

Требования к продуктам питания

№ п/п	Наименование продукции	Требования к качеству, техническим характеристикам товара, требования к их безопасности, требования к функциональным характеристикам (потребительским свойствам)
1.	Абрикосы	ГОСТ 21832-76. Плоды типичные по форме для данного помологического сорта, с хорошо выраженной окраской, с плодоножкой или без неё, но без повреждения кожицы плода в месте прикрепления плодоножки. Плоды однородные по степени зрелости, но не зелёные и не перезревшие. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру не менее 30 мм. Повреждение вредителями не более 2 % плодов с одним зарубцевавшимся повреждением плодоножки. Загнившие и зелёные плоды не допускаются.
2.	Апельсины	ГОСТ 53596-2009. Апельсины должны быть высшего или первого сорта. Внешний вид - плоды должны быть свежие, чистые, не увядшие, технически спелые, без механических повреждений, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, морозами, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой, без излишней внешней влажности, поверхность кожуры чистая от посторонних веществ (песка, земли, остатков листьев и веточек), без внутреннего сморщивания, типичного для помологического сорта формы и окраски. Запах и вкус – свойственные свежим апельсинам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска – от светло-желтой до оранжевой. Не допускаются плоды зеленые, подмороженные и загнившие. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру должен быть не менее 63 мм. Допускаются плоды со слабой коричневой пятнистостью и дефектами кожуры не более чем на 5 % от общей площади поверхности плода, с нажимами от упаковки и зарубцевавшимися в период роста повреждениями не более чем на ¼ поверхности плода. Максимальная разница между самым маленьким и самым большим плодом в пределах одной упаковки и одной помологической группы представленной к поставке должна быть не более 0,7-1,1 см. По органолептическим показателям в апельсинах должно содержаться сахара не менее 10,0 %. Апельсины должны поставляться партиями. В каждой партии должны быть апельсины одной помологической группы, одной категории по размеру, упакованные в тару одного вида. Содержание токсичных элементов должно быть: свинец – не более 0,4 мг/кг, мышьяк – не более 0,2 мг/кг, кадмий – не более 0,03 мг/кг, ртуть – не более 0,02 мг/кг. Содержание пестицидов должно быть: Гексахлорциклагексан (альфа, бета, гамма-изомеры) – не более 0,05 мг/кг; ДДТ и его метаболиты не более 0,1 мг/кг. Плоды должны быть упакованы в тару диагональными рядами или в шахматном порядке или навалом. Цитрусовые плоды упаковывают в ящики из гофрированного картона или деревянные или из полимерных материалов или других материалов, использование которых в контакте с продуктом должно обеспечивать сохранение его качества и безопасности. Апельсины должны быть упакованы в зависимости от объема тары по 7,5 или 10 или 15 или 20 кг. Ящики с плодами должны быть выстланы оберточной бумагой (дно, стенку, под крышкой и каждый ряд плодов). В упаковках с плодами одного товарного сорта допускается не более 10 % плодов по качеству соответствующих более низкому товарному сорту. Допускается для всех сортов во всех упаковках до 10 % по числу или по массе плодов с отклонениями размеров

		<p>от указанных на упаковке. Поставщик должен обязательно обеспечивать хранение цитрусовых плодов в чистых, сухих, не зараженных вредителями, без постороннего запаха, вентилируемых помещениях в соответствии с установленными правилами при температуре от 2 до 6 градусов Цельсия и относительной влажности воздуха не более 90%. Материалы, используемые для упаковки, чернила, краска, клей, бумага, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть нетоксичными. Этикетки, отдельно наклеиваемые непосредственно на каждый плод, должны быть такими, чтобы в случае их удаления не оставалось следов клея или повреждений на поверхности плода. Допускается укладка плодов с короткими ветками и зелеными листьями, не отделенными от плодов. Маркировка потребительской тары, в которую упакованы цитрусовые плоды, должна производиться по ГОСТ Р 51074-2003 нестираемой краской с указанием:</p> <ul style="list-style-type: none"> -наименования и адреса поставщика; -названия вида цитрусовых плодов, их сорт и помологическая группа; -страны производителя или район производства или национальное или региональное или местное название; -размер плода; -обозначения стандарта, в соответствии с которым поставляется продукт и т.п. <p>Дополнительно к маркировке каждая упаковочная единица товара должна иметь манипуляционный знак «Скоропортящийся груз».</p>
3.	Бананы	<p>Бананы свежие. ГОСТ Р 51603-2000. Плоды одного помологического сорта, класс не ниже первого. Плоды должны быть в кистях твердые, свежие, чистые, здоровые, развившиеся, не уродливые, без остатков цветка, имеющие хорошо выраженные ребристые боковые грани. Допускается не более одного вырезанного плода в кисти с остатком плодоножки зеленого цвета. Не допускается: содержание плодов поломанных, с надрывом кожуры у плодоножки, глубокими порезами, сильными нажимами, трещинами кожуры, когда затронута мякоть, пораженных антракнозом, фузариозом, сигатой, загнивших, гнилых, запаренных, застуженных, подмороженных, раздавленных, с сильными повреждениями сельскохозяйственными вредителями (язвы кожуры, глубокие красные пятна гнездования трипсов), перезревших с темно-коричневой, черной или пятнистой окраской кожуры. Допускается в поставляемой партии не более 5% бананов с отклонениями от установленных размеров по длине на 1,0 см и диаметру 0,5 см. В поставляемой партии могут быть плоды с поверхностными повреждениями кожуры, не затрагивающими мякоть, механическими повреждениями и повреждениями, вызванными сельскохозяйственными вредителями на одном плоде площадью не более 2,0 см². Бананы должны подлежать хранению в проветриваемых складских помещениях при температуре воздуха 12-17 градусов Цельсия и относительной влажности не менее 75%. Упакованные бананы должны иметь влажную поверхность, которая должна сохраняться при транспортировании. Бананы должны быть уложены в картонные коробки размером 40x50x25 см (тип 22XU) в полиэтиленовых мешках, размером 95x105 см, где при двухрядной укладке кистей может быть уложено 100-115 плодов. Крышка картонной коробки имеет вырез размером 16x27 см, в котором через полиэтилен мешка должны быть хорошо видны уложенные кисти бананов. Мешки должны быть из полиэтилена низкой плотности банавак (banavac), толщиной не менее 1,5 мм, целые, без швов, с тем, чтобы создать внутри коробки атмосферу с низким уровнем содержания кислорода, высоким содержанием двуокиси углерода и высокой относительной влажностью. Каждая упаковочная единица должна содержать бананы одной страны, одного помологического сорта, одинаковой степени зрелости. Видимая часть содержимого каждой упаковочной единицы должна соответствовать всему содержимому. Материалы, используемые для упаковки, должны быть новыми, чистыми и безопасными для жизни и здоровья человека. Вкус и запах: специфический</p>

		<p>запах спелых бананов, вкус должен быть сладкий, без посторонних привкусов и ароматов. Плоды должны быть потребительской степени зрелости, с зеленовато-желтой или желтой окраской кожуры, но не перезревшие, мякоть должна быть плотная кремовая. Плоды потребительской степени зрелости, но не перезревшие, плотные, округлые. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру 2,5-4,3см; по длине не менее 18,0 см. Количество плодов в кисти 3-11шт. Масса брутто одной упаковочной единицы от 14 до 21кг. Указать ГХЦГ- не более 0,5мг/кг, ДДТ- не более 0,8мг/кг. Свинец- не более 0,8мг/кг, мышьяк- не более 0,5мг/кг, кадмий- не более 0,3мг/кг, ртуть- не более 0,2мг/кг, СанПиН 2.3.2.1078-01. Бананы должны транспортироваться автомобильным транспортом, оснащенный рефрижераторными установками, с соблюдением правил, действующих на данном виде транспорта.</p>
4.	Груши	<p>Груши свежие поздних сроков созревания, ГОСТ 21713-76. Груши должны быть не ниже первого сорта. Внешний вид – плоды должны быть типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждения вредителями и болезнями, с целой плодоножкой или без нее, но без повреждения кожицы плода в месте прикрепления плодоножки. Зрелость – плоды должны быть однородные по степени зрелости, но не ниже съёмной и не перезревшие. Степень зрелости должна быть такой, чтобы плоды могли выдержать транспортирование и были пригодны для хранения, имели вид свойственный помологическому сорту. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру должен быть не менее 55 мм. Не допускается - плоды загнившие, с признаками болезни, подмороженные, не развившиеся, с подкожной пятнистостью, с побуревшей мякотью, побурением кожицы, с поврежденной кожицей. Допускаются легкие нажимы общей площадью не более 5 см² поверхности плода, не более 2 % плодов с один-двумя засохшими повреждениями плодовой жоркой. Груши должны поставляться партиями. В каждой партии должны быть плоды одного помологического и товарного сорта и типоразмера. Плоды должны быть калиброваны по размеру. В поставляемой партии груш не должно быть более 10 % относящихся к другому сорту по качеству и по размерам, за исключением поврежденных плодовой жоркой, но пригодных для потребления в свежем виде. Сумма допускаемых отклонений по качеству и размерам не должна превышать 15 %. Содержание токсичных элементов должно быть: свинец – не более 0,4 мг/кг, мышьяк – не более 0,2 мг/кг, кадмий – не более 0,03 мг/кг, ртуть – не более 0,02 мг/кг. Содержание пестицидов должно быть: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) – не более 0,05 мг/кг; ДДТ и его метаболиты не более 0,1 мг/кг.</p> <p>Груши свежие ранних сроков созревания, ГОСТ 21714-76. Груши должны быть не ниже первого сорта. Внешний вид – плоды должны быть типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждения вредителями и болезнями, с целой плодоножкой или без нее, но без повреждения кожицы плода в месте прикрепления плодоножки. Зрелость – плоды однородные по степени зрелости, но не ниже съёмной и не перезревшие. Степень зрелости должна быть такой, чтобы плоды могли выдержать транспортировку и сохранили вкус и вид, свойственный помологическому сорту. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру должен быть не менее 50 мм. Не допускается - плоды загнившие, с признаками болезни, подмороженные, не развившиеся, с подкожной пятнистостью, с побуревшей мякотью, побурением кожицы, с поврежденной кожицей. Допускаются плоды с наличием не более 2 градобоев, нажимов и зажившими повреждениями кожицы и парша общей площадью не более 2 см² на поверхности плода, потертость без повреждения мякоти, наличие не более 2 % плодов с один-двумя зарубцевавшимися повреждениями плодовой жоркой. Груши должны поставляться партиями. В каждой партии должны быть плоды одного помологического и товарного сорта и типоразмера. Плоды должны быть калиброваны по размеру. В</p>

		<p>поставляемой партии груш не должно быть более 15 % плодов относящихся к другому сорту по качеству, за исключением поврежденных плодожоркой и плодов со свежими повреждениями кожицы или проколами, но пригодных для потребления в свежем виде. Сумма допускаемых отклонений по качеству и размерам не должна превышать 15 %</p> <p>Содержание токсичных элементов должно быть: свинец – не более 0,4 мг/кг, мышьяк – не более 0,2 мг/кг, кадмий – не более 0,03 мг/кг, ртуть – не более 0,02 мг/кг. Содержание пестицидов должно быть: Гексахлорциклагексан (альфа, бета, гамма-изомеры) – не более 0,05 мг/кг; ДДТ и его метаболиты не более 0,1 мг/кг. - Груши свежие должны быть рассортированы на товарные сорта и размерные группы: на крупные, средние или мелкие, и упакованы в деревянные ящики или в ящики из полимерных материалов, массой нетто до 20 кг. В каждый ящик должны быть упакованы груши одного помологического сорта, смесь помологических сортов не допускается. Тара должна быть крепкой, чистой, сухой, без постороннего мусора и запаха. Груши укладываются рядами. Ящики должны быть выстланы бумагой (на дно и под крышку) и/или слоем древесной стружки или листом гофрированного картона гладкой стороной к плодам, затем каждой слой плодов должен быть перестелен также. Каждый ящик должен быть маркирован при помощи трафарета или с наклеенной бумажной этикеткой с указанием: наименование отправителя; наименование продукции, помологического и товарного сорта, размер плодов (крупные или средние или мелкие); даты упаковки; номер партии; обозначение настоящего стандарта; номер бригады или укладчика. Груши должны транспортироваться всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте каждого вида.</p>
5.	Лимоны	<p>ГОСТ Р 53596-2009 Лимоны. Первого или высшего сорта. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, морозами, без механических повреждений, излишней внешней влажности, поверхность кожуры чистая от посторонних веществ (песка, земли, остатков листьев и веточек), без побитостей и/или крупных зарубцевавшихся трещин, внутреннего сморщивания, типичного для помологического сорта формы и окраски. Окраска должна быть Светло-зеленая, желтая (различной интенсивности), у лимона Мейера светло-оранжевая, оранжевая. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру не менее 50мм. СанПиН 2.3.2.1078-01. Цитрусовые плоды должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность и безопасность. Тара, применяемая для упаковки, должна быть чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями и не должна иметь постороннего запаха. Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из плодов одного и того же происхождения, разновидности, товарного сорта, качества, размера, массы (в тех случаях, когда калибровка является обязательной) и одинаковой степени спелости, развития и окраски (для плодов высшего сорта. Лимоны упаковывают в зависимости от объема тары по 7,5; 10; 15 и 20 кг. СанПиН 2.3.2.1078-01.</p>
6.	Мандарины	<p>Мандарины, ГОСТ Р 53596-2009, высшего или первого сорта., Внешний вид – Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, морозами, без механических повреждений, излишней внешней влажности, поверхность кожуры чистая от посторонних веществ (песка, земли, остатков листьев и веточек), без побитостей и/или крупных зарубцевавшихся трещин, внутреннего сморщивания, типичного для помологического сорта формы и окраски. Допускаются плоды с незначительными дефектами формы и окраски кожуры (серебристые и бурые пятна), с незначительными зарубцевавшимися повреждениями, вызванными ударами града, трением, при погрузке/</p>

		<p>выгрузке, не более 5 %, Допускаются плоды с незначительными дефектами кожуры, не более 2 %. Вкус и запах – Свойственные данным разновидностям без постороннего запаха и/или привкуса. Окраска должна быть Светло-зеленая, желтая (различной интенсивности). По наибольшему поперечному диаметру плоды должны быть не менее 53 мм. Мандарины должны быть калиброваны по размеру. Максимальная разница между самым маленьким и самым большим плодом в пределах одной упаковки и одной помологической группы представленной к поставке должна быть не более 0,7-0,9 см. Не допускаются плоды с зарубцевавшимися повреждениями, вызванными ударами града, трением при погрузке/выгрузке более 5 %. Не допускаются плоды зеленые, загнившие или подмороженные. Мандарины должны поставляться партиями. Содержание токсичных элементов должно быть: свинец – не более 0,4 мг/кг, мышьяк – не более 0,2 мг/кг, кадмий – не более 0,03 мг/кг, ртуть – не более 0,02 мг/кг. Содержание пестицидов должно быть: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) – не более 0,05 мг/кг; ДДТ и его метаболиты не более 0,1 мг/кг. Мандарины должны быть упакованы в деревянные ящики или в ящики из полимерных материалов в зависимости от объема тары по 7,5 или 10 или 15 или 20 кг. Плоды должны быть упакованы в ящики, использование которых в контакте с продуктом должно обеспечивать сохранение его качества и безопасности. Ящики с плодами должны быть выстланы оберточной бумагой (дно, стенку, под крышкой и каждый ряд плодов). Поставщик должен обязательно обеспечивать хранение цитрусовых плодов в чистых, сухих, не зараженных вредителями, без постороннего запаха, вентилируемых помещениях в соответствии с установленными правилами при температуре от 2 до 6 градусов Цельсия и относительной влажности воздуха не более 90%.</p>
7.	Нектарины	<p>ГОСТ Р 54702-2011. Плоды свежие, здоровые, чистые, достаточно развившиеся, в стадии товарной зрелости, не перезревшие, не поврежденные, без трещины у основания черешков. Типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности. Внешний вид - мякоть должна быть абсолютно доброкачественной. Допускаются плоды с незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковке. Запах и вкус должны быть свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса. Массовая доля растворимых сухих веществ в плодах, град. Брикса, не менее 8,0. Массовая доля плодов, не соответствующих данному товарному сорту, не соответствующих более низкому сорту, % не более 5,0. Диаметр максимального поперечного сечения, мм, не менее 56,0. Минимальный вес плодов, г. 85,0. Содержание токсичных элементов должно быть: свинец – не более 0,4 мг/кг, мышьяк – не более 0,2 мг/кг, кадмий – не более 0,03 мг/кг, ртуть – не более 0,02 мг/кг. Содержание пестицидов должно быть: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) – не более 0,05 мг/кг; ДДТ и его метаболиты не более 0,1 мг/кг.</p>
8.	Яблоки	<p>Яблоки свежие ранних сроков созревания, ГОСТ 16270-70. Яблоки должны быть не ниже первого сорта. Плоды должны быть вполне развившимися, целыми, чистыми, без постороннего запаха и привкуса, без излишней внешней влажности (наличие на плодах влаги от дождя или полив). Плоды должны быть типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без нее. Плоды должны быть съемной степени зрелости, но не перезревшие или загнившие. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру должен быть не менее 55 мм. Допускаются механические повреждения в виде проколов на кожице в количестве не более двух, следы от нажимов и градобоин общей площадью не превышающей 3 см², плоды с одним-двумя засохшими повреждениями плодожоркой, но не более 2 % от массы партии. Яблоки должны поставляться партиями. В каждой партии яблок должны содержаться плоды одного помологического и товарного сорта, упакованные в тару одного вида и типоразмера. Перед поставкой яблоки</p>

должны быть рассортированы по размерам на крупные или средние или мелкие. В партии яблок не должно быть более 15 % плодов, относящихся к другому сорту по качеству и по размерам, за исключением поврежденных плодояжкой, но пригодных для потребления в свежем виде. Сумма допустимых отклонений не должна превышать 15 %. Содержание токсичных элементов должно быть: свинец – не более 0,4 мг/кг, мышьяк – не более 0,2 мг/кг, кадмий – не более 0,03 мг/кг, ртуть – не более 0,02 мг/кг. Содержание пестицидов должно быть: Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры) – не более 0,05 мг/кг; ДДТ и его метаболиты не более 0,1 мг/кг.

Яблоки свежие поздних сроков созревания, ГОСТ 54697-2011. Яблоки должны быть не ниже первого сорта. Внешний вид - Плоды должны быть типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без нее, без признаков морщинистости, с побурением кожицы или без него. Плоды должны быть вполне развившимися, целыми, чистыми, без постороннего запаха и привкуса, без излишней внешней влажности (наличие на плодах влаги от дождя или полива), подкожной пятнистости, увядания, побурения мякоти. Не допускается смесь помологических сортов, плоды с мучнистой или потемневшей мякотью, непригодные к потреблению. Степень зрелости - плоды должны быть зрелые, но не зеленые и не перезревшие, способные выдержать транспортирование и быть пригодными для хранения. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру должен быть не менее 50 мм. Допускаются механические повреждения в виде градобоев в количестве не более двух, легкие нажимы и потертость общей площадью не более 4 см², плоды с одним-двумя засохшими повреждениями плодояжкой не более 2 % массы партии, зажившими повреждениями кожицы общей площадью не более 2 см². Не допускается шероховатость на более чем ¼ поверхности плода.

Яблоки должны поставляться партиями. В каждой партии яблок должны содержаться плоды одного помологического и товарного сорта, упакованные в тару одного вида и типоразмера. Перед поставкой яблоки должны быть рассортированы по размерам на крупные или средние или мелкие. В партии яблок не должно быть более 10 % плодов, относящихся к другому сорту по качеству, за исключением поврежденных плодояжкой, и не более 10 % плодов, относящихся к другому сорту по размерам, и не более 3 % плодов со свежими нажимами и механическими повреждениями, но пригодных для потребления в свежем виде. Сумма допустимых отклонений не должна превышать 15 % Содержание токсичных элементов должно быть: свинец – не более 0,4 мг/кг, мышьяк – не более 0,2 мг/кг, кадмий – не более 0,03 мг/кг, ртуть – не более 0,02 мг/кг. Содержание пестицидов должно быть: Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры) – не более 0,05 мг/кг; ДДТ и его метаболиты не более 0,1 мг/кг. Яблоки должны быть упакованы в ящики деревянные или из полимерных материалов, массой нетто до 20 кг. В каждый ящик должны быть упакованы яблоки одного помологического и товарного сорта, смесь помологических сортов не допускается. Тара должна быть крепкой, чистой, сухой, без постороннего мусора и запаха. Яблоки должны быть выложены в ящиках рядами или насыпью. Ящики должны быть выстланы бумагой, при укладывании на дно и под крышку необходимо выкладывать древесную стружку или лист гофрированного картона гладкой стороной к плодам, таким же образом должен быть перестелен каждый ряд плодов. Каждый ящик должен быть маркирован при помощи трафарета или с наклеенной бумажной этикеткой с указанием: наименование отправителя; наименование продукции, помологического и товарного сорта, размер плодов (крупные или средние или мелкие); даты упаковки; номер партии; обозначение настоящего стандарта; номер бригады или укладчика. Яблоки должны транспортироваться всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов. Допускается перевозить

		яблоки в открытых транспортных средствах с защитой продукции от воздействия низкой температуры (ниже 0°С) и атмосферных осадков. СанПиН 2.3.2.1078-01.
9.	Вафли	Вафли. ГОСТ 14031-68. Вафли могут быть прямоугольными, круглыми, фигурными и в виде палочек. Вафли могут быть частично или полностью глазированные шоколадной глазурью или иметь другую внешнюю отделку. Размер вафель в миллиметрах, не более: с начинкой, прямоугольных, длина- 140, ширина- 70, длина палочек- 300, диаметр круглых- 70; без начинки, толщина - 10. Поверхность с четким рисунком, края с ровным обрезом без подтеков. Вафли должны иметь одинаковый размер и правильную форму, установленную для данного наименования. Начинка в вафлях не должна выступать за края. Начинка не должна выступать за края. У глазированных вафель поверхность – без пузырей, пятен и трещин. Вафельный лист плотно соприкасается с начинкой. Допускается наличие до 6% (по счету) в партии вафель с неплотным прилеганием листов к начинке. Для вафель без начинки допускается до 12% ломанных вафельных листов. Цвет от светло-желтого до светло-коричневого. Без красителей, пятен, пригорелости. Вафельные листы равномерно пропеченные, с развитой пористостью, обладающие хрустящими свойствами. Допускается до 8% (по счету) вафель с явно поврежденными углами, неровным обрезом и трещинами на поверхности. Допускается неравномерное по толщине распределение глазури и до 9% (по счету) вафель в партии с явными следами начинки на внешней поверхности. Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10% не более 0,2%. Влажность не более 16%. Щелочность не более 2,0град. Пачки и коробки с вафлями укладывают в фанерные и дощатые ящики или многооборотные ящики массой нетто не более 25кг и в ящики из гофрированного картона массой нетто не более 18 кг. Указать ГХЦГ- не более 0,5мг/кг, ДДТ- не более 0,2мг/кг. Свинец- не более 0,8мг/кг, мышьяк- не более 0,8мг/кг, кадмий- не более 0,8мг/кг, ртуть- не более 0,8мг/кг. СанПиН 2.3.2.1078-01. Хранение в хорошо проветриваемых, сухих, чистых, крытых помещениях, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18+/-3)°С и относительной влажности от 65 до 70%. Хранение не более 3месяцев. Транспортировка всеми видами крытых транспортных средств, в соответствии с правилами перевозок грузов, действующих на каждом виде транспорта. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от атмосферных осадков.
10.	Конфеты фруктово-ягодные	ГОСТ 4570-93. Конфеты изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением действующих санитарных правил, утвержденных в установленном порядке. Вкус и запах свойственные данному наименованию изделия. Форма в соответствии с утвержденными рецептурами. Поверхность – глазированные конфеты должны иметь ровную или волнистую поверхность. Конфеты, глазированные шоколадной глазурью, и шоколадные конфеты с начинкой должны иметь блестящую поверхность с четким рисунком. Содержание токсичных элементов, пестицидов и микотоксинов не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденными Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061-89. Соответствие СанПиН 2.3.2.1078-2001.
11.	Печенье разное	ГОСТ 24901-89 .Печенье сахарное, из муки высшего сорта. Форма соответствует данному наименованию печенья без вмятин, края печенья должны быть ровными или фигурными. Вкус и запах свойственный данному наименованию печенья, без посторонних привкуса и запаха. Цвет свойственный данному наименованию печенья, различных оттенков, равномерный. Вид в изломе: пропеченное печенье с равномерной пористостью, без пустот и следов непромеса. Начинка не выступает за края. Влажность не более 12,5%; массовая доля жира в пересчете на сухое вещество не менее 2,0%; щелочность не более 3,0 град.; намокаемость не менее 100%.

		<p>Массовая доля общего сахара в пересчете на сухое вещество (по сахарозе) не более 30,0%. Предельное отклонение массовой доли общего сахара в пересчете на сухое вещество (по сахарозе) по каждому наименованию печенья +/-4%. Печенье весовое укладывают рядами на ребро в ящики из гофрированного картона массой нетто не более 15кг. Храниться печенье должно в чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 18+/-5 °С и относительной влажности воздуха не более 80%.Сроки хранения печенья при указанных условиях хранения не более 3мес. Указать ГХЦГ- не более 0,5мг/кг, ДДТ- не более 0,5мг/кг. Свинец- не более 5,0мг/кг, мышьяк- не более 3мг/кг, кадмий- не более 5мг/кг, ртуть- не более 0,5мг/кг. СанПиН 2.3.2.1078-01.</p>
12.	Шоколадные конфеты	<p>ГОСТ 4570-93. Конфеты изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением действующих санитарных правил, утвержденных в установленном порядке. Вкус и запах свойственные данному наименованию изделия. Форма в соответствии с утвержденными рецептурами. Поверхность – глазированные конфеты должны иметь ровную или волнистую поверхность. Конфеты, глазированные шоколадной глазурью, и шоколадные конфеты с начинкой должны иметь блестящую поверхность с четким рисунком. Массовая доля начинки в шоколадных конфетах типа «Ассорти» должна быть в соответствии с расчетным содержанием по рецептуре, но не менее 20% и предельным отклонением ±5,0%. Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10,0%, в конфетах не должна быть более 0,1%. Массовая доля общей сернистой кислоты во фруктовых корпусах не должна быть более 0,01%. Конфеты выпускают завернутыми или не завернутыми, штучными, весовыми или фасованными, в виде смесей и наборов. Наборы и смеси конфет должны быть плотно уложены в коробки. Не допускается наличие свободного пространства. Конфеты весовые и фасованные упаковывают в дощатые и фанерные ящики по ГОСТ 10131 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 54463, ГОСТ 13511. Допускается использование других видов тары и упаковки, которые соответствуют требованиям санитарии, стандартов и технических условий, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора и обеспечивающих сохранность продукции при транспортировании и хранении. Конфеты должны храниться в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (от 18±3 до 25±3)С, относительной влажности воздуха не более 80% и не должны подвергаться воздействию прямого солнечного света. Соответствие СанПиН 2.3.2.1078-2001.</p>
13.	Геркулес	<p>ГОСТ 21149-93. Хлопья овсяные «Геркулес». Овсяные хлопья должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта из овсяной крупы высшего сорта. Цвет должен быть белый, с оттенками от кремового до желтоватого. Запах должен быть свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов. Вкус должен быть свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов. Не допускается крупа, зараженная вредителями, загрязненная вредителями. Сорная примесь не более 0,5% . Зольность в пересчете на сухое вещество не более 2,2%. Максимальное время развариваемости крупы должно быть не более 20минут. Металломангнитная примесь, мг в 1 кг крупы размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении более 0,3 мм и (или) массой более 0,4 мг не допускается. Зараженность вредителями и загрязненность вредителями не допускается. Влажность не более 12,6%. Указать свинец - не более 0,8мг/кг, мышьяк- не более 0,5мг/кг, кадмий- не более 0,5мг/кг, ртуть- не более 0,3мг/кг, цезий-137-не более 60бк/кг , СанПиН 2.3.2.1078-01. Хлопья овсяные должны быть упакованы в пачки картонные или бумажные с внутренним пакетом или в полиэтиленовую пленку и комбинированные материалы на основе</p>

		бумаги с полимерным покрытием, или пачки из коробочного картона без внутреннего пакета или пакеты из термосвариваемых материалов, массой нетто от 0,250 до 2,0 кг.
14.	Горох	<p>Горох шлифованный должен быть колотый или целый. Примесь целого шлифованного с разделенными семядолями гороха или колотого шлифованного с неразделенными семядолями гороха допускается не более 7%, ГОСТ 6201-68, должен быть первого или второго сорта, должен быть желтого или зеленого цвета. В горохе одного цвета первого сорта не допускается примесь гороха других цветов более 9%. Вкус должен быть нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах – должен быть нормальный, свойственный гороху, без затхлого, плесенного и других посторонних запахов. Не должно допускаться – наличие сечки, мучки, зараженности вредителями хлебных запасов. Сорная примесь (частицы оболочек, семена всех дикорастущих и культурных растений) должна быть не более 3,0% , в том числе минеральной примеси (песок, галька, руда, комочки земли, частички жоада и шлака) должно быть не более 0,05 %, испорченных семян (семена с явно испорченными семядолями от светло-коричневого до черного цвета) должно быть не более 3,0 %, содержание изъеденных семян (семена, явно поврежденные гороховой зерновкой или листоверткой) должно быть не более 1,0. Наличие нешлифованных семян (целые семена гороха и части, у которых более половины поверхности покрыто оболочкой) не должно превышать 4,0% Дробленый горох (частицы семядолей различной величины, характеризующиеся проходом через сито с круглыми отверстиями диаметром 2,5 мм и остатком на сите с круглыми отверстиями диаметром 1,5 мм) не более 2,0%. Влажность, %, должна быть не более 15. Каждая партия шлифованного гороха должна сопровождаться сертификатом о содержании токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов. Содержание токсичных элементов не должно превышать: свинец 0,5 мг/кг, мышьяк 0,3 мг/кг, кадмий 0,1 мг/кг, ртуть не более 0,02 мг/кг. Содержание микотоксинов должно быть не более: Афлатоксин В1– 0,005 мг/кг. Содержание пестицидов должно быть: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) – не более 0,5 мг/кг; ДДТ и его метаболиты - не более 0,05 мг/кг; ртуть органические пестициды – не допускается; 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры – не допускается. Маркировка должна быть нанесена на каждую единицу потребительской тары и содержать следующие данные, характеризующие продукцию:</p> <ul style="list-style-type: none"> - товарный знак и (или) наименование предприятия-изготовителя, местонахождение и его подчиненность; - наименование продукта (вид, сорт и номер); - массу нетто (кг); - дату выработки и номер упаковывания; - срок хранения; - обозначение стандарта или другой научно-технической документации на продукцию «хранить в сухом месте»; - информацию о пищевой и энергетической ценности (калорийности) в 100 г продукта, содержание белка, жира, углеводов. <p>Продукция должна храниться в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складах с соблюдением санитарных правил. Сроки хранения не должны превышать 24 месяца. Предел допустимого отрицательного отклонения содержания нетто от номинальной массы (указанной в маркировке) должен быть не более 3 %.</p>
15.	Крупа гречневая	ГОСТ 55290-2012. Крупа гречневая, получаемая из пропаренного или непропаренного зерна гречихи путем отделения ядра от плодовых оболочек. Крупа гречневая ядрица. Не ниже первого сорта. Целые и надколотые ядра гречихи, не подходящие через сито из решетчатого полотна с продолговатыми отверстиями 1,6x20 мм. Вкус должен быть свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый не горький. Цвет кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком; для быстрозаваривающейся крупы - коричневый разных оттенков.

		<p>Нешелушенные зерна (зерна гречихи, не освобожденные от плодовых оболочек) не более 0,5% . Не допускается крупа, зараженная вредителями хлебных запасов, наличие насекомых, их личинок и куколок. Металломагнитная примесь на 1 кг крупы не должна превышать 3 мг. Мучка (мелкие частицы ядра гречихи, проходящие через сито из проволочной сетки №08) не более 0,5%. Влажность не более 17% . Доброкачественное ядро не менее 98,90%, в том числе расколотые ядра не более 3,0%. Не допускается крупа, зараженная вредителями хлебных запасов, наличие насекомых, их личинок и куколок. Сорная примесь не более 0,6% . Испорченные ядра (загнившие, заплесневевшие, обуглившиеся) не более 0,5%. Металломагнитная примесь мг в 1 кг крупы, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4мг, не более 3,0. Максимальное время развариваемости крупы должно быть не более 25 мин. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарными нормами и Медико-биологическими требованиями качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Указать Свинец- не более 1,5мг/кг, мышьяк- не более 1,0мг/кг, кадмий- не более 1,0мг/кг, ртуть- не более 0,3мг/кг, цезий-137- не более 90Бк/кг. СанПиН 2.3.2.1078-01.</p>
16.	Крупа манная	<p>Крупа манная марки М. ГОСТ 7022-97. Крупа манная марки М должна вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим правилам, утвержденным в установленном порядке Манная крупа из мягкой пшеницы. Внешний вид и цвет: преобладает непрозрачная мучнистая крупа ровного белого или кремового цвета. Запах нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов. Вкус нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов. Зольность в пересчете на сухое вещество должна быть не более 0,65%. Влажность крупы должна быть не более 17,0%. Не допускается зараженность вредителями (насекомыми и клещами) или наличие следов заражения. При разжевывании крупы не должно ощущаться хруста. Металломагнитная примесь, мг в 1 кг крупы, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении более 0,3 мм и (или) массой более 0,4 мг не допускается. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в манной крупе не должно превышать допустимые уровни, установленные действующими Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Содержание токсичных элементов не должно превышать: свинец 0,5 мг/кг, мышьяк 0,2 мг/кг, кадмий 0,1 мг/кг, ртуть 0,03 мг/кг. Содержание микотоксинов должно быть не более: Афлатоксин – 0,005 мг/кг, Т-2 токсин – 0,1 мг/кг. Пестициды должны быть не более: гексохлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) 0,5 мг/кг, ДДТ и его метаболиты 0,02. Содержание Радионуклидов должно быть не более: цезий137 – 60 Бк/кг, Отхратоксин А не должен превышать 0,005 мг/кг. Ртутьорганические пестициды, 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры не допускаются. Вредные примеси: загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) не допускаются. СанПиН 2.3.2.1078-01. Предел допустимого отрицательного отклонения содержимого нетто от номинальной массы (указанной в маркировке) должен быть не более 3 %. Срок хранения не более 12 месяцев. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение должны осуществляться по ГОСТ Р 51074-2003. Маркировка должна быть нанесена на каждую единицу потребительской тары и содержать следующие данные, характеризующие продукцию: Наименование продукта (например крупа манная) Сорт или номер (при наличии) Наименование и местонахождение изготовителя Товарный знак изготовителя (при наличии)</p>

		<p>Масса нетто Пищевая ценность Дата изготовления Условия хранения Срок хранения Обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт Информация о подтверждении соответствия. Такая же информация должна быть нанесена на ярлыки, прикрепленные к мешкам.</p>
17.	Крупа перловая	<p>ГОСТ 5784-60. Крупа ячменная перловая №1 или №2 или №3 производится из крупяного ячменя путем удаления цветковых пленок, частично плодовых и семенных оболочек и зародыша с обязательным шлифованием и полированием. Ядро, освобожденное от цветковых пленок, хорошо отшлифованное, должна иметь удлиненную форму ядра, с закругленными концами или должна быть шарообразной. Цвет должен быть белый с желтоватым, иногда с зеленоватым оттенками. Вкус должен быть свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах должен быть свойственный нормальной ячменной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Влажность, %, должна быть не более 17. Содержание доброкачественного ядра должно быть не менее 99,0%. Содержание сорной примеси должно быть не более 0,4%, в том числе: содержание минеральной примеси (песок, руда, галька, частицы земли, наждака и шлака) не более 0,07%, содержание вредной примеси (головня, спорынья, горчак ползучий, вязель разноцветный) не более 0,07%. Не допускается мучка более 0,4%, зараженность вредителями хлебных запасов. Предел допустимого отрицательного отклонения содержимого нетто от номинальной массы (указанной в маркировке) должен быть не более 3%. Указать Свинец- не более 5,0мг/кг, мышьяк- не более 2,0мг/кг, кадмий- не более 1,5мг/кг, ртуть- не более 0,3мг/кг, цезий-137- не более 160Бк/кг. СанПиН 2.3.2.1078-01.</p>
18.	Макаронные изделия	<p>Макаронные изделия, высший сорт. ГОСТ Р 51865-2010. Изделия макаронные группы А (макаронные изделия, изготовленные из муки из твердой пшеницы). Сохранность формы сваренных изделий не менее 99,8%. В зависимости от способа формования макаронные изделия должны быть резанные или прессованные или штампованные; в зависимости от типов –трубчатые или нитевидные или ленточные или фигурные. Макаронные изделия подразделяют на длинные или короткие; одинарные или двойные гнутые или сформованные в мотки, бантики и гнезда. Цвет должен быть соответствующий сорту муки. Цвет изделий с использованием дополнительного сырья может изменяться в зависимости от вида этого сырья. Форма должна быть соответствующая типу изделия. Вкус должен быть свойственный данному изделию, без посторонних привкусов. Запах, свойственный данному изделию, без постороннего запаха. Влажность изделий не более 14,5%. Сухое вещество, перешедшее в варочную воду не более 9,0%. Металломагнитная примесь на 1/2кг продукта не более 4мг, при размере отдельных частиц не более 0,3мм в наибольшем линейном измерении. Наличие зараженности и загрязненности вредителями не допускается. Указать Свинец- не более 1,5мг/кг, кадмий- не более 1,0мг/кг, ртуть- не более 0,5мг/кг, цезий-137- не более 90Бк/кг, стронций-90- не более 30Бк/кг. СанПиН 2.3.2.1078-01. Транспортировка в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта, обеспечивающими сохранность продукции.</p> <p>Макаронные изделия, высший сорт, вермишель. ГОСТ 31743-2012. Изделия макаронные группы А (макаронные изделия, изготовленные из муки из твердой пшеницы). Макаронные изделия подразделяют на длинные или короткие; одинарные или двойные гнутые или сформованные в мотки, бантики и гнезда. Цвет должен быть</p>

		<p>соответствующий сорту муки. В зависимости от способа формования макаронные изделия должны быть резанные или прессованные или штампованные; в зависимости от типов – трубчатые или нитевидные или ленточные или фигурные. Вкус должен быть свойственный данному изделию, без посторонних привкусов. Запах, свойственный данному изделию, без постороннего запаха. Влажность изделий не более 13,5%. Сохранность формы сваренных изделий не менее 99%. Сухое вещество, перешедшее в варочную воду не более 9,0%. Металломагнитная примесь на 1/2кг продукта не более 4мг, при размере отдельных частиц не более 0,3мм в наибольшем линейном измерении. Кислотность изделий не более 11град. Наличие зараженности и загрязненности вредителями не допускается, фасовка до двадцати килограммов. Указать Свинец- не более 1,5мг/кг, мышьяк- не более 2,0мг/кг, кадмий- не более 1,0мг/кг, цезий-137- не более 90Бк/кг, стронций-90- не более 30Бк/кг. СанПиН 2.3.2.1078-01. Цвет изделий с использованием дополнительного сырья может изменяться в зависимости от вида этого сырья. Форма должна быть соответствующая типу изделия. Хранение в хорошо проветриваемых, сухих, чистых, крытых помещениях, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не более 30°С и относительной влажности воздуха до 70%. Хранение не более 24 месяцев. Транспортировка в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта, обеспечивающими сохранность продукции.</p>
19.	Пшено	<p>ГОСТ 572-60. Крупа пшено шлифованное, получаемое из проса путем освобождения его от цветковых пленок, частично от плодовых, семенных оболочек и зародыша. Цвет должен быть желтый разных оттенков. Запах должен быть свойственный пшену, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус должен быть свойственный пшену, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Влажность, % должна быть не более 16. Доброкачественное ядро должно быть не менее 98,0%. Не допускается сорная примесь более 0,7%, в том числе минеральная примесь (песок, галька, руда, частицы земли, наждака и шлака) более 0,05%, вредная примесь более 0,05%, испорченные ядра (явно испорченные ядра от светло-коричневого до черного цвета, а также светлые, но рыхлые, легко разрушающиеся при надавливании ядра) % не более 0,5, нешелушенные зерна более 0,6%. Зараженность вредителями хлебных запасов, металломагнитная примесь размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении более 0,3 мм и (или) массой более 0,4 мг не допускаются. Предел допустимого отрицательного отклонения содержимого нетто от номинальной массы (указанной в маркировке) должен быть не более 3 %. Указать Свинец- не более 1,5мг/кг, мышьяк- не более 2,0 мг/кг, кадмий- не более 1,0мг/кг, ртуть- не более 0,3мг/кг, цезий-137- не более 90 Бк/кг . СанПиН 2.3.2.1078-01.</p>
20.	Рис	<p>ГОСТ 6292-93. Крупа рис шлифованный - продукт, получаемый при шлифовании шелушенных зерен риса и состоящий из ядер с шероховатой поверхностью, у которых полностью удалены цветковые пленки, плодовые и семенные оболочки, большая часть алейронового слоя и зародыша и/или имеющий содержание цветных ядер, не превышающих норм, установленных данным стандартом, не ниже первого сорта. Цвет должен быть белый с различными оттенками. Запах должен быть свойственный рисовой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус должен быть свойственный рисовой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Доброкачественное зерно, %, не менее 99,1. Содержание риса дробленого (колотое ядро риса, размером менее 2/3 целого ядра, не прошедшие через сито, с отверстиями диаметром 1,5 мм) не более 10%. Пожелтевшие ядра риса (обработанные зерна риса, целые и дробленные, с эндоспермом желтого цвета различной интенсивности) не более 3,0%. Меловые ядра риса (обработанные зерна риса, целые и дробленные, у которых 1/2 и более поверхности имеет непрозрачный внешний вид, подобный мелу) не должны превышать более</p>

		<p>2,5%. Содержание ядер с красными полосками (обработанные зерна риса, целые и дробленые, на которых имеются заметные красные полоски, длина которых в сумме составляет не менее одной полосы, равной длине ядра, а поверхность, занятая этими полосками, составляет менее ¼ общей поверхности ядра) не более 3,5%. Содержание глиутинозных ядер риса (обработанные зерна риса глиутинозных сортов, однородные по цвету, плотного строения, консистенции молочного стекла, в разрезе стрерионообразные, без мучнистого или стекловидного вкрапления) не более 2,0%, доброкачественное зерно, %, не менее 99,1. Не допускаются красные ядра (обработанные зерна риса, целые или дробленые, у которых ¼ и более общей поверхности имеют красную окраску), зараженность вредителями хлебных запасов, загрязненность мертвыми вредителями хлебных запасов. Количество нешелушенных зерен риса (зерна риса в цветковых пленках) не должно превышать 0,3%, сорной примеси не более 0,4%. Влажность должна быть не более 15,5%, кислотность, град, должна быть не более 2,0. Рисовая крупа должны быть выращена на полях без применения пестицидов. Предел допустимого отрицательного отклонения содержимого нетто от номинальной массы (указанной в маркировке) должен быть не более 3 %. Указать Свинец- не более 1,5мг/кг, мышьяк- не более 2,0 мг/кг, кадмий- не более 1,0мг/кг, ртуть- не более 0,3мг/кг, цезий-137- не более 90Бк/кг. СанПиН 2.3.2.1078-01.</p>
21.	Дрожжи хлебопекарные	<p>ГОСТ Р 54845-2011. Дрожжи хлебопекарные сушеные, представляющие собой биомассу технически чистой культуры дрожжей <i>Saccharomyces cerevisiae</i>. Сушеные дрожжи должны соответствовать требованиям государственного стандарта и изготавливаться по технологической инструкции с соблюдением требований и норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. Дрожжи по показателям сортности должны быть выше первого сорта. Сушеные дрожжи вырабатываются из хлебопекарных прессованных дрожжей, представляющих собой технически чистую культуру дрожжевых грибов-сахаромицетов. Внешний вид сушеных дрожжей: форма вермишели, гранул, мелких зерен, кусочков, порошка или крупнообразный. Цвет: светло-желтый или светло-коричневый. Запах: свойственный сушеным дрожжам. Массовая доля влаги не более 11,0% . Подъемная сила дрожжей в день выработки (подъем теста до 70мм) не более 80 мин. Фас. до 11г. Транспортировка всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах, в соответствии с правилами перевозок грузов. Хранят в сухих, чистых, вентилируемых помещениях, при температуре до 15°C, отдельно от остропахнущих продуктов. Срок годности не менее пяти месяцев со дня выработки. Содержание токсичных элементов, радионуклидов в дрожжах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. По микробиологическим показателям дрожжи не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. Указать Свинец- не более 1,5мг/кг , мышьяк- не более 2,5мг/кг, кадмий- не более 2,5мг/кг, ртуть- не более 0,3мг/кг. СанПиН 2.3.2.1078-01.</p>
22.	Зеленый горошек	<p>ГОСТ Р 54050-2010. Горошек зеленый консервированный, изготовленный из свежих или быстрозамороженных зерен овощного гороха мозговых сортов стадии технической зрелости, залитых раствором сахара и поваренной соли, стерилизованные в соответствии с установленной технологией. Массовая доля битых зерен должна быть не более 10 %. Горошек зеленый консервированный первого или высшего сортов. Внешний вид – зерна должны быть целые без примеси оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета. Массовая доля горошка от массы нетто консервов, %, должна быть не менее 55. Цвет зерен горошка – зеленый, или светло-зеленый или оливковый, неоднородный или однородный в одной банке, возможно наличие единичных зерен горошка, отличающихся по цвету от основной массы. Содержание растительных примесей (лепестки, обрывки створок, стручков), шт. на 100 г консервов, должно быть не более 2. Вкус и запах – натуральный, свойственный</p>

		<p>консервированному зеленому горошку, без постороннего запаха и/или привкуса, допускается незначительный крахмалистый привкус. Горошек зеленый консервированный должен быть произведен из гороха овощного свежего и/или гороха овощного быстрозамороженного. Консистенция должна быть мягкая, однородная или неоднородная. Качество заливочной жидкости – прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком. Допускается слабая мутность и небольшой осадок. Массовая доля хлоридов 0,6-1,7%. Минеральные примеси не более 3%. Потребительская и транспортная тара и укупорочные средства должны обеспечивать сохранность продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта в течение срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения. Транспортирование и хранение по ГОСТ 13799. Консервы, фасованные в стеклянную тару, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей. Горошек должен быть фасован в стеклянные, металлические банки до 500мл. Указать ГХЦГ- не более 1мг/кг, ДДТ- не более 1мг/кг. Свинец- не более 0,5мг/кг, мышьяк- не более 2мг/кг, кадмий- не более 0,5мг/кг, ртуть- не более 0,2мг/кг. СанПиН 2.3.2.1078-01.</p>
23.	Икра кабачковая	<p>Икра овощная из кабачковая, ГОСТ Р 51926-2002. Внешний вид и консистенция – однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без включений грубых семян перезревших овощей. Консистенция должна быть мажущая или слегка зернистая. Допускается незначительное отделение жидкости для икры из уваренных овощей. Вкус и запах – свойственный икре, изготовленной из определенного вида предварительно подготовленных овощей. Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха. Цвет должен быть - однородный по всей массе икры от желтого до светло-коричневого. Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя икры. Не допускаются посторонние привкусы и запахи, посторонние примеси, минеральные примеси и другие примеси растительного происхождения. Массовая доля сухих веществ, %, должна быть не менее 23,0. Массовая доля жира, должна превышать, %, 6,0 . Содержание хлоридов должно быть 1,0-1,8 %. Массовая доля титруемых кислот должна быть, %, не более 0,7. По показателям пищевой и энергетической ценности продукт должен соответствовать следующим данным, на 100 г консервов: Белка должно быть не менее 0,8 г жира не менее 5,0 г углеводов должно быть не менее 5,0 г энергетическая ценность должна быть не менее 70 ккал. Икра овощная должна быть фасована в стеклянные, металлические лакированные банки, укупориваемые металлическими лакированными крышками массой нетто до 1 кг. Банки должны быть герметичны. Поверхность банок с продукцией не должна иметь вмятин, ржавчины, повреждений лакокрасочного покрытия (для металлических банок). Указать ГХЦГ - не более 5мг/кг. ДДТ- не более 1 мг/кг. Свинец- не более 1,8мг/кг, Мышьяк- не более 2,0мг/кг, кадмий- не более 0,3мг/кг, ртуть- не более 2мг/кг. СанПиН 2.3.2.1078- 01.</p>
24.	Капуста свежая	<p>Капуста белокочанная, свежая. ГОСТ Р 51809-2001. Капуста должна быть раннеспелая или среднеспелая или среднепоздняя или позднеспелая, не ниже первого класса. Длина кочерыги над кочаном не более 4,0 см. Внешний вид – кочаны свежие, чистые, целые, здоровые, вполне сформировавшиеся, не проросшие, типичные для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги. Запах и вкус – свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Кочан должен быть плотным или менее плотным, но не рыхлым. Зачистка кочана – кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. С кочанов раннеспелых сортов удаляют розеточные и не пригодные для потребления листья. Масса зачищенного кочана должна быть не менее 0,3кг. Содержание кочанов треснувших и с механическими повреждениями на глубину не более 3см от массы нетто не более 6%. Капуста должна поставляться партиями. В каждой партии должна быть</p>

		<p>капуста одного сорта, класса и сходна по размеру. Капуста белокочанная свежая должна быть упакована в тканевые мешки, или мешки из полимерных пленок, или сетки из материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов, массой нетто 30кг. Содержание кочанов с механическими повреждениями на глубину не более двух облегчающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыжке) части кочана и не более пяти облегчающих листьев в верхней трети кочана (в совокупности не более двух повреждений), от массы не более 12,0%. Материалы, используемые для упаковки, а также чернила или клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть разрешены уполномоченными органами для контакта с пищевыми продуктами. Указать ГХЦГ- не более 0,8мг/кг, ДДТ- не более 0,5мг/кг. Свинец- не более 1,5мг/кг, мышьяк- не более 0,5мг/кг, кадмий- не более 0,3мг/кг, ртуть- не более 0,2мг/кг, цезий-137- не более 90Бк/кг, стронций-90- не более 60Бк/кг. СанПиН 2.3.2.1078-01.</p>
25.	Лук	<p>ГОСТ Р 51783-2001. Класс не ниже первого. Луковицы, вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 6,0 см. Допускаются луковицы с разрывами наружных сухих чешуй и сухими корешками длиной не более 1,5 см. Допускаются незначительные пятна и трещины на сухих чешуях, не переходящие на нижнюю сухую чешую, защищающую луковицу. Запах и вкус – свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Размер луковицы по наибольшему поперечному диаметру не менее 3 см. В одной упаковочной единице разница между наименьшим и наибольшим диаметром луковиц не должна превышать –3,0см. Содержание луковиц с длиной высушенной шейки более 5см, не более 10%. Содержание луковиц размером менее установленных не более чем на 1,0см не более 6,0% от массы. Содержание луковиц с механическими повреждениями на глубину одной сочной чешуи, донца, а также с незначительными повреждениями сельскохозяйственными вредителями, в совокупности, % от массы, не более 6,0. Без содержания луковиц запаренных, загнивших, подмороженных, проросших, поврежденных клещами. Лук репчатый свежий должен быть упакован так, чтобы обеспечивалась его надлежащая сохранность в потребительскую или транспортную тару: в тканевые мешки, или мешки из полимерных пленок, или сетки из материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов, массой нетто 30кг. Материалы, используемые для упаковки, а также чернила или клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть разрешены уполномоченными органами для контакта с пищевыми продуктами. В каждом мешке или сетке должен быть лук одного ботанического сорта и класса. Лук должен транспортироваться в крытом автомобильном транспорте в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Возможно транспортировка продукта в открытых автомобильных транспортных средствах при должном обеспечении поставщиком защиты продукции от атмосферных осадков и температуры ниже минус (3±0,5) градусов Цельсия. Указать ГХЦГ- не более 5,0мг/кг, ДДТ- не более 1,0мг/кг. Свинец- не более 0,55мг/кг, мышьяк- не более 0,9мг/кг, кадмий- не более 0,3мг/кг, ртуть- не более 0,2мг/кг, цезий-137- не более 100Бк/кг, стронций-90- не более 60 Бк/кг, нитраты- не более 180мг/кг. СанПиН 2.3.2.1078-01.</p>
26.	Морковь	<p>ГОСТ Р 32284-2013. Морковь столовая свежая. Морковь свежая может поставляться выращенная до 1 сентября и после 1 сентября, класса не ниже первого класса, очищенная от земли сухим способом, фасованная. Внешний вид – корнеплоды должны быть свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснутые, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них,</p>

		<p>но без повреждений плечиков корнеплода. Запах и вкус – свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Не допускаются корнеплоды проросшие, разветвленные, треснувшие, загнившие, подмороженные, морщинистые. Допускаются корнеплоды с зарубцевавшимися неглубокими природными трещинами в корковой части, но не более 2-3 мм, образовавшимися в процессе формирования корнеплода, с незначительными поверхностными трещинами, образовавшимися в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки, корнеплоды с незначительными наростами, образовавшимися в результате развития боковых корешков, существенно не портящими внешний вид корнеплода. Могут быть корнеплоды с незначительными дефектами формы и окраски. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру должен быть, см, не менее 2 и не более 7. Размер корнеплодов по массе должен быть не более не менее 50,0 г и не более 310,0 г. Допускается содержание корнеплодов с отклонениями от установленных по диаметру размеров не более чем на 0,5 см, % от массы, не более 10,0; размер корнеплодов по длине должен быть, см, не менее 10,0. Содержание корнеплодов, лишенных кончиков, поломанных (длиной не менее 7 см), с порезами, поврежденными плечиками головки, % от массы, не должно превышать 10,0. Может быть наличие на корнеплодах прилипшей земли. В одной упаковочной единице разница между наименьшим и наибольшим диаметрами корнеплодов не должна превышать 3,0 см. Морковь столовая свежая должна быть упакована в мешки или сетки из материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов, массой нетто 30кг. В каждом мешке или сетке должна быть морковь одного ботанического сорта и класса. Морковь должна быть упакована так, чтобы обеспечивать ее надлежащую сохранность. Материалы, используемые для упаковки, а также чернила или клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть разрешены уполномоченными органами для контакта с пищевыми продуктами. При поставке партии моркови в каждой партии одного класса должно быть не более 10 % по массе моркови, не соответствующих требованиям к качеству, установленным для этого класса. Морковь должны транспортировать крытым автомобильным транспортом в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Возможно транспортировка продукта в открытых автомобильных транспортных средствах при должном обеспечении поставщиком защиты продукции от атмосферных осадков и температуры ниже 0 градусов Цельсия. Указать ГХЦГ- не более 5,0мг/кг, ДДТ- не более 1,0мг/кг. Свинец- не более 0,55мг/кг, мышьяк- не более 2,0мг/кг, кадмий- не более 0,3мг/кг, ртуть- не более 0,2мг/кг, цезий-137- не более 280Бк/кг, стронций-90- не более 140Бк/кг, нитраты- не более 450мг/кг. СанПиН 2.3.2.1078-01.</p>
27.	Огурцы свежие	<p>Огурцы свежие. ГОСТ Р 54752-2011. Огурцы не ниже первого сорта. Внешний вид – плоды должны быть целые, свежие, чистые, здоровые, без механических повреждений, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Внутреннее строение – мякоть должна быть плотная, с недоразвитыми водянистыми, не кожистыми семенами. Вкус и запах должны быть свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и привкусов. Не допускаются плоды загнившие, запаренные, подмороженные, увядшие, морщинистые, желтые, с грубыми кожистыми семенами. Наличие на плодах прилипшей земли должно быть не более 5 % от массы. Огурцы свежие должны быть упакованы в деревянные многооборотные ящики, или многооборотные ящики из полимерных материалов, или в тканевые или сетчатые мешки или из другого материала массой нетто до 10 кг. В каждый ящик укладывают огурцы одного ботанического сорта. Тара должна быть крепкой, чистой, сухой, без постороннего мусора и запаха. Огурцы должны подлежать транспортировке всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Огурцы, выращенные в защищенном грунте, должны храниться при температуре воздуха от 9 до 15 градусов</p>

		Цельсия; выращенные в открытом грунте – от 6 до 11 градусов Цельсия и относительной влажности воздуха от 70 до 90 %. Содержание токсичных элементов должно быть: свинец – не более 0,5 мг/кг, мышьяк – не более 0,2 мг/кг, кадмий – не более 0,03 мг/кг, ртуть – не более 0,02 мг/кг. Содержание пестицидов должно быть: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) – не более 0,5 мг/кг; ДДТ и его метаболиты не более 0,1 мг/кг. Содержание радионуклидов должно быть не более: цезий-137 – 80 Бк/кг, стронций-90 – 40 Бк/кг. Содержание нитратов не должно превышать 400 мг/кг. СанПиН 2.3.2.1078-01.
28.	Огурцы консервированные	Огурцы соленые. ГОСТ Р 53972-2010. Огурцы вырабатываются в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документами изготовителя (технологической инструкцией и рецептурой) с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами. Огурцы длиной более 110мм, а также пожелтевшие, переросшие с кожистыми семенами, увядшие, морщинистые для соления не допускаются. Огурцы целые, соответствуют данному сорту, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений. Допускаются плоды с легкой морщинистостью и искривлениями, не уродующими форму плода, общей массой не более 10%. Огурцы крепкие, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая. Вкус и запах характерные для соленых овощей солоновато-кисловатый вкус с ароматом и привкусом добавленных пряностей. Цвет огурцов зеленовато-оливковый разных оттенков, без пятен и ожогов. Длина огурцов не более 120 , диаметр не более 65. Массовая доля огурцов от массы нетто не менее 40%; массовая доля пряностей 2-9%; массовая доля хлоридов 2-4,5%; массовая доля титруемых кислот (в расчете на молочную кислоту) 0,4-1,5%; без наличия минеральных и посторонних примесей. Рассол мутноватый, приятного аромата, солоновато-кисловатого вкуса, несколько более острого, чем овощи. Содержание токсичных элементов, нитратов, фосфорорганических и хлорорганических пестицидов, радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами. Указать ГХЦГ- не более 0,8мг/кг, ДДТ- не более 0,5мг/кг. Свинец- не более 1,5мг/кг, мышьяк- не более 0,8мг/кг, кадмий- не более 0,3мг/кг, ртуть- не более 0,2мг/кг, цезий-137- не более 120Бк/кг, стронций-90- не более 80Бк/кг, СанПиН 2.3.2.1078-01.
29.	Свекла	Свекла столовая свежая. ГОСТ Р 32285-2013. Свекла должна быть фасованная первого сорта или высшего, очищенная от земли сухим способом. Внешний вид - корнеплоды должны быть свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснутые, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, корнеплоды могут быть с зарубцевавшимися неглубокими природными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода; с незначительными поверхностными повреждениями на глубину не более 0,3 см, образовавшимися в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки, с незначительными дефектами формы или окраски. Запах и вкус – свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Внутреннее строение – мякоть должна быть сочная, плотная, темно-красная, разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта, допускаются корнеплоды с узкими светлыми кольцами. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, см, 5,0-14,0 см. Не допускаются корнеплоды увядшие, проросшие, загнившие, подмороженные, морщинистые, со следами сельскохозяйственных вредителей. Содержание корнеплодов с механическими повреждениями на глубину более 0,3 см, с порезами головок, легким увяданием, в совокупности, % от массы, должно быть не более 12,0. Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 1,0 см, % от массы, допускается не более чем 10,0%. В одной

		упаковочной единице разница между размерами корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру не должна превышать 3,0 см. Свекла должна подлежать хранению в условиях, обеспечивающих ее сохранность, в закрытых вентилируемых помещениях при температуре воздуха от 0 до 10 градусов Цельсия включительно, при относительной влажности воздуха 85-90 %. Свекла столовая свежая должна быть упакована так, чтобы обеспечивалась ее надлежащая сохранность в потребительскую или транспортную тару: в тканевые мешки или мешки из полимерных пленок, или сетки из материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов, массой нетто 30кг. В каждом мешке или сетке должна быть свекла одного ботанического сорта и класса. Материалы, используемые для упаковки, а также чернила или клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть разрешены уполномоченными органами для контакта с пищевыми продуктами. Свекла должна транспортироваться в крытом автомобильном транспорте в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Возможно транспортировка продукта в открытых автомобильных транспортных средствах при должном обеспечении поставщиком защиты продукции от атмосферных осадков и температуры ниже 0 градусов Цельсия. Указать ГХЦГ- не более 0,8мг/кг, ДДТ- не более 0,8мг/кг. Свинец- не более 0,8мг/кг, мышьяк- не более 0,5мг/кг, кадмий- не более 0,3мг/кг, ртуть- не более 0,2мг/кг, цезий-137- не более 100Бк/кг, стронций-90-не более 60Бк/кг, нитраты- не более 2000мг/кг. СанПиН 2.3.2.1078-01.
30.	Томатная паста	ГОСТ Р 54678-2011. Продукты томатные концентрированные (томатная паста) с добавлением или без добавления соли и экстрактов пряностей, категории «Экстра». Внешний вид и консистенция – однородная концентрированная масса, полужидкой или мажущейся консистенции без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частей плодов. Цвет должен быть красный или оранжево-красный или малиново-красный, ярко-выраженный, равномерный по всей массе. Вкус и запах должны быть свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкусов и запаха. Фасовка в стеклянные, металлические банки не более 0,5 л. Указать ГХЦГ- не более 0,55мг/кг, ДДТ- не более 0,5мг/кг. Свинец- не более 2,0мг/кг, мышьяк- не более 0,5мг/кг, кадмий- не более 0,3мг/кг. ртуть- не более 0,2мг/кг, СанПиН 2.3.2.1078-01.
31.	Чеснок	Чеснок свежий, ГОСТ Р 55909-2013 или СанПиН. Внешний вид – луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, по форме и окраске типичные для данного ботанического сорта, с сухими кроющими чешуями для стрелкующихся сортов-с обрезанной стрелкой длиной не более 20 мм, для не стрелкующихся- с сухими обрезанными листьями длиной не более 50 мм, с остатком сухих корешков или без них. Вкус и запах – характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и вкуса. Не допускается содержание загнивших, подмороженных, запаренных луковиц.
32.	Помидоры	Томаты свежие, ГОСТ Р 55906-2013, ГОСТ 1725-85. Томаты должны быть выращены в открытом или защищенном грунте. Возможна поставка томатов на кисти. Томаты должны быть не ниже первого сорта. Внешний вид – плоды должны быть свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, не перезрелые, без механических повреждений и солнечных ожогов, без излишней внешней влажности. Допускаются плоды с незначительными дефектами формы и окраски, с легкими нажимами от тары, незначительной помятостью и зарубцевавшимися трещинами общей длиной не более, см, 1,0. Не допускаются плоды с не зарубцевавшимися трещинами, зеленые, мятые, не зрелые, перезрелые, загнившие, пораженные болезнями, поврежденные сельскохозяйственными вредителями, увядшие, подмороженные, с прилипшей

		<p>землей. Содержание плодов отделенных от кисти (при поставке томатов на кисти) в одной партии должно быть не более 10,0 %. Томаты должны быть упакованы так, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность. Томаты в каждой упаковочной единице должны быть однородными по качеству и размеру. Материалы, используемые для упаковки, а также нетоксичные чернила или клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть разрешены уполномоченными органами для контакта с пищевыми продуктами. Томаты должны поставляться партиями. При поставке томатов в каждой партии одного класса должно быть не более 10 % по массе томатов, не соответствующих требованиям к качеству, установленным для этого класса. Томаты должны быть транспортированы всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Допускается перевозить томаты в открытых автомобильных транспортных средствах с защитой продукции от атмосферных осадков и температуры ниже 1 градуса Цельсия. Вкус, запах и цвет должны быть свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и привкусов. Степень зрелости должна быть красная или розовая. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру для всех товарных типов, см, не должен быть менее 4,0. Томаты должны храниться в вентилируемых помещениях при температуре воздуха от 1,0 до 6,0 градусов Цельсия в течение не более 1 месяца. Относительная влажность воздуха должна поддерживаться в границах 85-90 %. Содержание токсичных элементов должно быть: свинец – не более 0,5 мг/кг, мышьяк – не более 0,2 мг/кг, кадмий – не более 0,03 мг/кг, ртуть – не более 0,02 мг/кг. Содержание пестицидов должно быть: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) – не более 0,5 мг/кг; ДДТ и его метаболиты не более 0,1 мг/кг. Содержание радионуклидов должно быть не более: цезий137 – 80 Бк/кг, стронций90 – 40 Бк/кг. Содержание нитратов не должно превышать 300 мг/кг. СанПиН 2.3.2.1078-01. Томаты свежие должны быть упакованы в деревянные многооборотные ящики, или многооборотные ящики из полимерных материалов, максимальной массой нетто 10 кг. В каждый ящик укладывают томаты одного сорта и близкие по размеру. Тара должна быть крепкой, чистой, сухой, без постороннего мусора и запаха. Предел допускаемого отрицательного отклонения для номинальной массы нетто одной упаковочной единицы должен быть не более 3 %. Маркировка томатов должна производиться по ГОСТ Р 51074-2003 с дополнительным указанием класса (экстра или первого) и ботанического сорта.</p>
33.	Икра красная	<p>Икра лососевых рыб кетовых пород, зернистая, баночная, 1 сорта. Икринки одинаковые, целые, чистые, однородные по цвету, одного вида рыб. Зерно икры должно иметь ярко-красный цвет, по консистенции упругое, разбористое – икринки должны легко отделяться одна от другой, с немного влажной поверхностью (при раздавливании зерно не разбрызгивается, не расплывается, а образует каплю), с нормальным, свойственным данному виду икры запахом и приятным вкусом. Упаковка - жестяная банка с ключом, вес нетто 140 гр. Сырье фасуется по ГОСТу. Состав: икра, соль, масло растительное. Массовая доля поваренной соли - 6 %. Не допускается наличие консервантов, красителей, искусственных добавок, и посторонних примесей. ГОСТ Р 51074-2003</p>
34.	Сельдь	<p>ГОСТ Р 51074-2003. Сельдь слабосоленая. Соленые себляди должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке. Первый сорт. Внешний вид – поверхность должна быть чистая, свойственная данному виду. Допускаются незначительный осадок белковых веществ на поверхности или/и легко удаляемый желтоватый налет на поверхности. Вкус и запах – свойственные соленой сельди, без посторонних привкуса и запаха. Не допускается потускневшая поверхность, запах окислившегося жира, запах гнилости и затхлости, подкожное окисление жира, проникшее в мясо. Консистенция должна быть нежная или</p>

		плотная, сочная. Массовая доля поваренной соли должна быть не более 8%. В потребительской таре не допускается наличие посторонних примесей. Допускаются в одной упаковочной единице: поломанные жаберные крышки – не более чем у 17% рыб (по счету); сбитость чешуи; трещины, порезы, срывы кожи, без значительного обнажения внутренностей – не более чем у 14% рыб (по счету). Указать ГХЦГ- не более 0,5мг/кг, ДДТ- не более 2,5мг/кг. Свинец- не более 1,5мг/кг, мышьяк- не более 5,0мг/кг, кадмий- не более 0,5мг/кг, ртуть- не более 0,5мг/кг, цезий-137-не более 150Бк/кг, стронций-90- не более 120Бк/кг, СанПиН 2.3.2.1078-01.
35.	Кофейный напиток	ГОСТ Р 50364-92. Кофейный напиток, растворимый. Представляет собой высушенный до порошкообразного состояния экстракт, полученный из обжаренного растительного сырья, предназначенный для быстрого приготовления напитков или в качестве вкусовой добавки при производстве различных пищевых продуктов. Внешний вид порошкообразный, наличие комков не допускается. Цвет коричневый, разной степени интенсивности. Вкус и аромат свойственные данному продукту в зависимости от вида сырья, без посторонних привкуса и запаха. Массовая доля влаги не более 7,0%. Массовая доля золы (в расчете на сухую массу) не менее 2,5%, рН (напитка) не менее 3,0. Продолжительность полного растворения не более 4,0мин. в холодной воде (18-20°С), не более 1,5мин. в горячей воде (96-98°С). Наличие посторонних примесей и зараженности вредителями хлебных запасов не допускается. Пищевая и энергетическая ценность напитков, содержание в 100 г продукта: белок 9,0-12,0г; углеводы – 40,0- 65,0г; сумма аминокислот- 8,0-14,0г; минеральные вещества(магний, кальций, калий и др.)- 2000-3000мг. Энергетическая ценность продукта – 378,0-382,0 ккал. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов не должно превышать допустимых уровней, установленных санитарными нормами и медико-биологическими требованиями качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Содержание токсичных элементов не должно превышать: свинец 5,0 мг/кг, мышьяк 3,0 мг/кг, кадмий 0,2 мг/кг. Срок хранения не более 18 месяцев со дня выработки. Фасовка 100 гр.
36.	Картофель	Картофель свежий продовольственный. ГОСТ Р 51808-2013. Картофель свежий продовольственный. ГОСТ Р 51808-2013. К поставке должен предлагаться картофель свежий продовольственный, картофель должен быть ранним или поздним. Внешний вид – Клубни должны быть: целые, чистые, здоровые, свежие, покрытые кожурой, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие. Допускается клубни с неокрепшей кожурой, а также частичное отсутствие кожуры; клубни целые, чистые, здоровые, свежие, зрелые, полностью покрытые плотной кожурой, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие Допускаются клубни с пятнами бледно-зеленого цвета общей площадью не более 2 см ² , которые могут быть удалены при обычной очистке. Допускаются клубни с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины) глубиной не более 4 мм и длиной не более 10 мм. Допускаются клубни, пораженные паршой, ооспорозом на площади не более 10% поверхности клубня, в том числе наличие пятен глубокой обыкновенной картофельной парши и порошистой парши глубиной не более 2 мм. Допускаются клубни, пораженные проволочником (при наличии не более одного хода) Вид внутренней части клубня: Типичной для ботанического сорта окраски. Пятна ржавой (железистой)

		<p>пятнистости, внутренние пустоты, черная сердцевина и другие внутренние дефекты не допускаются; типичной для ботанического сорта окраски. Пятна ржавой (железистой) пятнистости, внутренние пустоты, черная сердцевина и другие внутренние дефекты не допускаются. Серые, синие или черные пятна под кожурой глубиной более 5 мм не допускаются. Запах и вкус: должны быть свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса. Форма картофеля – округлая или округло – овальная или удлиненная. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее 30</p> <p>Содержание клубней с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины) глубиной более 4 мм и длиной более 10 мм; поврежденных сельскохозяйственными вредителями (проволочником более 1 хода) в совокупности, % от массы, не более. 2,0. Наличие земли, прилипшей к клубням, % от массы, не более – 1,0</p> <p>Указать ГХЦГ- не более 0,5мг/кг, ДДТ- не более 0,5мг/кг. Свинец- не более 0,55мг/кг, мышьяк- не более 0,5мг/кг, кадмий- не более 0,3мг/кг, ртуть- не более 0,2мг/кг, цезий-137- не более 180Бк/кг, стронций-90- не более 140Бк/кг, нитраты- не более 550мг/кг. СанПиН 2.3.2.1078-01. Картофель свежий продовольственный должен быть фасован в потребительскую тару - в мешки или сетки из материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов, массой нетто 30 кг. В каждом мешке или сетке должен быть картофель одного класса, качества и размера. Картофель должен быть упакован так, чтобы обеспечить его надлежащую сохранность. Материалы, используемые для упаковки, должны быть разрешены уполномоченными органами для контакта с пищевыми продуктами</p>
37.	Кисель сухой	<p>Кисель плодово-ягодный, фасовка до 0,25кг. ГОСТ 18488-2000. Внешний вид свойственный соответствующим блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом, допускается опалесценция. Цвет свойственный соответствующим блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Консистенция вязкая, однородная, без комочков. Вкус и запах свойственные соответствующим блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом, без постороннего привкуса и запаха. Массовая доля влаги не более 10%. Массовая доля титруемых кислот (в пересчете на лимонную кислоту) не менее 1,8%. Массовая доля металлических примесей (размер отдельных частиц не должен превышать 0,3мм в наибольшем измерении), не более $3 \cdot 10^{-4}$. Массовая доля посторонних минеральных примесей не более $1 \cdot 10^{-2}$. Наличие других примесей, плесени, не допускается. Пищевые концентраты должны храниться в чистых хорошо вентилируемых помещениях при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 80%, Срок годности не более 8 месяцев. СанПиН 2.3.2.1078-01.</p>
38.	Компот сухофрукты	<p>ГОСТ 28501-90, ГОСТ 28502-90. Сухофрукты (смесь сушеных фруктов косточковых, семечковых). Сухофрукты должны быть высшего или первого или столового сорта. Внешний вид – Целые плоды с косточкой, целые приплюснутые плоды с выдавленной косточкой, половинки плодов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, не слипающиеся при сжатии. Цвет должен быть свойственный помологическому сорту. Вкус и запах - свойственные фруктам данного вида. Допускается легкий запах сернистого ангидрида. Посторонний вкус и запах не допускается. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии. Не допускается – минеральные примеси, ощущаемые органолептически, металлопримеси и другие посторонние примеси, плоды загнившие, горелые, отходы, порченные плоды, наличие насекомых вредителей, их личинки и куколки. Сушеные фрукты не должны иметь признаков спиртового брожения и плесени, видимой невооруженным глазом. Массовая доля влаги должна быть, %, не более, 24. Наличие примесей растительного происхождения в готовом продукте</p>

		<p>допускается не более 0,3 % для косточковых и не более 6,0 % для семечковых. Массовая доля дефектных плодов, включая плоды с механическими повреждениями, %, должна быть не более 25 % для косточковых сухофруктов и не более 20 % для семечковых, из них: плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, болезнями, вредителями хлебных запасов – не более 13,0%. Содержание токсичных элементов должно быть: свинец – не более 0,4 мг/кг, мышьяк – не более 0,2 мг/кг, кадмий – не более 0,03 мг/кг, ртуть – не более 0,02 мг/кг. Содержание пестицидов должно быть: Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры) – не более 0,05 мг/кг; ДДТ и его метаболиты не более 0,1 мг/кг. СанПиН 2.3.2.1078-01.</p>
39.	Колбаса вареная	<p>ГОСТ Р 52196-2011. Колбаса вареная. Вареные колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции по производству вареных колбасных изделий с соблюдением «Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов», «Санитарных правил для предприятий мясной промышленности», «Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности». Колбаса вареная «Докторская» или эквивалент. Внешний вид: батоны с чистой, сухой поверхностью. Консистенция упругая. Вид на разрезе: розовый или светло-розовый фарш, равномерно перемешан. Запах и вкус свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый. Форма и размер батонов: прямые или овальные или изогнутые батоны длиной от 10 до 50 см. Вязка батонов: прямые батоны с поперечными перевязками двумя на верхнем конце батона или двумя на нижнем конце батона; для колбасы в синюге- с поперечными перевязками через каждые 5см с петлей шпагата внизу; для колбасы в пузыре- перевязанные шпагатом крестообразно с отрезком шпагата внизу. Массовая доля жира не более 22% . Массовая доля белка не менее 11 % . Массовая доля нитрита натрия не более 0,06 %. Массовая доля хлористого натрия не более 2,6%. Содержание токсичных элементов и пестицидов не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарными нормами и медико-биологическими требованиями качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Указать ГХЦГ- не более 1мг/кг, ДДТ- не более 1мг/кг. Свинец- не более 5мг/кг, мышьяк- не более 0,5мг/кг, кадмий- не более 0,5мг/кг, ртуть- не более 0,3мг/кг, цезий-137-не более 300Бк/кг, бацитрацин- не более 0,2мг/кг, левомецетин- не более 0,005мг/кг. Указать количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов. СанПиН 2.3.2.1078-01. Маркировка должна содержать следующую информацию:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1)наименование колбасного изделия с указанием «мясной продукт категории (А,Б), термического состояния (охлажденный)»; 2) наименование и место нахождения изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения таких продуктов) и организации в РФ, уполномоченной изготовителем на принятие претензий, касающихся молока и продуктов его переработки, от потребителей на территории РФ; 3) товарный знак изготовителя (при наличии товарного знака); 4) состав продукта; 5) пищевые добавки; 6) пищевую ценность; 7) срок годности; 8) дату изготовления и дату упаковывания (для фасованной продукции); 9) условия хранения; 10) массу нетто (для фасованной продукции);

		<p>11) надпись: «Упаковано под вакуумом» (в случае использования упаковки под вакуумом);</p> <p>12) надпись: «Упаковано в модифицированной атмосфере» (в случае использования модифицированной атмосферы);</p> <p>13) обозначение настоящего стандарта;</p> <p>14) информацию о наличии ГМО (ГМИ)(при содержании генетически модифицированного компонента в количестве, превышающем установленную норму);</p> <p>15) информация о подтверждении соответствия такой продукции требованиям настоящего Федерального закона.</p>
40.	Сосиски	<p>ГОСТ Р 52196-2011. Сосиски «молочные» или эквивалент, весовые. Вареные колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции по производству вареных колбасных изделий с соблюдением «Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов», «Санитарных правил для предприятий мясной промышленности», «Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности». Внешний вид: батончики с чистой, сухой поверхностью. Консистенция нежная, сочная. Вид на разрезе: розовый или светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан. Открученные или перевязанные батончики, длиной от 9 до 13 см, в оболочке диаметром от 16 до 29 мм; длиной не более 8см, в оболочке диаметром от 13 до 22мм. Массовая доля белка не менее 9%; жира не более 32 %; нитрита натрия не более 0,08%; остаточная активность кислой фосфатазы не более 0,07%; массовая доля хлористого натрия не более 3,0%. Содержание токсичных элементов и пестицидов не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарными нормами и медико-биологическими требованиями качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Указать ГХЦГ- не более 1мг/кг, ДДТ- не более 0,5мг/кг. Свинец- не более 1мг/кг, мышьяк- не более 1мг/кг, кадмий- не более 0,5мг/кг, ртуть- не более 0,3мг/кг, цезий-137- не более 300Бк/кг, бацитрацин- не более 0,2мг/кг, левомицетин- не более 0,005мг/кг. Указать количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов. СанПиН 2.3.2.1078-01</p>
41.	Масло растительное	<p>Масло подсолнечное рафинированное, дезодорированное, не ниже высшего сорта. ГОСТ 1129-2013. Масло прозрачное без осадка. Без запаха, вкус обезличенный. Цветное число йода не более 8мг. Кислотное число мг КОН/г, не более 0,60. Массовая доля нежировых примесей не более 0,1%. Массовая доля влаги и летучих веществ не более 0,20%. Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг не более 10,0. Анизидиновое число (число, характеризующее содержание в растительном масле вторичных продуктов окисления) не более 3,0. Массовая доля фосфорсодержащих веществ, %, не более 0,3 в пересчете на P₂O₃ Масло подсолнечное должно поставляться в бутылках из полимерных материалов, плотно закупоренных крышками, объемом до 1 л. Минимально гарантируемый срок годности (с даты изготовления) 6 месяцев. Содержание токсичных элементов, радионуклидов, микотоксинов и пестицидов в семенах подсолнечника не должно превышать допустимые уровни, установленные действующими нормативными правовыми актами или техническим регламентом. Содержание токсичных элементов не должно превышать: свинец 0,1 мг/кг, мышьяк 0,1 мг/кг, кадмий 0,05 мг/кг, ртуть 0,03 мг/кг, железо не более 1,5 мг/кг, медь не более 0,1 мг/кг. Содержание пестицидов не должно превышать: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) – более 0,05 мг/кг, ДДТ и его метаболиты – 0,2 мг/кг. Предельное содержание диоксинов должно быть не более 0,00000075 мг/кг. Максимальное содержание радионуклидов (Бк/кг): цезий-137 – не более 60, стронций-90 – не более 80. Максимальные показатели окислительной порчи кислотное число – не более 0,6 мг КОН/г. СанПиН 2.3.2.1078-01. Подсолнечное масло</p>

		расфасовывают по массе или объему в любую потребительскую тару, изготовленную из материалов, разрешенных для контакта с растительными маслами в установленном порядке. Потребительскую тару с подсолнечным маслом герметично укупоривают колпачками, пробками или крышками из материалов, разрешенных для контакта с растительными маслами в установленном порядке. Тара, применяемая для налива и розлива подсолнечного масла, должна быть чистой, сухой и не должна иметь посторонних запахов. Допускается применение импортной тары и материалов, разрешенных уполномоченными органами в установленном порядке
42.	Мука пшеничная	Мука пшеничная, хлебопекарная, высшего сорта. ГОСТ Р 52189-2003. Мука должна вырабатываться из мягкой пшеницы или с добавлением к ней до 20% твердой пшеницы (дурум). Массовая доля влаги, %, должна быть не более 16. Содержание металломагнитной примеси (размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и/или массой не более 0,4 мг) должно быть не более 5,0 мг в 1 кг муки. Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество должно быть не более 0,80%. Массовая доля сырой клейковины должна быть не менее 26,0%. Вкус должен быть свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах должен быть свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Цвет должен быть белый или белый с кремовым оттенком, или белый с желтоватым оттенком. Наличие минеральной примеси – при разжевывании муки не должно ощущаться хруста. Не допускается – зараженность вредителями, загрязненность вредителями. Срок хранения муки должен устанавливать изготовитель продукции при температуре окружающей среды не выше 25° С и относительной влажности не выше 70%. Мука пшеничная должна быть фасована в пакет бумажный одинарный, или пакеты из термосвариваемых материалов, или пачки картонные или бумажные с внутренним пакетом максимальной массой нетто упаковки 2,0 кг или «весовая» в мешках тканевых продуктовых, массой нетто до 50 кг. Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество должно быть не более 0,80%. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение муки осуществляется по ГОСТМаркировка должна быть нанесена на каждую единицу потребительской тары
43.	Сахарный песок	ГОСТ 21-94. Сахар-песок. Сахар-песок должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке. Сахар-песок вырабатывается с размерами кристаллов от 0,2 до 2,5мм. Допускаются отклонения от нижнего и верхнего пределов указанных размеров до 5% к массе сахара-песка. Вкус и запах сладкий, без посторонних привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Сыпучий. Цвет белый или белый с желтоватым оттенком. Чистота раствора: раствор сахара должен быть прозрачным или слабо опалесцирующим, без нерастворимого осадка, механических или других посторонних примесей. Массовая доля сахарозы (в пересчете на сухое вещество) не менее 99,45%. Массовая доля золы (в пересчете на сухое вещество) не более 0,06%. Массовая доля влаги не более 0,15%. Содержание токсичных элементов и пестицидов не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарными нормами и Медико-биологическими требованиями качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01. Содержание токсичных элементов не должно превышать: свинец 0,5 мг/кг, мышьяк 1,0 мг/кг, кадмий 0,05 мг/кг, ртуть 0,01 мг/кг. Содержание пестицидов не должно превышать: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) – 0,005 мг/кг, ДДТ и его метаболиты – 0,005 мг/кг. Вид упаковки должен обеспечивать сохранность сахара при его транспортировании и хранении. Допустимые отклонения от среднего арифметического значения массы нетто пакетов или пакетиков с сахаром не должны превышать +3,0. Белый сахар упаковывают в транспортную тару

		(мешки по ГОСТ 30090 с мешками-вкладышами по ГОСТ 19360, мягкие специализированные контейнеры для сыпучих продуктов) из материалов, которые обеспечивают прочность тары и разрешены к использованию органами, осуществляющими функции по контролю в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Мешки до 50 кг. Упаковка товара должна обеспечивать сохранность товара до момента доставки. Каждая упаковка должна иметь маркировку с указанием наименования продукции, изготовителя, даты изготовления, срока годности и количества продукта.
44.	Рыба	Филе, замороженное поштучно или блоками, изготовляют массой от 0,20 до 17 кг. Температура в толще филе или блока филе при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 16°C. Блоки чистые плотные с ровной поверхностью без значительных перепадов по высоте блока; филе, замороженное поштучно, чистое, ровное, целое, без значительных деформаций. При оттаивании филе должно быть плотной консистенции, упругое. Запах, свойственный свежей рыбе. Не используется рыба, подвергнутая повторному замораживанию. Указать ГХЦГ- не более 0,5мг/кг, ДДТ- не более 0,5мг/кг. Свинец- не более 1,0мг/кг, мышьяк- не более 5,5мг/кг, кадмий- не более 0,5мг/кг, ртуть- не более 0,8мг/кг, цезий-137- не более 150Бк/кг, стронций-90- не более 110Бк/кг, СанПиН 2.3.2.1078-01. ГОСТ Р 51074-2003
45.	Соки фруктовые, овощные	ГОСТ Р 32103-2013. Сок восстановленный осветленный. Внешний вид: прозрачная жидкость, стабильная в процессе хранения, допускается легкая опалесценция. Вкус и аромат хорошо выраженные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были восстановлены соки. Массовая доля осадка в соках не более 0,6%. Содержание токсичных элементов должно быть: свинец – не более 0,3 мг/кг, мышьяк – не более 0,1 мг/кг, кадмий – не более 0,02 мг/кг, ртуть – не более 0,01 мг/кг. Содержание Микотоксинов не должно превышать, мг/кг: патулина 0,02 (для соковой продукции из яблок) для остальных соков не допускается. Упаковка порционная по 200грамм Восстановленные фруктовые соки фасуют в герметично укупориваемую тару и упаковывают в транспортную тару. Потребительская и транспортная тара должна обеспечивать сохранность продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения. Допускается применение импортной тары и материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности.
46.	Соль	ГОСТ Р 51574-2000. Соль поваренная пищевая йодированная, высшего сорта или экстра. Внешний вид – кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли. Вкус должен быть соленый, без постороннего привкуса. Цвет белый. Запах – без посторонних запахов. С наличием или без наличия темных частиц в пределах содержания не растворимого в воде остатка и оксида железа. При введении в пищевую соль йодирующей добавки допускается слабый запах йода. Массовая доля йода (мкг/г)- 40+/-15. Массовая доля влаги не более 1,0% для соли. Массовая доля хлористого натрия не менее 99,5% . Массовая доля сульфат-иона не более 0,18% . Массовая доля сульфата натрия не более 0,22% . Массовая доля оксида железа (III) не более 0,01% . Соль поваренная пищевая должна быть упакована в бумажные пачки или пакеты с внутренним пакетом или без него, или в пакеты из целлофана, или в пакеты из пленки полиэтиленовой бесцветной или с пигментом, или в пакеты из ламинированной бумаги, или в баночки картонные или полимерные или стеклянные, массой нетто не более 1 кг. Тара и упаковка должны обеспечивать сохранность продукции при ее транспортировании и хранении: должна быть прочно, сухой и чистой, не должна допускать проникания влаги и просыпания. Предел допустимого отрицательного отклонения

		содержимого нетто от номинальной массы (указанной в маркировке) должен быть не более 3 %. Указать Свинец- не более 2,0мг/кг , мышьяк- не более 1,0мг/кг, кадмий- не более 0,5мг/кг, ртуть- не более 0,5мг/кг, йод- не более 0,08мг/г, СанПиН 2.3.2.1078-01.
47.	Чай	Чай черный байховый, ГОСТ 1938-90 не ниже первого сорта. Чай черный байховый должен быть крупный (листовой), или гранулированный, или мелкий. Не допускается смешивание крупного (листового) чая с мелким и гранулированным. Цвет разваренного листа должен быть однородный коричнево-красный /недостаточно однородный коричневый Не допускается плесень, затхлость, кислотность, а также желтая чайная пыль, посторонние запахи, привкусы и примеси. Вкус должен быть нежный, ароматный, приятный с терпкостью. Настой должен быть яркий или недостаточно яркий, прозрачный, «средний». Массовая доля влаги, %, должна быть не более 8,0. Массовая доля металломагнитной примеси, % должно быть не более 0,0007. Массовая доля водорастворимых экстрактивных вещество должно быть не менее 30% Содержание токсичных элементов не должно превышать: свинец 10,0 мг/кг, мышьяк 1,0 мг/кг, кадмий 1,0 мг/кг, ртуть 0,1 мг/кг. Чай должен храниться в сухом, чистом, хорошо проветриваемом помещении, не зараженном вредителями при относительной влажности воздуха не выше 70%. Чай черный байховый должен быть фасован в мягкую или полужесткую упаковку. Мягкая упаковка должны состоять из внутренней части – подпергамента и внешней части – чайной бумаги, или кашированной алюминиевой фольги с последующим оклеиванием пачки этикеткой из бумаги. Полужесткая упаковка должна состоять из внутренней части – кашированной алюминиевой фольги или подпергамента и внешней части – коробки из бумаги или картона хром-эрзац.
48.	Яйцо	Яйцо столовое 1 категории. ГОСТ 31654-2012. Яйцо куриное пищевое. Хранение при температуре от 0°С до 20°С. Масса одного яйца не менее 45г. Состояние воздушной камеры и ее высота: неподвижная или допускается некоторая подвижность, высота не более 7 мм. Состояние и положение желтка: прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения. Плотность и цвет белка: плотный, светлый, прозрачный. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной. Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). Допускается на скорлупе яиц – пятен, точек и полосок (следов от прикосновения яиц с полом клетки или транспортером для сбора яиц) занимающих не более 1/8 ее поверхности. Загрязненные яйца могут быть обработаны специальными моющими средствами, разрешенными к применению уполномоченным органом в установленном порядке. Не допускается мытье яиц, предназначенных для длительного хранения. Хранение не более 90суток. Указать ГХЦГ- не более 0,5мг/кг, ДДТ- не более 0,5мг/кг. Свинец- не более 1,3мг/кг, мышьяк- не более 0,5мг/кг, кадмий- не более 0,51мг/кг, ртуть- не более 0,2мг/кг, левомицетин- не более 0,005мг/кг, бацитрацин- не более 0,5мг/кг. Яйца куриные не должны содержать диоксинов свыше 0,00005мг/кг. СанПиН 2.3.2.1078-01. Яйцо куриное пищевое должно быть упаковано в картонные или пластиковые ячейки по 10-30 шт, которые уложены в картонные коробки (по 360 шт). Каждое яйцо должно быть маркировано специальными средствами, разрешенными уполномоченными органами в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Средства для маркировки не должны влиять на качество продуктов. Маркировка яиц должна быть четкой, легко читаемой. Яйца должны быть маркированы методом штемпелевания, напыления или иным способом, обеспечивающим четкость маркировки. Высота цифр и букв, обозначающих наименование, категорию и дату сортировки, должна быть не менее 2 мм. На яйцах, в соответствии с требованиями ГОСТ, должно быть указано: вид яиц, категория (высшая – В, или отборная – О, или первая – 1). Тара, бугорчатые прокладки, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны быть не поврежденными, чистыми, сухими, без постороннего

		запаха. Тара, бугорчатые прокладки, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям нормативных документов, быть разрешены уполномоченными органами в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивать сохранность, целостность скорлупы, качество, товарный вид и гарантировать безопасность яиц при транспортировании и хранении. Яйца должны быть упакованы отдельно по виду и категории. Яйца должны транспортироваться всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении гигиенических требований.
49.	Консервы мясные	ГОСТ Р 32125-2013. Говядина тушеная высший сорт. Кусковые мясные стерилизованные консервы-мясо тушеное, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Запах и вкус свойственные соответствующему тушеному мясу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса. Внешний вид в разогретом состоянии мясо кусочками и произвольной формы массой не менее 30г, без грубой соединительной ткани или крупных кровеносных сосудов или лимфатических узлов, в бульоне. Кусочки массой менее 30г не должны составлять более 10% общей массы мяса. В нагретом состоянии цвет от желтоватого до светло-коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость бульона. Массовая доля мяса и жира, %, не менее 56. Массовая доля белка, %, не менее 15. Массовая доля жира, %, не более 33. Массовая доля поваренной соли, %, от 1,0 до 1,5 включительно. Масса нетто консервов до 500гр. Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути, олова), пестицидов, нитрозаминов, радионуклидов в консервах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.
50.	Консервы рыбные	Консервы рыбные натуральные. ГОСТ 7452-97. Рыба должна быть разделана, уложена в банки, герметично укупорена и стерилизована при температуре выше 100 °С. Консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности. Вкус, запах – приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего вкуса. Консистенция – нежная, сочная или плотная, возможно суховатая. Не допускается продукт с нарушенной тарой. Упаковка: жестяная банка объем не более 250 гр.
51.	Молоко сгущенное	ГОСТ Р 53436-2009. Фасовка до 0,420 кг, жестяная банка. Молоко цельное сгущенное с сахаром. Молоко сгущенное с сахаром, содержащее массовую долю сухих веществ молока, %, не менее 26,0. Молоко сгущенное с сахаром должно быть изготовлены из сырья, соответствующего требованиям к показателям безопасности, установленным Федеральным законом N 88-ФЗ от 12 июня 2008 года. Молоко сгущенное должно быть изготовлено из сырого коровьего молока кислотностью от 16 до 20 Т, не ниже второго сорта, сахара песка, цветностью не более 0,8 условных единиц и массовой долей редуцирующих веществ (в пересчете на сухое вещество) не более 0,050 % и сахара-песка рафинированного и/или других компонентов, которые вводятся при производстве сгущенного молока, без которых невозможно производство конкретного продукта. Вкус и запах сгущенного молока – сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованного молока, без каких-либо посторонних привкусов и запахов. Допускается наличие легкого кормового привкуса; консистенция – однородная, вязкая по всей массе, без наличия осязаемых органолептически кристаллов молочного сахара. Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне банки при хранении. Цвет должен быть белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Массовая доля влаги, %, должна быть не более 30,0, массовая доля жира, %, не менее 7,5. Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке должно быть, %, не менее 34,0. Кислотность, должна быть, Т, не более 60. Массовая доля сахарозы должна быть, %, от 37,0 до 47,0 включительно. Массовая доля сухого молочного остатка, должна быть, %, не менее 28,5. Для

		сгущенных молочных консервов с сахаром показатель группы частоты должен соответствовать требованиям, установленным нормативно правовыми актами РФ, и быть не ниже 1 группы. Указать ГХЦГ- не более 1,55мг/кг, ДЦТ- не более 1,5мг/кг. Свинец- не более 0,33мг/кг, мышьяк- не более 1,5мг/кг, кадмий- не более 0,5мг/кг, ртуть- не более 0,15мг/кг, цезий-137- не более 400Бк/кг, стронций-90- не более 100Бк/кг. СанПиН 2.3.2.1078-01.
52.	Печень говяжья	ГОСТ Р 51074-2003. Печень говяжья. Субпродукты в блоках. Субпродукты в блоках должны соответствовать требованиям действующих стандартов, вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей технологический процесс производства, утвержденной в установленном порядке, с соблюдением правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, санитарных правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, санитарно-гигиенических требований к производству продуктов на мясной основе питания детей раннего возраста, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. Субпродукты в блоках получены от скота, производимого в соответствии с ветеринарно-зоологическими правилами выращивания и откорма скота без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, продуктов микробного синтеза, синтетических азотсодержащих веществ, кормовых антибиотиков и других видов нетрадиционных кормовых средств, и должно отвечать требованиям к мясному сырью для детского питания. Поверхность блоков- твердая, цвет- свойственный данному виду сырья в замороженном состоянии. Температура в толще блока не выше минус 16°С. Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличие льда и снега. Маркировка субпродуктов должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества субпродуктов и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами или с данной группой продуктов. Тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям санитарии по документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность и товарный вид субпродуктов в блоках при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены в установленном порядке для контакта с продукцией данной группы. Тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха. Субпродукты в блоках должны быть одного вида, класса, группы и подгруппы. Укладка мясного сырья плотная. Не допускаются к использованию: блоки, замороженные со сроком годности более 4 месяцев, печень дважды замороженная. Микробиологические показатели субпродуктов в блоках не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка, свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в субпродуктах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. Указать Свинец- не более 0,7мг/кг, мышьяк- не более 1,2мг/кг, кадмий- не более 0,5мг/кг, ртуть- не более 0,8мг/кг, цезий-137- не более 200Бк/кг, диоксины- не более 0,00006мг/кг, микотоксины- не более 0,0003мг/кг, левомицетин- не более 0,005мг/кг, бацитрацин- не более 0,05мг/кг, ГХЦГ- не более 0,5мг/кг, ДЦТ- не более 0,5мг/кг. СанПиН 2.3.2.1078-01. Субпродукты в блоках транспортируют всеми видами транспорта в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида. Хранятся субпродукты в блоках при температуре не выше минус двадцати градусов Цельсия. Срок годности не более 4 месяцев.
53.	Сердце говяжье	ГОСТ Р 52674-2006. Сердце говяжье. Субпродукты в блоках должны быть монолитные, поверхность блоков- твердая, цвет- свойственный данному виду сырья в замороженном состоянии. Температура в толще блока не

		<p>более минус 5°C. Блоки в форме прямоугольного параллелепипеда или усеченной четырехгранной пирамиды. Размер блока: 370*180*95 (длина*ширина*высота). Предельное отклонение блоков от установленных размеров - +/-20мм. Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличие льда и снега. Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества субпродуктов и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства, разрешенные к применению в пищевой промышленности, должны соответствовать санитарным требованиям и документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность и товарный вид субпродуктов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности. Тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха. <u>Масса нетто одной упаковочной единицы - не более 30кг. Хранение при температуре воздуха минус 12°C не более 7месяцев. Упакованные блоки транспортируют при температуре не выше минус 12°C всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при наличии ветеринарного документа установленной формы.</u> Указать Свинец- не более 6мг/кг, мышьяк- не более 2мг/кг, кадмий- не более 3мг/кг, ртуть- не более 0,5мг/кг, цезий-137- не более 300Бк/кг, диоксины- не более 0,00003мг/кг, микотоксины - не более 0,0003мг/кг, левомицетин- не более 0,05мг/кг, бацитрацин - не более 0,2мг/кг, ГХЦГ- не более 1,5мг/кг, ДДТ- не более 1,3мг/кг. СанПиН 2.3.2.1078-01.</p>
54.	Зефир	<p>Показатели качества должны соответствовать ГОСТ 6441-96. Зефир не должен содержать ГМО. С пектином. Вкус и запах, свойственные для данного продукта, без постороннего привкуса и запаха, лицевая поверхность блестящая. Консистенция зефира пышная, поддающаяся разламыванию. Структура зефира равномерная, мелкопористая. Фасовка- в коробки из коробочного картона по нормативно-технической документации массой не более 1 кг.</p>
55.	Мясо говядины бескостное, свежемороженное	<p>Соответствие ГОСТ 31797-2012. Говядина свежемороженая (без повторной заморозки). Отрубы должны соответствовать требованиям действующих стандартов, вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей технологический процесс производства, с соблюдением правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, ветеринарно - санитарных правил использования и переработки мяса и мясопродуктов, санитарных правил для предприятий мясной промышленности и санитарно - эпидемиологических правил и нормативов.</p> <p>Требования к качеству: поверхность бледно-розового или бледно-красного цвета, у размороженного – красного цвета. На разрезе мясо плотное, упругое: образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. Сухожилия плотные, упругие; у размороженного мяса- мягкие, рыхлые, окрашены в ярко- красный цвет. Жир имеет белый или желтоватый цвет; консистенция твердая, при надавливании крошится. У размороженного мяса жир может быть твердым, или может быть мягким, частично окрашен в ярко- красный цвет. Запах свойственный свежему мясу. Мышцы на разрезе слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге; цвет от светло- красного до темно- красного. Не допускается к использованию: мясо животного, подвергнутое повторному замораживанию; мясо механической обвалки; жилованная говядина с массовой долей жировой ткани свыше 20%; блоки замороженные из жилованного мяса говядины со сроком годности более 4 месяцев. Для выработки отрубов используют говядину в полутушах или четвертинах, первой категории. Микробиологические показатели отрубов не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.</p>

		<p>Маркировка отрубов должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества отрубов и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Мясо транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида. Срок годности отрубов, включая транспортирование, не более 4 месяцев.</p> <p>Фасовка: Блоки целлофан в картонных коробках вес – не более 10,0 кг. Тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям санитарии по документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность и товарный вид отрубов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены в установленном порядке для контакта с продукцией данной группы. Тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха. В каждую единицу транспортной тары упаковывают отрубы одного наименования, одного термического состояния и одной даты выработки.</p>
56.	Какао-порошок	<p>ГОСТ Р 51074-2003. Какао-порошок. Внешний вид: порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, тусклый и серый оттенок не допускается. Вкус и аромат свойственные какао-порошку без посторонних привкусов и запахов. Влажность не более 8,0% .</p> <p>Транспортировка в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта, обеспечивающими сохранность продукции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от атмосферных осадков. Хранение в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха.</p> <p>Пачка весом не более 0,1 кг. Какао-порошок должен быть герметично упакован в фольгу и пачку.</p>
57.	Капуста квашенная	<p>В соответствии с ГОСТ Р 53972-2010. Капуста квашенная не ниже первого сорта. Капуста равномерно нашинкованная полосками не шире 6 мм или нарезанная и нарубленная в виде частиц различной формы не более 13 мм в наибольшем измерении, без крупных частиц кочерыги и кусков листьев или в виде цельных кочанов или их половинок. Кочаны или половинки упругие, сохранившие форму, но с рассеченной кочерыгой. Овощные и плодовоовощные компоненты, пряности равномерно распределены в квашеной капусте. Морковь, свекла, пастернак, хрен нашинкованы и нарезаны соломкой шириной 3-5мм или кружочками толщиной не более 3 мм и диаметром 40 мм. Для изготовления применяют капусту белокочанную свежую среднеспелых, среднепоздних и позднеспелых сортов. Консистенция – сочная, плотная, хрустящая. Вкус и запах характерный для соленых или квашеных овощей солоновато-кисловатый вкус с ароматом и привкусом добавленных пряностей. Цвет: светло- соломенный с желтоватым оттенком. В капусте с приправами могут быть оттенки, зависящие от цвета добавленных приправ и пряностей. Маркировка в соответствии с ГОСТ Р 51074 и ГОСТ 13799.</p> <p>Капусту фасуют в герметично упакованную тару из полимерных материалов и упаковывают в транспортную тару, обеспечивающую сохранение качества и безопасности товара на протяжении всего срока годности. Фасовка: не менее 0,5 кг, но не более 3,0 кг.</p>
58.	Мясо цыпленка-бройлера	<p>ГОСТ Р 31962-2013, охлажденное, свежее, в виде тушек, в индивидуальной упаковке, первой категории (сорт первый), потрошенные, оперение полностью снято, с датой производства на индивидуальной упаковке. Мясо цыпленка-бройлера не должно быть обработано рассолами, без консервантов, не должна содержать генетически модифицированные продукты. Кожа: чистая без разрывов, царапин и кровоподтеков. Тушки должны быть</p>

		<p>чистыми, хорошо обескровленными, без различного рода включений и загрязнений, без сгустков крови, без остатков внутренних органов, без желчи, пятен и холодильных ожогов. Состояние костной системы: без деформаций. Маркировка должна быть нанесена на индивидуальную упаковку или этикетку, вложенную в индивидуальную упаковку с указанием следующих сведений: наименование предприятия-изготовителя, его подчиненность и товарный знак, вид птицы, категория упитанности и способ обработки птицы, пищевая и энергетическая ценность, дата производства, ветеринарное овальное клеймо, обозначение стандарта ГОСТ Р 52702-2006. Тушки цыплят-бройлеров должны быть упакованы в индивидуальную упаковку из полимерной пленки, разрешенной Минздрав России.</p> <p>Тара, упаковочный материал и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям санитарии по документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность и товарный вид при транспортировке и хранении в течение всего срока годности. Фасовка: 1-2 кг.</p>
59.	Масло сладко - сливочное несоленое (72,5% жирности)	<p>ГОСТ Р 52969-2008. Масло сладко-сливочное крестьянское, несоленое 72,5 %, из коровьего молока и/или молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока. Масло высшего сорта. Масло должно быть изготовлено из сырья, соответствующего требованиям к показателям безопасности, установленным Федеральным законом N 88-ФЗ от 12 июня 2008 года. Масло должно быть изготовлено в соответствии с технологическими процессами производства масла, его хранение, перевозка и поставка должны соответствовать требованиям законодательства РФ, оборудование, инвентарь, тара и упаковка, непосредственно контактирующие с продуктам при его хранении, перевозке и реализации, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с молочными продуктами федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Внешний вид и цвет: выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов; недостаточно выраженные сливочный и/или привкус пастеризации. Цвет от светло-желтого, однородный по всей массе или незначительная неоднородность по массе. Массовая доля жира 72,5%. Массовая доля влаги не более 26%.</p> <p>Консистенция и внешний вид – плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая или слабо-блестящая, или слегка матовая или слабо крошливая поверхность с наличием одиночных мелких капелек влаги.</p> <p>Продукт не должен содержать немолочные компоненты, компоненты, полученные с использованием генетически модифицированных организмов.</p> <p>На товар должен сертификат/декларация о соответствии.</p> <p>Фасовка: брикеты (от производителя) массой от 0,2 до 0,5 кг.</p>
60.	Мясо говядины на кости рубленое	<p>Соответствие ГОСТ 54315-2011. Свежее, охлажденное, 1 категории, (тазобедренный отруб без голяшки на кости) Говядина, не обработанная рассолами, без консервантов, не должна содержать генетически модифицированные продукты, без ослизнений. Массовая доля жировой ткани - не более 12%. Мясо с массовой долей костей и соединительной ткани не более 20%. Цвет жира: белый. Цвет мяса: ярко-красный (цвет свежего мяса говядины). Не допускается наличие остатков внутренних органов, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой ткани, загрязнений, кровоподтеков и побитостей. Партия говядины должна быть одного вида термической обработки, одной даты выработки. Мясо должно быть молодого животного не старше 2 лет.</p> <p>Тара, упаковочный материал и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям санитарии по документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность и товарный вид отрубов</p>

	<p>61. Молоко коровье питьевое пастеризованное (3,2% жирности)</p>	<p>при транспортировке и хранении в течение всего срока годности. Фасовка: 1 - 10 кг</p> <p>ГОСТ Р 52090-2003. Молоко питьевое 3,2%, пастеризованное в мягкой упаковке. Молоко питьевое, упакованное в потребительскую тару после термической обработки или термообработанное в потребительской таре, изготовляемое из коровьего сырого молока и/или молочных продуктов, предназначенное для непосредственного использования в пищу. Молоко должно быть изготовлено из сырья, соответствующего требованиям к показателям безопасности, установленным национальными стандартами, Федеральным законом N 88-ФЗ от 12 июня 2008 года и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору Таможенного союза, и подвергнутого термической обработке, обеспечивающей получение соответствующих требованиям Федерального закона N 88-ФЗ таких продуктов. Оборудование, инвентарь, тара и упаковка, непосредственно контактирующие с продуктами при их хранении, перевозке и реализации, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с молочными продуктами федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в соответствии с требованиями законодательства РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Молоко питьевое - однородная непрозрачная жидкость без осадка, белого цвета с легким кремовым или слегка синеватым оттенком или без оттенка. Вкус и запах характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким или выраженным привкусом кипячения. Массовая доля жира 3,2%. Плотность не менее 1027 кг/м³, массовая доля белка не менее 2,8%. Продукт не должен содержать немолочные компоненты, компоненты, полученные с использованием генетически модифицированных организмов, искусственные красители, ароматизаторы, соли- стабилизаторы, консерванты и ингибирующие вещества. Потребительская тара и укупорочные средства, используемые для упаковывания продуктов, должны соответствовать требованиям Федерального закона N 88-ФЗ от 12 июня 2008 года и должны быть изготовлены из материалов, отвечающих требованиям действующих нормативных документов и законодательных актов РФ и обеспечивать безопасность и сохранность продукта в процессе изготовления, транспортирования, хранения и реализации. Информация для потребителей наносится на каждую единицу потребительской упаковки молока. На каждую единицу потребительской упаковки должна наноситься маркировка, содержащая следующую информацию для потребителей:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) наименования таких продуктов с использованием понятий, предусмотренных Федеральным законом №88-ФЗ от 12.06.2008 г. 2) массовая доля жира в процентах; 3) наименование и место нахождения изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения таких продуктов) и организации в РФ, уполномоченной изготовителем на принятие претензий, касающихся продукта, от потребителей на территории РФ (при наличии данных претензий); 4) товарный знак изготовителя (при наличии товарного знака); 5) масса нетто или объем таких продуктов; 6) состав таких продуктов с указанием входящих в них компонентов; 7) пищевая ценность этих продуктов (в том числе содержание витаминов и минеральных веществ) и их энергетическая ценность; 8) условия хранения (в том числе до вскрытия и обязательно после вскрытия этих упаковок); 9) дата производства и дата упаковки продукции;
--	--	---

		<p>10) срок годности;</p> <p>11) документ, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована такая продукция;</p> <p>12) информация о подтверждении соответствия такой продукции требованиям настоящего Федерального закона. Молоко транспортируют специализированным транспортом в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов.</p> <p>Индивидуальная герметичная упаковка (тара производителя), фасовка объемом – не более 1 литра.</p>
62.	Джем	<p>В соответствии с ГОСТ Р 31712-2012. Джем фруктовый. Массовая доля фруктов не менее 35%. Мажущая масса, обладающая железной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами и/или овощами или их частями. Допускаются: масса, медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности; наличие единичных семян ягод в джеме, в состав которого входят земляника (клубника), ежевика, малина и черная смородина, голубика, черника. Не допускается засахаривание. Вкус и запах хорошо выраженные. Вкус сладкий – кисловато-сладкий, приятный свойственный фруктам (овощам), из которых изготовлен джем. Запах – соответствующий фруктам (овощам), из которых изготовлен джем. Цвет свойственный цвету фруктов (овощам), из которых изготовлен джем. Маркировка в соответствии с ГОСТ Р 51074 и ГОСТ 13799.</p> <p>Стерилизованный.</p> <p>Джемы фасуют в герметично упакованную стеклянную банку. Фасовка: стеклянная банка объемом не более 0,5кг.</p>
63.	Повидло	<p>Повидло (в ассортименте), изготовленное из плодового или ягодного пюре или их смеси путем уваривания с сахаром или сахаросодержащим сиропом, с добавлением или без добавления пектина, лимонной кислоты и консервантов, по ГОСТ Р 32099-2013. Повидло должно быть высшего или первого сорта, стерилизованное или нестерилизованное. Внешний вид – однородная, протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Допускается наличие твердых клеток мякоти в грушевом, айвовом и черноплоднорябиновом повидле и повидле, в состав которых входят эти пюре; наличие единичных семян ягод в повидле, в состав которого входят пюре из земляники (клубники), ежевики, малины и черной смородины. Вкус должен быть кисловато-сладкий. Запах должен быть свойственный пюре, из которого изготовлено повидло. Вкус и запах должны быть хорошо выраженные. Посторонние привкус и запах, примеси растительного происхождения не допускаются. Не допускается засахаривание. Цвет должен быть свойственный пюре или смеси пюре, из которых изготовлено повидло. Консистенция – густая мажущая масса. Для повидла из ягод – густая мажущая желеобразная или нежелеобразная масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Не допускается – посторонние привкус и запах, запах и привкус затхлости или плесени, наличие плесени, посторонние включения. Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 61%.</p> <p>Повидло должно быть фасованное в стеклянных банках с плотно закупоренной металлической лакированной крышкой, или металлические лакированные банки, массой не более 650 г.</p>
64.	Сметана (15% жирности)	<p>ГОСТ Р 52092-2003. Отечественного производителя. Массовая доля жира - 15 %;</p> <p>Изготовлена из нормализованных сливок и закваски, без содержания консервантов, стабилизаторов, без творага.</p> <p>Внешний вид и консистенция: однородная густая масса с глянцевой поверхностью;</p> <p>Вкус и запах: Чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов</p> <p>Цвет: белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.</p> <p>Сметана должна быть изготовлена в соответствии с технологическими процессами производства сметаны, ее</p>

		<p>хранение, перевозка и поставка должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации, оборудование, инвентарь, тара и упаковка, непосредственно контактирующие с продуктами при их хранении, перевозке и реализации, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с молочными продуктами федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Внешний вид и консистенция сметаны - однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью; вкус и запах – чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов; цвет должен быть белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Массовая доля белка, %, должна быть не менее 2,8. Показатели эффективности термической обработки должны соответствовать требованиям, установленным в нормативных правовых актах Российской Федерации. Продукт подлежит обязательной транспортировке средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов. На товар должен быть сертификат/декларация о соответствии.</p> <p>Фасовка: герметичная упаковка из пластмассы (кроме полистирола) или комбинированного материала емкостью от 200г до 250г.</p>
65.	Сухари панировочные	<p>Сухари панировочные, ГОСТ 28402-89. Для выработки панировочных сухарей должны применяться сухари хлебные из пшеничной муки высшего или первого сорта. Внешний вид – крупка, достаточно однородная по размеру. Вкус должен быть свойственный панировочным сухарям, без постороннего привкуса. Цвет должен быть от светло-желтого до светло-коричневого. Запах должен быть свойственный панировочным сухарям, без постороннего запаха. Не допускается – посторонние примеси, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени, зараженность вредителями хлебных запасов.</p> <p>Сухари панировочные должны быть фасованы в пачки из бумаги с внутренним пакетом (из подпергамента или пергаменты, или целлофана, или бумаги парафинированной, или пергамина, или бумаги фруктовой) или пакеты из пленки пищевой, или пакеты из бумаги этикеточной с внутренним пакетом (из подпергамента или пергаменты, или целлофана лакированного, или бумаги парафинированной), массой нетто до 400 г.</p>
66.	Пастила	<p>В соответствии с ГОСТ 6441-96. Пастила с пектином, для детского питания. Поверхность изделия – без грубого затвердевания на боковых гранях и выделения сиропа. Не допускается слипание и крошливость изделий. Маркировка в соответствии с ГОСТ 14192. Пастилу фасуют в коробки из коробочного картона и упаковывают в транспортную тару, обеспечивающую сохранение качества и безопасности товара на протяжении всего срока годности. Фасовка: не более 1,0 кг.</p>
67.	Творог (из натурального молока, 9% жирности)	<p>ГОСТ Р 52096-2003, Продукт кисломолочный - творог, упакованный в потребительскую тару, изготовленный из коровьего молока и/или молочных продуктов и предназначенный для непосредственного использования в пищу, не обогащенный витаминами, микро- и макроэлементами, пробиотическими культурами и пребиотическими веществами. Творог должен быть изготовлен в соответствии с технологическими процессами производства творога, его хранение, перевозка и поставка должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации, оборудование, инвентарь, тара и упаковка, непосредственно контактирующие с творогом при его хранении, перевозке и реализации, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с молочными продуктами федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю</p>

		<p>и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в соответствии с требованиями законодательства РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.</p> <p>Творог должен быть изготовлен из натурального молока.</p> <p>Массовая доля жира - 9%, Внешний вид и консистенция: Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка.</p> <p>Вкус и запах: Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.</p> <p>Цвет: Белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе</p> <p>На товар должно быть качественное удостоверение и сертификат/декларация о соответствии.</p> <p>Творог должен быть упакован в герметичную упаковку. Расфасовка в пачках или пластиковых стаканах (тара производителя). Маркировка должна быть четкой и легко читаемой. Обратная тара чистая, пакеты без порывов. На индивидуальной упаковке должна быть дата производства и срок годности товара. Фасовка: от 200г до 250г.</p> <p>Творог, находящейся в поврежденной таре и (или) упаковке, к поставке не допускается.</p>
68.	Сыр «Российский» или эквивалент	<p>В соответствии с ГОСТ Р 52972-2008. Изготовлен из натурального коровьего молока.</p> <p>Сыр должен быть изготовлен в соответствии с технологическими процессами производства сыра, его хранение, перевозка и поставка должны соответствовать требованиям законодательства РФ, оборудование, инвентарь, тара и упаковка, непосредственно контактирующие с продуктам при его хранении, перевозке и реализации, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с молочными продуктами федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в соответствии с требованиями законодательства РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.</p> <p>Внешний вид: Корка ровная, тонкая, без толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами. Вкус и запах: Выраженный сырный, слегка кисловатый</p> <p>Консистенция: Тесто эластичное, однородное во всей массе. Рисунок: На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков неправильной и угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе</p> <p>Цвет: От белого до светло - желтого, однородный по всей массе.</p> <p>Массовая доля жира не менее 50%</p> <p>На товар должен быть сертификат/декларация о соответствии, ксерокопия этикетки, заверенная Поставщиком.</p> <p>Фасованный в полимерную пленку, весовой (количество определяется Заказчиком). Фасовка: от 1,0 кг до 2,0 кг.</p>
69.	Ванилин, в пакетах	<p>ГОСТ 16599-71. Внешний вид: кристаллический порошок. Цвет от белого до светло-жёлтого. Запах ванили.</p> <p>Растворимость в воде: в соотношении 1:20 – в воде температурой до 80 С. СанПиН 2.3.2.1078-01.</p>
70.	Ветчина варёная в оболочке для детского питания	<p>ГОСТ Р 54753-2011. Внешний вид: батоны с чистой, сухой поверхностью, без бахромы, отёков и видимых повреждений оболочки. Допускается наличие незначительного количества влаги в упаковке под вакуумом.</p> <p>Консистенция упругая. Вид на разрезе: мышечная ткань розового цвета различной интенсивности или с оранжевым оттенком без серых пятен и пустот. Запах и вкус свойственные данному виду продукта со слабовыраженным ароматом пряностей, слабо солёный, без посторонних привкуса и запаха. Форма, размер</p>

		<p>батонов, товарные отметки: батоны прямые или изогнутые диаметром не более 65 мм, длиной от 12 до 25 см, в натуральной (кишечной) или в искусственной оболочке, закреплённые металлическими скрепками (с наложением петли или без неё) или шпагатом (с одной поперечной перевязкой посередине батона). Массовая доля жира не более 20 %. Массовая доля белка не менее 12 %. Массовая доля поваренной соли (хлоридов натрия) от 1,5 до 1,8 %. Массовая доля нитрита натрия не более 0,003 %. Массовая доля влаги не более 70 %. Массовая доля фосфора не более 0,25 %. Массовая доля крахмала не более 3 %. Остаточная активность кислой фосфатазы не более 0,006 %. По микробиологическим показателям ветчина должна соответствовать нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации. Содержание токсичных элементов, нитратов, фосфорорганических и хлорорганических пестицидов, радионуклидов в квашенных овощах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. СанПиН 2.3.2.1078-01.</p>
71.	Изюм светлый, без косточек	<p>ГОСТ 6882-88. Изюм светлый. Высший сорт. Масса ягод сушеного винограда одного вида, сыпучая, без комкования. Ягоды после заводской обработки без плодоножек. Вкус и запах свойственные сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Посторонний привкус и запах не допускаются. Цвет от светло-зеленого с золотистым оттенком. Масса 100 ягод не менее 100г. Виноград сушеный может быть заводской обработки или без нее. Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 75%. Массовая доля с плодоножками в готовом продукте не более 8%. Массовая доля свободно отделяемых примесей растительного происхождения не более 0,8%. Массовая доля тощих (состоящих из одной оболочки без мякоти) и недоразвитых (мелких, с неполным содержанием мякоти) ягод не более 5%. В сушеном винограде не допускаются – ягоды загнившие, пораженные вредителями хлебных запасов, признаки спиртового брожения и плесень, видимая невооруженным глазом, насекомые-вредители, их личинки и куколки, металлические примеси, минеральные примеси, ощущаемые органолептически. Пищевая и энергетическая ценность сушеного винограда в пересчете на 100 г съедобной части продукта должна быть: углеводов не более 71,2 г; содержание витаминов в готовом продукте должно быть, в мг, В1-0,15; РР – 0,5; В2 -0,08; энергетическая ценность должна превышать, ккал 262. Фасовка до 10кг. Указать ГХЦГ- не более 0,5мг/кг, ДДТ- не более 1мг/кг. Свинец- не более 0,4мг/кг, мышьяк- не более 2мг/кг, кадмий- не более 0,3мг/кг, ртуть- не более 0,2мг/кг. СанПиН 2.3.2.1078-01</p>
72.	Йогурт питьевой 2,5 % жирности, в ассортименте	<p>ГОСТ Р 51331-99. Внешний вид и консистенция однородная, в меру вязкая. При добавлении стабилизатора – железообразная или кремообразная. При использовании вкусоароматических пищевых добавок – с наличием их включений. Кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. При выработке с сахаром или подсластителем – в меру сладкий. При выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками и вкусоароматизаторами – с соответствующим вкусом и ароматом внесённого ингредиента. Цвет молочно-белый равномерный по всей массе. При выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками и пищевыми красителями – обусловленный цветом внесённого ингредиента. Массовая доля жира от 0,1 до 10 %. Массовая доля молочного белка для йогурта без компонентов – 3,2 %, для йогурта с компонентами – 2,8 %. Кислотность от 75 до 140 Т. Фосфатаза не допускается. Температура продуктов при выпуске с предприятия 4+/-2С. Содержание пищевых добавок (подсластителей, красителей, ароматизаторов и стабилизаторов консистенции, загустителей) в йогурте не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации. СанПиН 2.3.2.1078-01.</p>
73.	Киви свежий	<p>ГОСТ 53589-2009. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, твёрдые, в стадии товарной зрелости, хорошо сформировавшиеся, без стебля, не перезревшие, без повреждений насекомыми-вредителями и болезнями, без</p>

		излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски. Допускаются незначительные поверхностные повреждения кожицы, не отражающиеся на качестве. Запах и вкус свойственные данному помологическому сорту без постороннего запаха и привкуса. Мякоть твёрдая, сочная, упругая, без повреждений. Масса плодов не менее 90 гр. Степень зрелости однородная. Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов в плодах киви не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. СанПиН 2.3.2.1078-01.
74.	Колбаса в/к	ГОСТ 16290-86. Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша. Минимальная длина батона колбасы 15 см. Консистенция плотная. Вид на разрезе: фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до тёмно-красного, без серых пятен, пустот. Запах и вкус: приятные, свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей, копчения, без посторонних привкуса и запаха, вкус легка острый, в меру солёный. Наличие бактерий группы кишечной палочки в 1 г. продукта не допускается. Наличие сальмонелл в 25 г. продукта не допускается. Наличие сульфитредуцирующих клостридий в 0,01 г. продукта не допускается. СанПиН 2.3.2.1078-01.
75.	Курага	ГОСТ 28501-90. Целые плоды с косточкой, целые приплюснутые плоды с выдавленной косточкой, половинки плодов правильной круглой или овальной формы со слегка завёрнутыми краями, одного вида, с неповреждённой кожицей, не слипающиеся при сжатии. Вкус и запах свойственные фрукту данного вида. Допускается лёгкий запах сернистого ангидрида. Посторонние вкус и запах не допускаются. Цвет однородный ярко-оранжевый типичный для хорошо вызревших абрикосов. СанПиН 2.3.2.1078-01.
76.	Куры потрошённые охлаждённые, отечественные, первый сорт	ГОСТ 31962-2013. Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений): мышцы развиты хорошо, форма груди округлая, киль грудной кости не выделяется, отложения подкожного жира на груди, животе и в виде сплошной полосы на спине. Запах свойственный свежему мясу данного вида птицы. Цвет мышечной ткани от бледно-розового до розового, цвет кожи бледно-жёлтый с розовым оттенком или без него, цвет подкожного и внутреннего жира бледно-жёлтый или жёлтый. Оперение полностью удалено. Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера. Степень снятия оперения: допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки. Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтёков. Допускаются единичные царапины или лёгкие ссадины и не более двух разрывов кожидлиной до 10 мм каждый, по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния. Костная система без переломов и деформации. Киль грудной кости окостеневший. Допускается незначительная деформация и переломы плюсен и пальцев, отсутствие последних сегментов крыльев. СанПиН 2.3.2.1078-01.
77.	Лавровый лист сухой	ГОСТ 17594-81. Листья здоровые, неповрежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зелёные, сероватые с серебристым оттенком. Запах и вкус: хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса. Длина листа не менее 3,0 см, влажность листа не более 12,0 %. СанПиН 2.3.2.1078-01.
78.	Лимонная кислота моногидрат пищевая	ГОСТ 908-2004. Бесцветные кристаллы или белый порошок без комков. Вкус кислый, без постороннего привкуса. Отсутствие запаха. Структура сыпучая и сухая, на ощупь не липкая. Механические примеси не допускаются. СанПиН 2.3.2.1078-01.
79.	Молоко питьевое стерилизованное, 3,2 %	ГОСТ Р 52090-2003. Непрозрачная жидкость. Консистенция однородная, нетягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Вкусы запах характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов,

	жирности	с лёгким привкусом кипячения. Цвет белый, равномерный по всей массе. При наличии несвойственных привкусов и запахов молоко не допускается в реализацию. Массовая доля жира 3,2 %. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1. Соответствие ФЗ № 88-ФЗ от 12.06.2008 г. Срок хранения не менее 3 – 6 месяцев, фасовка твёрдые пакеты до 1 л.
80.	Зелень свежая (лук зелёный, петрушка, укроп)	<p>Зелень свежая лук зеленый. ГОСТ Р 55652-2013. Зелень лука должна быть выращенная в открытом или защищенном грунте, заготавливаемая, поставляемая и реализуемая для потребления в свежем виде. Лук должен быть необрезной или обрезной. Внешний вид – Луковица и перья зеленого лука целые, здоровые, свежие, чистые, характерной для ботанического сорта формы и окраски, с аккуратно подрезанными корнями у донца, без повреждений болезнями и/или сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности. Запах и вкус должны быть характерные для ботанического сорта без постороннего запаха и/или привкуса. Длина основной массы листьев от шейки луковицы или места среза, в см, должна быть не менее 20. Цвет должен быть зеленый, свойственный данному ботаническому сорту. Растение должно быть вполне развившимся, но не перезревшим. Не допускается растение цветущее, засохшее, вялое, загнившее, с излишней внешней влажностью. На поставщика должна возлагаться обязанность по обеспечению гарантии соответствия свежей зелени требованиям настоящего стандарта при соблюдении условия транспортирования и хранения. Содержание токсичных элементов должно быть: свинец – не более 0,5 мг/кг, мышьяк – не более 0,2 мг/кг, кадмий – не более 0,03 мг/кг, ртуть – не более 0,02 мг/кг. Содержание пестицидов должно быть: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) – не более 0,5 мг/кг; ДДТ и его метаболиты не более 0,1 мг/кг. Содержание радионуклидов должно быть не более: цезий 137 – 80 Бк/кг, стронций 90 – 40 Бк/кг.</p> <p>Зелень свежая петрушка «Петрушка свежая. Технические условия». ГОСТ Р 55904-2013. Зелень должна быть обрезная, выращенная в открытом или защищенном грунте, заготавливаемая, поставляемая и реализуемая для потребления в свежем виде или промышленной переработки. Внешний вид – зелень (листья) должна быть свежая, чистая, здоровая, не загрязненная, без повреждений болезнями и/или вредителями. Длина основной массы листьев от основания черешков в мм, должна быть не менее 80. Допускается содержание листьев менее установленных размеров на 4-10 мм, в % к массе, должно быть не более 10. Наличие листьев слегка увядших, помятых и поломанных не должно превышать 15 %. Запах и вкус должны быть свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса. Цвет – зеленый, свойственный данному ботаническому сорту. Не допускается растение цветущее, засохшее, вялое, загнившее, с излишней внешней влажностью. Хранить свежую зелень следует упакованной в ящики с полиэтиленовыми вкладышами при температуре 0-1 градус Цельсия и относительной влажности воздуха 90-95 %. Поставщик обязан гарантировать соответствие свежей зелени требованиям настоящего стандарта при соблюдении условия транспортирования и хранения. Содержание токсичных элементов должно быть: свинец – не более 0,5 мг/кг, мышьяк – не более 0,2 мг/кг, кадмий – не более 0,03 мг/кг, ртуть – не более 0,02 мг/кг. Содержание пестицидов должно быть: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) – не более 0,5 мг/кг; ДДТ и его метаболиты не более 0,1 мг/кг. Содержание радионуклидов должно быть не более: цезий 137 – 80 Бк/кг, стронций 90 – 40 Бк/кг. Зелень свежая (петрушка) должна поставляться в пакетах из полиэтиленовой или другой прозрачной пленки, разрешенной в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами, или в многооборотных ящиках из полимерных материалов, массой нетто 0,5-1,0 кг. Предел допускаемого отрицательного отклонения</p>

номинальной массы нетто одной упаковочной единицы должен быть не более 4,5 %. Тара должна быть крепкой, сухой, чистой, без постороннего запаха, должна обеспечивать сохранность качества свежей зелени. Укладка в тару свежей зелени должна быть рыхлой, с легким нажимом, не вызывающим повреждения, послойно, зелень к зелени, на 3 см ниже края тары. Зелень должна транспортироваться всеми видами транспорта, в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, установленными для данного вида транспорта.

Зелень свежая укроп. ГОСТ Р 51074-2003. Укроп должен быть молодой. Внешний вид – молодые растения должны быть с корешками или без корешков, свежие, здоровые, с зелеными непожелтевшими листьями, без цветочных зонтиков, незагрязненные, зелень должна быть без повреждений болезнями и/или вредителями, без излишней поверхностной влажности. Запах и вкус должны быть свойственные данному сорту, без постороннего запаха и/или привкуса. Цвет должен быть зеленый, свойственный данному ботаническому сорту. Не допускается растение цветущее, засохшее, вялое, загнившее, с излишней внешней влажностью. Длина растений от шейки корня до кончиков верхних листьев должна быть не более 250 мм. Допускается: наличие растений с пожелтевшими листьями, в % от массы, должно быть не более 5; больших размеров с нераспустившимися цветочными зонтиками и неогрубевшими стеблями, с легким увяданием листьев, в % от массы, не должно превышать 10. Молодой укроп свежий должен поставляться в фасованном или нефасованном виде. Хранение свежего укропа должно производиться в чистых охлаждаемых помещениях при температуре 0+1 °С и относительной влажности воздуха 90-95%. Содержание токсичных элементов должно быть: свинец – не более 0,5 мг/кг, мышьяк – не более 0,2 мг/кг, кадмий – не более 0,03 мг/кг, ртуть – не более 0,02 мг/кг. Содержание пестицидов должно быть: Гексахлорциклагексан (альфа, бета, гамма-изомеры) – не более 0,5 мг/кг; ДДТ и его метаболиты не более 0,1 мг/кг. Содержание радионуклидов должно быть не более: цезий 137 – 80 Бк/кг, стронций 90 – 40 Бк/кг. Зелень свежая (укроп) должна поставляться в пакетах из полиэтиленовой или другой прозрачной пленки, разрешенной в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами, или в многооборотных ящиках из полимерных материалов, массой нетто 0,5-0,1 кг. Предел допускаемого отрицательного отклонения номинальной массы нетто одной упаковочной единицы должен быть не более 4,5 %. Тара должна быть крепкой, сухой, чистой, без постороннего запаха, должна обеспечивать сохранность качества свежей зелени. Укладка в тару свежей зелени должна быть рыхлой, с легким нажимом, не вызывающим повреждения, послойно, зелень к зелени, на 3 см ниже края тары. Предельная масса продукции в транспортной таре не должна превышать 15 кг. Зелень должна транспортироваться всеми видами транспорта, в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, установленными для данного вида транспорта.

81. Плоды шиповника

Плоды шиповника. ГОСТ 1994-93. Целые, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной; длина плодов 0,7-3 см, диаметр – 0,6-1,7 см. На верхушке плода имеется небольшое круглое отверстие или пятиугольная площадка. Плоды состоят из разросшегося цветоложа (гипантия) и заключенных в его полости многочисленных плодиков-орешков. Стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, режешковая, более или менее морщинистая. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими и щетинистыми волосками. Орешки мелкие, продолговатые, со слабо выраженными гранями. Массовая доля незрелых плодов не более 5%. Цвет должен быть от оранжево-красного до буровато-красного. Влажность

		<p>должна быть не более 18 %. Массовая доля аскорбиновой кислоты, %, должна быть от 0,2. Массовая доля общей золы не должна превышать 4,0 %. Допускается наличие почерневших, пригоревших, поврежденных вредителями и болезнями плодов, %, но не более 3,0. Массовая доля незрелых плодов (от зеленой до желтой окраски), %, должна быть не более 5,0. Не допускается – минеральные примеси, ощущаемые органолептически, металлопримеси и другие посторонние примеси, плоды загнившие, горелые, отходы, наличие насекомых вредителей, их личинки и куколки. Сушеные плоды не должны иметь признаков спиртового брожения и плесени, видимой невооруженным глазом. Гарантийный срок хранения плодов шиповника – должен быть 2 года с момента заготовки. Содержание токсичных элементов должно быть: свинец – не более 0,4 мг/кг, мышьяк – не более 0,2 мг/кг, кадмий – не более 0,03 мг/кг, ртуть – не более 0,02 мг/кг. Содержание пестицидов должно быть: Гексахлорциклагексан (альфа, бета, гамма-изомеры) – не более 0,05 мг/кг; ДДТ и его метаболиты не более 0,1 мг/кг. Содержание радионуклидов должно быть не более: цезий¹³⁷ – 800 Бк/кг. СанПиН 2.3.2.1078-01. Плоды шиповника сушеные должны быть упакованы в ящики дощатые неразборные или ящики из гофрированного картона, или ящики фанерные, или в двойные пакеты или мешки бумажные непропитанные, не менее чем трехслойные, или пакеты из полимерных материалов. Перед упаковыванием продукта ящик должен быть выстлан внутри оберточной или мешочной бумагой. Масса сырья, упакованного в ящики, должна быть не более 25 кг. Бумажные пакеты после заполнения должны иметь свободный конец горловины достаточного размера для ее трехкратной закрутки, после чего бумажные пакеты должны быть перевязаны шпагатом и уложены в ящики. Масса сырья, упакованного в бумажный многослойный мешок или в пакеты из полимерных материалов, должна быть не более 15 кг, в одинарный или двойной бумажный пакет - не более 5 кг. Продукт должен храниться в сухих, чистых, хорошо вентилируемых складских помещениях, не зараженных амбарными вредителями, защищенных от воздействия прямого солнечного света.</p>
82.	Чернослив	<p>ГОСТ28501-90. Целые плоды с косточкой, целые приплюснутые плоды с выдавленной косточкой, половинки плодов правильной круглой или овальной формы со слегка завёрнутыми краями, одного вида, с неповреждённой кожицей, не слипающиеся при сжатии. Вкус и запах свойственные фрукту данного вида. Допускается лёгкий запах сернистого ангидрида. Посторонние вкус и запах не допускаются. Цвет однородный, чёрный с синеватым оттенком, глянцевый. СанПиН 2.3.2.1078-01.</p>
83.	Кефир	<p>ГОСТ 31454-2012. Кефир 3,2%. Кефир – упакованный в потребительскую тару, изготавливаемый из коровьего молока или молочных продуктов и предназначенный для употребления в пищу. Кефир не обогащен витаминами, микро- и макроэлементами, пробиотическими культурами и пребиотическими веществами. Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибах, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей. Не допускается применение пищевых добавок и ароматизаторов, за исключением функционально необходимых компонентов. Кефир должен быть изготовлен в соответствии с технологическими процессами производства кефира, его использование, хранение, перевозка и поставка должны соответствовать требованиям законодательства РФ, оборудование, инвентарь, тара и упаковка, непосредственно контактирующие с кефиром при его хранении, перевозке и реализации, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с молочными продуктами федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в соответствии с требованиями законодательства РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Кефир должен быть изготовлен из молока коровьего</p>

		<p>сырого не ниже второго сорта. Консистенция и внешний вид продукта: однородная масса, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибов. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Вкус и запах чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус. Массовая доля белка не менее 2,5%, жир 3,2%, температура при выпуске с предприятия должна быть $4 \pm 2^\circ\text{C}$. Количество дрожжей в 1 г продукта должно быть не менее 104КОЕ, наличие фосфатазы в продукте не допускается. Кислотность Т 70-140, Расфасовка до 1л. Кефир должен быть расфасован, упакован в тару и (или) упаковки, изготовленные из экологически безопасных материалов, и обеспечивающих безопасность и качество кефира в течение срока их годности. Кефир, находящейся в поврежденной таре и (или) упаковке, к поставке не допускается. Указать ГХЦГ - не более 0,05мг/кг, ДДТ - не более 0,5мг/кг. Свинец- не более 0,2мг/кг, мышьяк- не более 0,5мг/кг, кадмий- не более 0,2мг/кг, ртуть- не более 0,05мг/кг, цезий-137- не более 120Бк/л, стронций-90- не более 50Бк/л. На каждую единицу упаковки наносится маркировка, содержащая следующую информацию для потребителей:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) наименование продукта в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов РФ; 2) массовая доля жира в процентах; 3) наименование и место нахождения изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения таких продуктов) и организации в РФ, уполномоченной изготовителем на принятие претензий, касающихся молока и продуктов его переработки, от потребителей на территории РФ; 4) товарный знак изготовителя (при наличии товарного знака); 5) масса нетто; 6) состав с указанием входящих в них компонентов; 7) пищевая ценность таких продуктов (содержание в готовом продукте жира, белков, углеводов, калорийность); 8) содержание в продукте микроорганизмов молочнокислых, а также дрожжей; 9) условия хранения кефира; 10) дата изготовления; 11) срок годности; 12) документ, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована такая продукция; 13) информация о подтверждении соответствия такой продукции требованиям настоящего Федерального закона. <p>Продукт транспортируют специализированным транспортом в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.</p>
84.	Хлеб ржано-пшеничный	<p>ГОСТ 2077-84. Хлеб ржано-пшеничный простой формовой, упакованный. Внешний вид соответствующий хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов. Поверхность гладкая, без крупных трещин и подрывов. Допускается наличие шва от делителя-укладчика. Цвет от светло-коричневого до темно-коричневого. Состояние мякиша: пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Промессы: без комочков и следов непромеса. Пористость: развитая без пустот и уплотнений. Вкус и запах: свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса и запаха. Не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени. Сырье, используемое при производстве хлеба, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Влажность мякиша не более 50%. Кислотность мякиша не более 12,0 град. Пористость не менее 46,0%. Хлеб пропеченный, не липкий, не</p>

		влажный на ощупь, эластичный. Фасовка не менее 0,7кг. Хлеб должен храниться в специально отведенных для этого помещениях, изолированных от источников сильного нагрева или охлаждения и обеспеченными возможностью поддержания равномерной температуры не ниже 2°C. Указать ГХЦГ - не более 0,1мг/кг, ДДТ- не более 0,1мг/кг. Свинец- не более 0,53мг/кг, мышьяк- не более 1,5мг/кг, кадмий- не более 0,7мг/кг, ртуть- не более 0,15мг/кг, цезий-137- не более 20Бк/кг, стронций-90- не более 55Бк/кг. СанПиН 2.3.2.1078-01.
85.	Хлеб пшеничный	ГОСТ Р 51074-2003. Хлеб пшеничный упакованный. Батоны нарезные из пшеничной муки в/с. Внешний вид, форма: не расплывчатая, без притисков, округлая или овальная или продолговато-овальная. Цвет: от светло-желтого до коричневого. Состояние мякиша: пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Вкус и запах свойственные данному виду изделий, без посторонних привкусов и запахов. Влажность мякиша не более 44,0%; пористость мякиша не менее 62,0%; массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, % - 4,2+/-1,0. Без комочков и следов непромеса, с развитой пористостью, без пустот и уплотнений. Хлеб должен храниться в специально отведенных для этого помещениях, изолированных от источников сильного нагрева или охлаждения и обеспеченными возможностью поддержания равномерной температуры не ниже 2°C. Указать ГХЦГ - не более 0,1мг/кг, ДДТ - не более 0,1мг/кг. Свинец - не более 0,53мг/кг, мышьяк- не более 0,25мг/кг, кадмий- не более 0,70мг/кг, ртуть- не более 0,15мг/кг, цезий-137- не более 40Бк/кг, стронций-90- не более 25 Бк/кг. СанПиН 2.3.2.1078-01. Фасовка до 0,5кг.