**Приложение №5**

к Договору

№\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**на поставку овощей и фруктов на 2021 год для нужд Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида №7«Семицветик» городского округа Пущино Московской области.**

**Требования к маркировке продукции и условиям транспортировки**: Товар не должен быть арестованным, без содержания ГМО.

1. Требования к сроку и (или) объему предоставления гарантий качества товара, работ, услуг, к обслуживанию товара, к расходам на эксплуатацию товара:

Качество поставляемого Товара, маркировка, тара и индивидуальная упаковка Товара должны соответствовать требованиям соответствующих государственных стандартов, технических условий и регламентов, сертификатов качества, удостоверений качества и безопасности, деклараций соответствия и иным требованиям, установленным законодательством Российской Федерации для данного вида Товара.

Остаточный срок годности (хранения) передаваемого Заказчику Товара должен составлять на день поставки не менее семидесяти процентов, на момент поставки.

2. Требования к месту, условиям и срокам (периодам) поставки товара, выполнения работ, оказания услуг:

Требования к месту поставки товара, выполнения работ, оказания услуг:

Осуществлять поставку товара в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, действующих норм и правил и ГОСТов.

Осуществлять доставку Товара автотранспортом Поставщика за свой счет путем отгрузки (передачи) силами Поставщика Товара Заказчику в месте его нахождения по адресу: Московская область, г. Пущино, м-н «Д», дом 6А.

Поставка товара Заказчику осуществляется автотранспортом Поставщика, согласованный Сторонами по наименованию, количеству, ассортименту, товар должен быть доставлен и передан Заказчику в течение 24 часов после получения Поставщиком заявки Заказчика, по рабочим дням с 0800часов до 1000 часов, если иное время и срок доставки не указаны в заявке Заказчика.

Транспортировка (перевозка) Товара должна осуществляться в соответствии с требованиями раздела 7 СанПиН 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001 и статьи 19 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Обязательства Поставщика по отпуску и отгрузке Товара считаются выполненными с даты подписания товарной (товарно-транспортной) накладной уполномоченными представителями Поставщика и Заказчика.

Приемка Товара по ассортименту, количеству и качеству осуществляется на складе Заказчика с участием представителя Поставщика, о чем делается отметка в товарной (товарно-транспортной) накладной.

При приемке Товара Заказчик проверяет Товар на соответствие требованиям, указанным в Спецификации, в транспортных и сопроводительных документах по наименованию, количеству, качеству, таре и упаковке, цене и срокам поставки Товара, а также иным требованиям, предъявляемым к Товарам данного вида.

Передавать Заказчику Товар в таре и/или упаковке, соответствующим обязательным требованиям для данного вида Товара, обеспечивающим сохранность Товара при обычных условиях хранения и транспортировки.

Требования к срокам (периодам) поставки товара, выполнения работ, оказания услуг:

погрузка-разгрузка товара осуществляется силами поставщика с 01.01.2021 г. по 31.08.2021 года, включительно.

3. Требования к качеству, техническим характеристикам товара, работ, услуг, требования к их безопасности, требования к функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, требования к размерам, упаковке, отгрузке товара, требования к результатам работ и иные показатели, связанные с определением соответствия поставляемого товара, выполняемых работ, оказываемых услуг потребностям заказчика:

Товар должен поставляться в упаковке, соответствующей его характеру и способу транспортировки. Упаковка должна предохранять Товар от всякого рода повреждений, утраты товарного вида при его перевозке с учетом возможных перегрузок в пути и длительного хранения.

Упаковка (тара) товара должна отвечать требованиям безопасности жизни, здоровья и охраны окружающей среды.

Поставляемый товар должен быть в целостных упаковках, упаковка товара должна обеспечивать его сохранность при погрузке, транспортировке и разгрузке от всякого рода повреждений, утраты товарного вида и простоту учета, наименование на упаковке товара должно соответствовать наименованию, указанному в заявке, на упаковке в обязательном порядке должны указываться температурные условия хранения для скоропортящихся товаров и срок годности товара.

Наименование и маркировка на упаковке поставляемого товара должна соответствовать действующим стандартам и требованиям, указанным в спецификации, а так же сопроводительным документам, товар должен поставляться раздельно, согласно совместимости продуктов. На упаковке должна быть защищенная наклейка. Маркировка должна быть легко читаемой. Упаковка не должна содержать вскрытий, вмятин, порезов. Товар должен хранить при температуре, установленной заводом изготовителем.

Выделяемый для перевозки продуктов транспорт должен иметь санитарный паспорт. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку пользуются санитарной одеждой, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров.

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование продукции | Требования к качеству, техническим характеристикам товара требования к их безопасности, требования к функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, требования к размерам, упаковке, отгрузке товара, и иные показатели, связанные с определением соответствия поставляемого товара потребностям заказчика, максимальные и (или) минимальные значения показателей и показатели, значения которых не могут изменяться. | Кол-во | Ед.измер. |
| 1 | Картофель свежий | Качество– 1-й сорт ГОСТ Р 7176-2017. Клубни целые, чистые, здоровые, свежие, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Клубни зрелые, с плотной кожурой. Вкус и запах – свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего вкуса и запаха. Не допускаются клубни проросшие, загнившие, подмороженные, с прилипшей землей, морщинистые, со следами сельскохозяйственных вредителей. Тара и упаковочные материалы применяемые для продовольственного картофеля должны быть чистыми и соответствовать требованиям безопасности. Фасовка сетка или мешок не более 30 кг. **Срок реализации товара на день поставки не должен быть менее 6 месяца от срока годности.** | 4000 | кг |
| 2 | Лук репчатый свежий | [Лук репчатый свежий, качество – 1-й сорт ГОСТ 34306-2017. 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 5,0 см. Допускаются луковицы с разрывами наружных сухих чешуй и сухими корешками длиной не более 1,0 см. Допускаются незначительные пятна и трещины на сухих чешуях, не переходящие на нижнюю сухую чешую, защищающую луковицу. Запах и вкус – свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Не допускаются луковицы с недостаточно высушенной шейкой, луковицы оголенные (с отсутствием сухих чешуй более чем на 1/3 поверхности луковицы), луковицы с механическими повреждениями, повреждениями сельскохозяйственными вредителями, луковицы проросшие, загнившие, запаренные и подмороженные. Лук должен быть упакован так, чтобы обеспечивалась его надлежащая сохранность. Упаковочные материалы должны быть разрешены Госсанэпиднадзором.](http://vsegost.com/Catalog/66/6634.shtml%22%20%5Ct%20%22_blank)  [Фасовка сетка или мешок не более 30 кг](http://vsegost.com/Catalog/66/6634.shtml%22%20%5Ct%20%22_blank). **Срок реализации товара на день поставки не должен быть менее 2/3 срока годности.** | 400 | кг |
| 3 | Морковь свежая столовая | [Морковь свежая столовая, ГОСТ 32284-2013, корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, сухие, без гнили, без посторонних примесей, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черенков не более 2,0 см или без них, но без повреждений плечиков корнеплода. Запах и вкус – свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Не допускаются корнеплоды проросшие, загнившие, подмороженные, с прилипшей землей, морщинистые. Фасовка сетка или мешок не более 30 кг](http://lenagro.org/gosty/328-gost-r-51782-2001-morkov-stolovaya-svezhaya-realizuemaya-v-roznichnoj-torgovoj-seti-s-01072002.html) . **Срок реализации товара на день поставки не должен быть менее 2/3 срока годности.** | 700 | кг |
| 4 | Огурцы свежие | Огурцы свежие (далее – огурцы) должны соответствовать требованиям ГОСТ 33932-2016 «Огурцы свежие. Технические условия» или другим техническим документам, согласованным в установленном порядке без допускаемых отклонений. Упаковка и маркировка огурцов должны соответствовать требованиям ГОСТ 1726-85 «Огурцы свежие. Технические условия».Содержимое каждой упаковки должно быть однородным. Плоды свежие, целые, не уродливые, здоровые, незагрязненные, не подмороженные, без механических повреждений, с плодоножкой и без плодоножки, с типичной для ботанического сорта формой и окраской. Без постороннего запаха и вкуса. **Срок реализации товара на день поставки не должен быть менее 2/3 срока годности.** | 75 | кг |
| 5 | Помидоры свежие | Томаты свежие (далее – томаты) должны соответствовать требованиям ГОСТ 34298-2017 «Томаты свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия» или другим техническим документам, согласованным в установленном порядке не ниже первого класса без допускаемых отклонений. Содержимое каждой упаковки должно быть однородным. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, неперезрелые, без механических повреждений, не подмороженные, без излишней внешней влажности. Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса Степень зрелости - красная, розовая. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 4,0 см. **Срок реализации товара на день поставки не должен быть менее 2/3 срока годности.** | 210 | кг |
| 6 | Свёкла свежая столовая | ГОСТ 32285-2013, корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, сухие, без гнили, без посторонних примесей, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черенков не более 2,0см или без них, но без повреждений плечиков корнеплода. Запах и вкус – свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Не допускаются корнеплоды проросшие, загнившие, подмороженные, с прилипшей землей, морщинистые. Фасовка сетка или мешок не более 30 кг. **Срок реализации товара на день поставки не должен быть менее 2/3 срока годности.** | 750 | кг |
| 7 | Капуста свежая белокочанная | [Капуста свежая белокочанная, ГОСТ 51809-2001, качество – 1-й сорт. внешний вид кочана должен быть чистым, целым, здоровым, вполне сформировавшимся, не проросшим, типичным 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 плотный. Кочаны зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. Не допускаются - кочаны с механическими повреждениями на глубину более 5 облегающих листьев, с засечкой кочана и кочерыги, треснувшие и с механическими повреждениями на глубину более 3см. Капуста должна быть упакована так, чтобы обеспечить ее надлежащую сохранность. Материалы используемые д/упаковки должны быть разрешены органами Госсанэпиднадзора.](http://vsegost.com/Catalog/42/4228.shtml%22%20%5Ct%20%22_blank) [Фасовка сетка или мешок не более 30 кг](http://vsegost.com/Catalog/42/4228.shtml%22%20%5Ct%20%22_blank). **Срок реализации товара на день поставки не должен быть менее 4 месяцев от срока годности.** | 1500 | кг |
| 8 | Зелень свежая (укроп) | Товар должен соответствовать ГОСТ 32856-2014.Внешний вид: Растения без корешков и с корешками, молодые, свежие, чистые, без лишней влажности, с зелеными листьями, без цветочных зонтиков, не поврежденные болезнями, без признаков огрубления, подмораживания и самосогревания зонтиками в фазе цветения или начала формирования семян, без корней, без лишней влажности.Запах и вкус: Характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и вкуса и/или привкуса.Длина растений от шейки корня до кончиков верхних листьев не более 250 мм. Массовая доля, не соответствующая требованиям не более 10%. Наличие земли, посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей – Не допускается.Укроп свежий фасуют произвольной массой нетто до 1 кг в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов, с использованием пакетов их полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354 или другие виды упаковки из других материалов. Может быть расфасован в виде пучков. Упаковка должна быть рыхлой, с легким нажимом, не вызывающие повреждения. Упаковка должна обеспечивать сохранность и безопасность продукции. **Срок реализации товара на день поставки не должен быть менее 2/3 от срока годности.** | 18 | кг |
| 9 | Чеснок свежий | Товар должен соответствовать ГОСТ Р 55909-2013.Внешний вид: Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими кроющими чешуями для стрелкующихся сортов - с обрезанной стрелой длиной не более 20 мм, для нестрелкующихся - с сухими обрезанными листьями длиной не более 50 мм, с остатками сухих корешков или без них.Запах и вкус: Характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса. Состояние луковиц: Твердые и плотные. Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее 40 мм. Наличие луковиц гнилых, подмороженных, запаренных, проросших не допускается. Свежий чеснок фасуют произвольной массой нетто, но не более 0,5 кг в сетки или другие виды потребительской упаковки, соответствующей по показателям безопасности требованиям.Упаковочные материалы (ящики, коробки) должны соответствовать требованиям нормативных документов. Быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивать сохранность и товарный вид, быть чистыми, без постороннего запаха. **Срок реализации товара на день поставки не должен быть менее 2/3 от срока годности.** | 6 | кг |
| 10 | Кабачки | Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, с не огрубевшей кожицей, гладкие или ребристые, с плодоножкой, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и без механических повреждений. Без излишней внешней влажности. Без постороннего привкуса и запаха. Высшего сорта.ГОСТ 31822-2012 | 150 | кг |
| 11 | Капуста квашеная, упаковка до 5кг. | ГОСТ 34220-2017. Для приготовления квашеной капусты применяют следующие сырье и вспомогательные материалы:капусту белокочанную свежую среднеспелых, среднепоздних и позднеспелых сортов по ГОСТ 1724;соль поваренную пищевую молотую не ниже первого сорта по ГОСТ 13830\*; Равномерно нашинкованная полосками не шире 5 мм или нарезанная и нарубленная в виде частиц различной формы не более 12 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 плодоовощные компоненты, пряности равномерно распределены в квашеной капусте. Морковь, свекла, пастернак, хрен нашинкованы и нарезаны соломкой шириной 3-5 мм или кружочками толщиной не более 3 мм и диаметром 40 мм. Перец сладкий, измельченный на полоски шириной 3-5 мм. |

Консистенция: Сочная, плотная, хрустящая. Запах: Ароматный, характерный для квашеной капусты. В капусте с приправами и пряностями ясно ощущается аромат добавленных пряностей. Сок обладает ароматом капусты. Вкус: Кисловато-солоноватый, приятный, без горечи.Упаковка и маркировка квашеной капусты производятся по ГОСТ 13799. | 60 | кг |
| 12 | Груши  |  Плоды типичные по форме и окраске для данного сорта без повреждений вредителями и болезнями с целой плодоножкой. Плоды однородные по степени зрелости, но не ниже съемной и не перезревшие. ГОСТ 33499-2015. Свежие груши упаковывают в ящики из древесины и полимерных материалов по ГОСТ 9142. ГОСТ 10131. ГОСТ 13511. ГОСТ 17812. ГОСТ 20463. ящичные поддоны по ГОСТ 21133. потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12301 и в другие типы упаковки, обеспечивающие сохранность качества груш при транспортировании. Срок реализации товара на день поставки не должен быть менее 2/3 срока годности.Сорт Конференция, Пакхам или Форель | 520 | кг |
| 13 | Яблоки красные | ГОСТ 34314-2017.Яблоки должны быть первого или второго сорта . Внешний вид яблок должен быть :плоды, по форме и окраске соответствующие данному помологическому сорту , без повреждений вредителями и болезнями , с плодоножкой или без нее , но без повреждений кожицы плода ; или допускаются плоды неоднородные по форме, но не уродлевые , без повреждений вредителями и болезнями , с плодоножкой или без нее. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру должен быть не менее 40 мм . Вкус и запах: свойственный спелым яблокам, вкус сладкий или кисло-сладкий, без постороннего привкуса и аромата. Не допускаются перезревшие или зеленые плоды. Тара должна обеспечивать при контакте с плодами сохранение их качества и безопасность. Срок реализации товара на день поставки не должен быть менее 2/3 срока годности. | 600 | кг |
| 14 | Бананы | ГОСТ Р 51603-2000 должны быть экстра - класса и первого класса. Плоды должны быть одного помологического сорта. В кисти не должны допускаться вырезанные плоды. Внешний вид: плоды в кистях, свежие, чистые, целые, здоровые, развившиеся, не уродливые, без остатков цветка, округлые или слаборебристые, крона зеленовато-желтого или желтого цвета, срезы ее ровные, не пересушенные. Вкус и запах: специфический запах спелых бананов, вкус сладкий, без постороннего привкуса и аромата. Плоды должны быть потребительской степени зрелости, плотные и округлые, мякоть кремовая, с легко отделяемой кожурой , но не перезревшие. Количество плодов в кисти от четырех до девяти штук. Упаковочные материалы, должны быть чистыми, безопасными, обеспечивающими сохранность продукции. **Срок реализации товара на день поставки не должен быть менее 2/3 срока годности.** | 400 | кг |
| 15 | Лимоны | Товар должен соответствовать ГОСТ 4429-82.Внешний вид: Плоды свежие, чистые, не уродливые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкойЗапах и вкус: Свойственные свежим лимонам, без постороннего запаха и привкуса.Окраска: От светло-зеленой до желтой или оранжевой. Плоды зеленые, подмороженные и загнившие не допускаются. Лимоны упаковывают в ящики N 2 по ГОСТ 10131-93. Тара должна обеспечивать при контакте с плодами сохранение их качества и безопасность. С**рок реализации товара на день поставки не должен быть менее 2/3 от срока годности.** | 60 | кг |
| 16 | Яблоки зеленые | ГОСТ 34314-2017. Яблоки должны быть первого или второго сорта . Внешний вид яблок должен быть :плоды, по форме и окраске соответствующие данному помологическому сорту , без повреждений вредителями и болезнями , с плодоножкой или без нее , но без повреждений кожицы плода ; или допускаются плоды неоднородные по форме, но не уродлевые , без повреждений вредителями и болезнями , с плодоножкой или без нее. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру должен быть не менее 40 мм . Вкус и запах: свойственный спелым яблокам, вкус сладкий или кисло-сладкий, без постороннего привкуса и аромата. Не допускаются перезревшие или зеленые плоды. Тара должна обеспечивать при контакте с плодами сохранение их качества и безопасность. С**рок реализации товара на день поставки не должен быть менее 2/3 срока годности.** | 400 | кг |
| 17 | Изюм, фасовка до 5,0 кг | Масса ягод сушенного винограда одного вида, сыпучая, без комкования. Ягоды после заводской обработки без плодоножек. Вкус и запах должны свойственные сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый, без постороннего вкуса и запаха. Цвет должен быть однородный от золотистого до коричневого. Должен соответствовать требованиям ГОСТ 6882-88, СанПиН 2.3.2.1078-01. Срок годности на момент поставки не менее 80 % от срока установленного производителем | 40 | кг |
| 18 | Шиповник сушеный, фасовка до 1кг. | ГОСТ 1994-93**Внешний вид:** Плоды цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек, на верхушке плода имеется небольшое круглое отверстие или пятиугольная площадка. Стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, реже матовая, более или менее морщинистая. Внутри плода обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками.**Цвет:** от оранжево-красного до буровато- красного, светло-желтый, иногда буроватый.**Запах**: свойственный данному сырью без постороннего запаха**Вкус**: кисловато-сладкий, слегка вяжущий. Срок годности на момент поставки **не менее 80 %** от срока установленного производителем. | 55 | кг |
| 19 | Смесь из сушеных фруктов фасовка от 0,400 гр. до 1,0 кг | ГОСТ 32896-2014. Смесь из сушеных фруктов. Не менее 7 компонентов. Внешний вид и консистенция: целые плоды или кружки (боковые, срезы, полноценные по мякоти), дольки плодов. Цвет: от кремового до коричневого. Вкус запах: свойственный фруктам данного вида, без посторонних вкуса и запаха. В сушеных семечковых и косточковых фруктах не допускается: минеральные примеси, ощущаемые органолептически; металлопримисий и другие посторонние примеси; плоды загнившие, горелые, отходы; насекомые- вредители, их личинки и куколки; признаки спиртового брожения и плесень, видимая не вооруженным глазом. Маркировка, упаковка, транспортирование в соответствие с действующим ГОСТом и не более 1кг. Остаточный срок годности на момент поставки товара - не менее 80% общего срока годности. | 125 | кг |
| 20 | Клюква свежая | ГОСТ 33309-2015 . Ягоды клюквы должны быть свежие или примороженные, вполне спелые, чистые, без постороннего запаха, без плодоножек, разнородные по размеру и окраске (от розового до темно-красного цвета), без каких-либо повреждений и заболеваний. Ягоды клюквы могут быть влажными, но не течь. В свежей клюкве содержание зеленых ягод, несъедобных и ядовитых плодов других видов растений (крушина ломкая, паслен сладко-горький и др.), а также минеральной примеси (песок, пыль, другие загрязнения) не допускается. В партии ягод клюквы в местах назначения допускается наличие заплесневелых и загнивших ягод не более 4%.Содержание токсичных элементов и пестицидов в ягодах клюквы не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.Свежую клюкву осеннего сбора упаковывают в плетеные корзины или ящики по нормативно-технической документации вместимостью не более 30 кг, а также в бочки по ГОСТ 8777 вместимостью не более 150 дм. При упаковывании ягод в корзины без крышек верх их обшивают полотном, марлей, рогожей, плотно пришивая их к верхнему краю корзины.Свежую клюкву весеннего сбора упаковывают в бочки по ГОСТ 8777 вместимостью не более 50 дм. | 50 | кг |
| 21 | Ягоды замороженные (вишня, смородина) | ГОСТ 33823-2016. В замороженном состоянии плоды, части плодов и ягоды одного помологического сорта, зрелые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Цвет: Однородный, свойственный данному виду свежих плодов и ягод в потребительской стадии зрелости. Вкус и запах: Свойственный данному виду плодов и ягод, без постороннего привкуса и запаха. Консистенция близка к консистенции свежих плодов и ягод. Содержание токсичных элементов, пестицидов и микотоксина патулина не должно превышать допустимых уровней, установленных медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Быстрозамороженные плоды и ягоды должны быть упакованы:в пачки по ГОСТ 12303 из ламинированного картона, массой нетто продукта до 1,0 кг;в пакеты из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354 марки Н "пищевая" или в пакеты из полиамид-целлофана, массой нетто продукта до 1,0 кг;в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, снабженные мешками-вкладышами пленочными по ГОСТ 19360 и обечайками по ГОСТ 9142, масса нетто продукта не должна превышать 15 кг.Срок годности на момент поставки не менее 80 % от срока установленного производителем. | 50 | кг |