

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ д/с
общеразвивающего вида

№ 14 «Поднежник»
Стяжина Н.М.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на поставку молока и молочной продукции на август-декабрь 2021года

- 1. Наименование Заказчика:** Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад общеразвивающего вида №14 "Поднежник" городского округа Ступино Московской области.
- 2. Адрес:** 142803, Московская область, городской округ Ступино, город Ступино, улица Октябрьская, владение 41 А.
- 3. Источник финансирования:** бюджет городского округа Ступино Московской области.
- 4. Наименование объекта закупки:** поставка молока и молочной продукции на август-декабрь 2021 г.
- 5. Гарантийные обязательства:** Срок предоставления гарантии качества товара – в течение срока годности, при соблюдении условий хранения. Поставщик гарантирует наилучшее качество товара, его, соответствие государственным стандартам и техническим условиям.
- 6. Место поставки товаров:**
142803, Московская область, городской округ Ступино, город Ступино, улица Куйбышева, владение 62
142803, Московская область, городской округ Ступино, город Ступино, улица Московская, владение 9, корпус 1
142803, Московская область, городской округ Ступино, город Ступино, улица Куйбышева, владение 64
142803, Московская область, городской округ Ступино, город Ступино, улица Октябрьская, владение 41 А
- 7. Срок поставки товаров: с момента заключения по 31.12.2021 г.**
- 8. Срок и условия оплаты поставленных товаров:** оплата за поставку продуктов питания производится безналичным путем с лицевого счета Заказчика за фактически поставленный качественный товар. Окончательный расчет осуществляется на основании товарной накладной, предоставленного счета на оплату в течение 30–ти рабочих дней следующего месяца за отчетным.
- 9. Требования к поставке товара:**
 - 9.1.** Поставляемые продукты питания должны соответствовать требованиям нормативно-правовых актов, а также нормативных и технических документов, в соответствии с которыми они изготовлены и могут быть идентифицированы при поступлении. Поставляемый товар (пищевые продукты) должен быть новым товаром (товаром, который не прошел восстановление потребительских свойств), иметь сертификат качества и быть разрешен к употреблению на территории Российской Федерации.
 - 9.2.** Органолептические свойства пищевых продуктов не должны изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации.
 - 9.3.** Пищевые продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов и включений, отличаться по цвету и консистенции от характеристик присущих данному виду продукта.
 - 9.4.** Не допускается наличие в пищевых продуктах патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека и животных.
 - 9.5.** Не допускается поставка пищевых продуктов, содержащих ГМО.
 - 9.6.** Не допускается поставка пищевых продуктов, содержащих искусственные подсластители (аспартам и др.), консерванты, красители, ароматизаторы, усилители вкуса и прочие ненатуральные пищевые добавки.
 - 9.7.** Поставка пищевых продуктов осуществляется Поставщиком по заявкам Заказчика, оформленной письменно или по телефону в I половине

дня, за один день до дня поставки товара, согласно графику поставки.

9.8. Качество пищевых продуктов, поставляемых в государственные учреждения/организации, должно соответствовать требованиям, указанным в п.4 настоящего Технического задания. Поставка пищевых продуктов с показателями качества, ниже приведенных в п.4 Технического задания, не допускается.

9.9. Каждая партия пищевых продуктов должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарную накладную должны быть внесены сведения о подтверждении соответствия пищевых продуктов установленным требованиям по каждому наименованию (полное наименование изготовителя (продавца), номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат или регистрационный номер декларации о соответствии, срок её действия, полное наименование изготовителя (при оформлении Поставщиком (Продавцом) также наименование Поставщика (Продавца) принявшего декларацию и органа, ее зарегистрировавшего)), которые представляется Заказчику, либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенные печатью держателя подлинника. Продукция животного происхождения должна сопровождаться ветеринарными сопроводительными документами.

9.10. Маркировка пищевых продуктов по каждой единице транспортной и потребительской тары должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических документов. На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Поставщиком, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя, дополнительно должно быть указано:

- наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес;
- дата упаковки;
- дата и время упаковки (для продуктов, срок годности которых исчисляется часами);
- срок годности после вскрытия (для скоропортящихся продуктов, срок годности которых исчисляется часами).

9.11. Поставщик должен иметь возможность ежедневной поставки товара, включая выходные и праздничные дни (по заявке Заказчика) до 13.00 часов.

9.12. Заказчик вправе отказаться от принятия товара в случае его несоответствия по ассортименту и/или объему заявке. Замена продукции ввиду ее ненадлежащего качества должна быть осуществлена Поставщиком в течение 2-х часов с момента уведомления его об этом со стороны Заказчика.

10. Требования к безопасности товаров

10.1. Не допускается поставка продукции из стран, регионов и предприятий, на которые введены временные ограничения или запреты на импорт на территорию Российской Федерации и ввоз в Московскую область соответственно, до окончания срока действия указанных ограничений или запретов.

10.2. Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемой продукции должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, а показатели качества соответствовать условиям контракта и быть не ниже показателей качества, предусмотренных национальными стандартами Российской Федерации для аналогичных видов продукции. Маркировка, размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов, действующих в Российской Федерации. Качество и безопасность продуктов, должна подтверждаться сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения, свидетельствами о государственной регистрации на продукцию, подлежащую государственной регистрации.

10.3. Поставщик должен осуществлять производственный контроль в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, нормативных и технических документов, включая лабораторный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов. При необходимости проводить идентификацию состава продуктов.

10.4. Контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, предназначенных для организации питания, осуществляет уполномоченный контролирующий орган.

10.5. При поставке пищевых продуктов Поставщик обязан соблюдать требования, предусмотренные действующим санитарным законодательством к транспортировке пищевых продуктов, СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

10.6. Поставщик обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем, в том числе при их транспортировке.

10.7. Пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы такими способами, которые позволяют обеспечить сохранение их качества и безопасности при хранении, транспортировке, погрузочно-разгрузочных работах и реализации.

10.8. Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна открываться без усилий. Содержание каждой упаковки товара должно быть одинаковым и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержанию всей упаковки.

10.9. Поставщик несет ответственность за состояние транспорта и работу водителей-экспедиторов. Водители-экспедиторы должны проходить медицинские осмотры в предусмотренные сроки и иметь личные медицинские книжки в соответствии с действующим законодательством.

11. Требования к используемым материалам и оборудованию

11.1. Поставщик должен обеспечивать хранение пищевых продуктов с применением специального торгово-технологического и холодильного оборудования с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований.

11.2. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться автотранспортом Поставщика или транспортом третьих лиц за счет Поставщика. Автотранспорт, которым производится доставка пищевых продуктов, должен быть оборудован для перевозки данных видов продукции с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований. Доставка скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должна осуществляться автотранспортом с изотермическим или охлаждаемым кузовом, обеспечивающим соблюдение условий перевозки (транспортирования), установленных изготовителем пищевых продуктов, а в случае их отсутствия – в соответствии с условиями хранения пищевых продуктов, установленных изготовителем.

11.3. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

11.4. В целях соблюдения санитарных норм температура хранения и перевозки для скоропортящихся пищевых продуктов должна составлять от + 2 до + 6 град. С, а температура хранения и перевозки для замороженных пищевых продуктов должна быть от – 5 до – 10 град. С (повторное замораживание запрещено).

11.5. При доставке пищевых продуктов запрещено производить загрузку автомобильного транспорта попутными и другими грузами, не относящимися к условиям исполнения настоящего Договора.

11.6. Оборудование, инвентарь, тара и упаковка, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами при их производстве, хранении, перевозке и реализации, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

11.7. Складские помещения для хранения пищевых продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

12. Требования к качеству, характеристикам и объему товаров

№ п/п	Наименование продуктов	Требования к качеству, характеристикам товара	Требования к размерам, упаковке, отгрузке товара	Страна происхождения товара	Единица измерения	Объем	Код	ОКПД
1	Молоко питьевое ультрапастеризованное жирность 3,2 %, ГОСТ 31450-2013, ГОСТ 32252-2013. Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции». СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».	Молоко должно быть безопасным по отсутствию в нем остаточных количеств ингибирующих, моющих, дезинфицирующих и нейтрализующих веществ, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве в целях откорма, лечения скота и профилактики его заболеваний. Уровни содержания потенциально опасных веществ в молочной продукции не должны превышать допустимые уровни, установленные в Техническом регламенте Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции», а также в Техническом регламенте Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции». Молоко должно быть упаковано в потребительскую тару после термообработки, изготовлено из натурального молока или из восстановленного молока или из нормализованного, предназначенного для непосредственного использования в	Упаковка ТЕТРАРАК емкостью 1 л, отгрузки ситами Поставщика до пищеблока Заказчика	Россия	литр	8 675	01.13.06.01.14 Молоко питьевое с массовой долей жира от 1,2% до 4,5%, ультрапастеризованное	10.51.11.12 Молоко питьевое коровье ультрапастеризованное (ультравысокотемпературное)

	<p>пищу, не обогащенное витаминами, микро- и макро-элементами, пробиотическими культурами и пробиотическими веществами. Внешний вид - непрозрачная жидкость, консистенция жидкая, для жирных и высокожирных продуктов допускается незначительный отстой жира, однородная не тягучая, слегка вязкая, без хлопьев белка и сбившихся комьев жира. Вкус и запах - характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов. Цвет - белый, равномерный по всей массе, с кремовым оттенком. Продукт не должен содержать немолочные компоненты; компоненты, полученные с использованием генетически модифицированных организмов, искусственные красители, ароматизаторы, соли-стабилизаторы, консерванты и ингибирующие вещества. Упаковка и тара поставляемого товара должна быть целостными, повреждения (вмятины, трещины, сколы и т.д.) не допускаются. Упаковка и тара поставляемой продукции должны соответствовать п.1, статьи 35 главы 12 Федерального Закона № 88-ФЗ от 12.06.2008 г. Хранение, перевозка и реализации молока должно осуществляться в течение срока годности в условиях и при режимах, которые установлены изготовителем, и при которых обеспечивается надлежащая сохранность продуктов в соответствии с показателями безопасности, установленными законодательством РФ в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Массовая доля жира – 3,2-3,5% Плотность – 1027 кг/м3 Массовая доля белка – не менее 3% Кислотность – не более 20 ОТ</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--

2	Творог ГОСТ 31453-2013	<p>Творог жирностью 9%, Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия». Уровни содержания потенциально опасных веществ в молочной продукции не должны превышать допустимые уровни, установленные в Техническом регламенте Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции», а также в Техническом регламенте Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции». СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Микроорганизмы, используемые в составе заквасок для производства творога, должны быть идентифицированными, непатогенными, нетоксигенными и обладать свойствами, необходимыми для производства продуктов переработки молока, соответствующих требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции». Внешний вид и консистенция - мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Вкус и запах - чистые, кисло-молочные, без посторонних привкусов и запахов. Для продукта из восстановленного и рекомбинированного молока с привкусом сухого молока. Цвет белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Температура продукта при выпуске с предприятия, °С 4±2. Для изготовления продукта применяют следующее сырье: молоко коровье не ниже второго сорта. Молоко должно быть получено от здоровых сельскохозяйственных животных на территории, благополучной в отношении инфекционных и других общих для человека и животных заболеваний. Не допуска-</p>	Фасовка до 250 г, а также весомой до 10 кг. Упакован в картонные коробки, пластиковые ведра или ящики, с указанием срока изготовления и реализации, отгрузки силами По-ставщика до пищеблока Заказчика	Россия	кг	823	01.13.06.03.02.03	10.51.40.31
							3.02.03	3 - Творог (кроме зерненого и прокипяченного с использованием ванием ультра-фильтрации и сепарирования) без вкусовых компонентов от 4 % до 11 % жирности
							Творог с массовой долей жира от 4,0% до 18,0%	

	<p>ется использовать в пищу молоко, полученное в течение первых семи дней после дня отела животных и в течение пяти дней до дня их запуска (перед их отелом) и/или от больных животных и находившихся на карантине. Вкус и запах сырого молока чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку. Допускается слабовывраженный кормовой привкус и запахи.</p> <p>Плотность (кг/м³) сырого молока не менее 1027,0.</p> <p>Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%.</p> <p>Массовая доля жира – 9%</p> <p>Массовая доля белка – не менее 16%</p>						
3	<p>Сметана ГОСТ 31452-2012</p> <p>Кисломолочный продукт – сметана, жирность 15%, ГОСТ 31452-2012, произведенная из сливок коровьего молока и предназначенная для непосредственного использования в пищу, не обогащенная витаминами, микро- и макроэлементами, пробиотическими культурами и пробиотическими веществами. Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции». Сан-Пин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Уровни содержания потенциально опасных веществ в молочной продукции не должны превышать допустимые уровни, установленные в Техническом регламенте Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции», а также в Техническом регламенте Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции». Сметана должна быть изготовлена в соответствии с технологическими процессами производ-</p>	<p>Упаковка от 0,25 кг до 0,5 кг, завод и отгрузка си-лами Поставщика до пищеблока Заказчика</p>	Россия	кг	232	01.13.06.0 9.01.02 Сметана с массовой долей жира от 18,0% до 22,0%	10.51.52.21 2 Сметана от 18,0 % до 22,0 % жирности

	<p>ства сметаны, ее хранение, перевозка и поставка должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательства Российской Федерации о ветеринарии и законодательства в области экологической безопасности. Внешний вид и консистенция сметаны - однородная густая масса с глянцевой поверхностью; вкус и запах – чистые, кислomололочные, без посторонних привкусов и запахов; цвет – белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ (токсичные элементы, микотоксины, диоксины, антибиотики, пестициды, радионуклиды) в продукте не должны превышать требований, установленных Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Оценка (подтверждение) соответствия процессов производства, хранения, перевозки и реализации молочной продукции требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции» должны осуществляться в форме государственного контроля (надзора). Не допускается содержание Меламина. Продукт не должен содержать БГКП (коли-формы), патогенные, в том числе сальмонеллы. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением ЕЭК от 09.10.2013 № 67. Массовая доля жира – 15% Массовая доля белка – не менее 2,6% Кислотность – 65-100 ОТ</p>					
--	---	--	--	--	--	--

4	<p>Сыр полутвердые, в ассортименте ГОСТ 32260-2013</p>	<p>Сыры полутвердые, жирность 45%, ГОСТ 32260-2013 в ассортименте. Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»</p> <p>Молочный продукт – сыр полутвердый, «Сыры полутвердые. Технические условия» изготавливается из коровьего молока и продуктов, полученных из коровьего молока: обезжиренного молока и сливок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки. Сыр выпущен в реализации в возрасте не менее 45 суток. Внешний вид сыра: корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая полимерными или парафиновыми или комбинарованными составами или полимерными материалами. Голова или брусок сыра, покрытый полимерными или парафиновыми или комбинарованными составами или полимерными материалами должен быть уложен по одному или несколько штук в картонную коробку. Сыр, находящийся в поврежденной таре и (или) упаковке, к поставке не допускается. Технический регламент на молоко и молочную продукцию (Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ), Массовая доля жира в перерасчете на сухое вещество – 45%</p> <p>Массовая доля поваренной соли – не более 2%</p>	Фасовка по 3-10 кг, в пи-шевом п/этиленовом пакете, без нарезки, с указанием срока изготовления и реализации, завоз и отгрузка силами Поставщика до пещеблока Закачка	Россия	кг	122	01.13.06.03.01.02	10.51.40.12 1 - Сыры полутвердые без вкусовых наполнителей
5	<p>Масло сладко-сливочное несоленое ГОСТ 52253 - 2004, ГОСТ 32261-2013</p>	<p>Масло коровье сладко-сливочное, жирность 82,5%, ГОСТ 32261-2013, Сорт высший СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О</p>	В пачках до 500 г. В упаковке с указанием срока изготовления и реализации, реализации,	Россия	кг	453	01.13.06.04.01.07	10.51.30.11 1 – Масло сладко-сливочное

	<p>безопасности молока и молочной продукции». Вкус и запах – хороший, выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция и внешний вид: плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная; поверхность на срезе блестящая или слабо-блестящая, или слегка матовая. Цвет от светло-желтого, однородный по всей массе. Не допускается: вкус и запах: посторонний, горький, прогорклый, затхлый, салитый, олеистый, окисленный, металлургический, плесневелый, химикатов и нефтепродуктов и других привкусов и запахов не характерных для масла, резко выраженные кормовой, прирельей. Не допускается масло, имеющее консистенцию: засаленную, липкую, крошащуюся, неоднородную, коллоидную, рыхлую, слоистую, мучнистую, мягкую. Термостойчивость масла - 0,7-1,0. Массовая доля сорбиновой кислоты и ее солей и бензойной кислоты и ее солей в сумме должна быть не более 1000 мг/кг, в том числе бензойной кислоты и ее солей не более 500мг/кг. Сырье, пищевые добавки, используемые для изготовления масла, по безопасности не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. Срок годности не менее 9 месяцев при температуре от минус 3 до минус 18 включительно. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением ЕЭК от 09.10.2013 № 67. Сорг – высший. Массовая доля жира – 82,5% Массовая доля влаги – не более 18% Белок – 0,6 г Углеводы – 0,8 г Энергетическая ценность – 748 ккал</p>	<p>завоз и отгрузка силами Поставщика до пункта назначения</p>			<p>ное несоленое с Массовой долей жира от 50% до 79%, содержание влаги не более 16%</p>	
--	---	--	--	--	---	--

6	<p>Напиток "Снежок"</p> <p>Кисломолочный напиток «Снежок», вырабатываемый из коровьего молока с добавлением сахара без добавления сиропов. Массовая доля жира не менее 2,5%. Массовая доля сахарозы не менее 7%. Вкус и запах - должен быть чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации. Консистенция и внешний вид - однородная жидкость, с нарушенным или ненарушенным ступтком, без газообразования. Не допускается вкус и запах посторонний, горький, прогорклый, затхлый, окисленный, металлический, плесневелый, химикатов и нефтепродуктов и других привкусов и запахов, не характерных для данного продукта, с видимым газообразованием. В продукте не допускается наличие фосфатазы и пероксидазы. Снежок должен быть упакован в твердый пакет объемом не более 0,5 литра. Продукция, находящаяся в поврежденной таре и упаковке, к поставке не допускается.</p>	<p>Упаковка ТЕТРАРАК емкостью 0,5 л, отгрузка силами Полипищблока Заказчика</p>	Россия	л	365	01.13.06.0 9.02.12-Снежок	10.51.52.10 0 - Продукты кисломолочные (кроме сметаны)
7	<p>Кефир 3,2%</p> <p>Кефир – это кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибах, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей. Продукт, в зависимости от молочного сырья, изготавливают из цельного, нормализованного, обезжиренного, восстановленного молока или их смесей. В зависимости от используемого молока и массовой доли жира, кефир делится на жирный и нежирный. По требованиям ГОСТ 31454-2012, жирный кефир должен содержать массу жира не менее 0,5; 1,0; 1,2; 1,5; 2,0; 2,5; 2,7; 3,0; 3,2; 3,5; 4,0; 4,5; 4,7; 5,0; 5,5; 6,0; 6,5; 7,0; 7,2; 7,5; 8,0; 8,5; 8,9 %/о. Вкус и запах - чистые кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый,</p>	<p>Упаковка ТЕТРАРАК емкостью 0,5 л, отгрузка силами Полипищблока Заказчика</p>	Россия	л	589	01.13.06.0 9.02.06-Кефир Без добавок	10.51.52.14 0 – Кефир

	<p>допускается дрожжевой привкус. Цвет - молочно-белый, равномерный по всей массе. Консистенция и внешний вид - однородная, с нару- шенным или ненарушенным ступком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибков Массовая доля жира – не менее 3,2% Массовая доля белка – не менее 3% Фосфатаза или пероксидаза – не допускается</p>						
--	---	--	--	--	--	--	--

В случае, если ГОСТ, указанный в требованиях утратил силу, Поставщик осуществляет поставку продуктов питания в соответствии с дей-
 ствующим ГОСТ на данную продукцию, введенным вместо утратившего силу.

Подготовил зам. зав. по АХЧ



О.В. Мочалова