

СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование Товара	Единица измерения	Цена за единицу измерения, в т.ч. НДС, руб.	Кол-во, ед. измерения	Общая стоимость, в т.ч. НДС, руб.
1	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	кг	34,00	878,40	29 865,60
2	Хлеб пшеничный или хлеб зерновой из муки в/	кг	59,00	1 414,61	83 461,99
3	Масло сладкосливочное несоленое с м.д.ж. 72	кг	505,00	363,35	183 491,75
4	Сыр неострых сортов	кг	403,00	115,69	46 623,07
5	Молоко с м.д.ж. 2,5%, 3,2%	кг	50,40	4 167,85	210 059,64
6	Йогурт с м.д.ж. 2,5%, 2,7%, 2,9 %, 3,5% шт	кг	179,22	1,44	258,08
7	Сметана с м.д.ж. 15%	кг	163,11	173,07	28 229,45
8	Молоко витаминизированное с м.д.ж. 2,5%, 3,	кг	107,78	697,60	75 187,33
9	Творог с м.д.ж. 5%, 9%	кг	262,60	688,02	180 674,05
10	Кефир с м.д.ж. 2,5%, 3,2%	кг	60,00	980,59	58 835,40
11	Напиток кисломолочный йогуртный Снежок	кг	68,68	326,86	22 448,74
12	Ряженка с м.д.ж. 2,5%	кг	69,36	653,73	45 342,71
13	Кефир, обогащенный бифидобактериями Бифидок	кг	70,04	326,86	22 893,27
14	Йогурт фруктовый с м.д.ж. 2,5% питьевой	кг	111,10	326,86	36 314,15
15	Мясо говядина, высший сорт	кг	537,73	226,53	121 811,98
16	Мясо говядины, I сорт	кг	480,00	220,00	105 600,00
17	Полуфабрикаты из мяса говядины	кг	417,79	380,07	158 789,45
18	Печень говяжья замороженная	кг	210,00	156,64	32 894,40
19	Колбасные изделия вареные (сосиски)	кг	289,50	88,94	25 748,13
20	Тушка цыпленка бройлера потрошенная, охл. I	кг	128,00	168,57	21 576,96
21	Полуфабрикат (фарш) из мяса птицы	кг	253,00	207,20	52 421,60
22	Томаты консервированные на лимонной кислоте	кг	53,00	574,53	30 450,09
23	Огурцы консервированные на лимонной кислоте	кг	53,00	715,94	37 944,82
24	Горошек зеленый консервированный	кг	76,27	408,94	31 189,85
25	Консервы молочные, молоко сгущеное с м.д.ж.	кг	184,20	210,72	38 814,62
26	Консервы рыбные Сайра	кг	249,07	70,27	17 502,15
27	Паста томатная	кг	80,00	17,44	1 395,20
28	Капуста соленая на лимонной кислоте	кг	76,68	182,63	14 004,07
29	Джем	кг	125,63	141,27	17 747,75
30	Томаты свежие	кг	115,00	322,48	37 085,20
31	Свекла столовая свежая	кг	20,79	311,20	6 469,85
32	Капуста белокочанная свежая	кг	21,94	1 311,02	28 763,78
33	Картофель продовольственный свежий	кг	19,90	3 300,53	65 680,55
34	Морковь столовая свежая	кг	25,07	754,15	18 906,54
35	Лук репчатый свежий	кг	23,27	449,46	10 458,93
36	Огурцы свежие	кг	115,00	214,45	24 661,75
37	Свекла гарнирная	кг	57,00	138,21	7 877,97
38	Морковь гарнирная	кг	49,41	309,34	15 284,49
39	Яблоки свежие	кг	83,50	797,95	66 628,83
40	Мандарины свежие	кг	135,71	131,60	17 859,44
41	Апельсины свежие	кг	93,92	131,60	12 359,87
42	Лимоны свежие	кг	119,62	28,03	3 352,95
43	Груши свежие	кг	135,00	633,28	85 492,80
44	Клюква (замороженная)	кг	187,00	84,35	15 773,45
45	Ягоды замороженные (компотная смесь)	кг	201,00	47,46	9 539,46
46	Абрикосы сушеные (курага)	кг	251,00	103,67	26 021,17
47	Фрукты семечковые сушеные в т.ч. для компот	кг	120,00	63,26	7 591,20
48	Виноград сушеный (изюм)	кг	132,00	8,78	1 158,96
49	Мука пшеничная хлебопекарная	кг	26,50	451,77	11 971,91

50	Крупа манная	кг	31,00	112,12	3 475,72
51	Макаронные изделия группы А, высш.сорта Вер	кг	51,00	95,01	4 845,51
52	Макаронные изделия группы А, высш.сорта Рож	кг	49,50	89,60	4 435,20
53	Крупа рис шлифованный	кг	56,00	294,08	16 468,48
54	Крупа гречневая ядрица	кг	68,00	121,22	8 242,96
55	Хлопья овсяные	кг	22,00	108,87	2 395,14
56	Крупа пшено шлифованное	кг	27,00	98,33	2 654,91
57	Горох шлифованный, целый или колотый	кг	30,00	35,66	1 069,80
58	Крупа ячменная перловая	кг	19,00	8,78	166,82
59	Сахар-песок	кг	48,30	852,89	41 194,59
60	Соль поваренная пищевая	кг	10,00	57,01	570,10
61	Дрожжи хлебопекарные сушеные или прессованн	кг	0,77	3 585,60	2 760,91
62	Сухари панировочные	кг	72,00	83,48	6 010,56
63	Кислота лимонная	кг	340,00	1,89	642,60
64	Напиток кофейный витаминизированный	кг	285,00	21,06	6 002,10
65	Какао порошок	кг	337,75	10,56	3 566,64
66	Напиток кисель витаминизированный	кг	144,28	80,83	11 662,15
67	Масло растительное	кг	96,00	217,66	20 895,36
68	Чай	кг	350,00	7,91	2 768,50
69	Ванилин	г	1,40	21,12	29,57
70	Соки фруктовые (овощные)	л	43,94	1 584,00	69 600,96
71	Рыба треска филе мороженая	кг	360,00	117,92	42 451,20
72	Рыба горбуша филе мороженая	кг	365,00	302,18	110 295,70
73	Рыба пикша филе мороженая	кг	348,00	189,98	66 113,04
74	Рыба (сельдь)	кг	140,36	90,69	12 729,25
75	Вафли глазированные	кг	292,90	0,29	84,94
76	Вафли	кг	197,00	87,20	17 178,40
77	Зефир	кг	149,70	87,60	13 113,72
78	Печенье 50 гр	кг	147,26	87,36	12 864,63
79	Пряники	кг	157,00	63,36	9 947,52
80	Яйцо куриное диетическое	шт	6,80	9 133,00	62 104,40
ИТОГО:					2 760 856,78

Функциональные, технические, качественные и эксплуатационные характеристики объекта закупки с указанием показателей, позволяющих определить соответствие закупаемого товара установленным заказчиком требованиям

№ п/п	Наименование товара	Функциональные, качественные, технические характеристики (потребительские свойства) товара в соответствии с ГОСТ, ТУ, техническими регламентами, СанПин и т.п.	Требования к таре, упаковке, фасовке продукции в соответствии с ГОСТ, ТУ, техническими регламентами, СанПин и т.п.
1	Хлеб ржаной или ржано-пшеничный	Хлеб должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 26983-2015 «Хлеб дарницкий. Технические условия» или ГОСТ 31807-2012 «Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки» или ТУ 9113-163-10686317-05 «Хлеба ржаные нижегородские. Технические условия» или другим техническим документам, согласованным в установленном порядке без допускаемых отклонений. Внешний вид: форма должна соответствовать хлебной форме, в которой производится выпечка, без боковых выплывов. Поверхность должна быть шероховатая, без крупных трещин. Цвет должен быть от светло-коричневого до темно-коричневого. Состояние мякиша: не должен быть липким, влажным на ощупь, должен быть эластичный, после легкого надавливания пальцами должен принимать первоначальную форму. Вкус должен быть свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Запах: должен быть свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия». Индивидуальная упаковка из полимерных материалов
2	Хлеб пшеничный или хлеб зерновой из муки высшего сорта	Хлеб должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ГОСТ 31805-2012 «Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия». Индивидуальная упаковка из полимерных материалов
3	Масло сладко-сливочное несоленое традиционное с массовой долей жира 72,5%	Масло должно соответствовать требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка массой нетто не менее 0,175 кг и не более 2 кг.

4	Сыр неострых сортов с массовой долей жира 45%, 50%	Сыр должен соответствовать требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия», ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», индивидуальная полимерная и/или вакуумная упаковка массой нетто не более 10 кг
5	Молоко с массовой долей жира 2,5%, 3,2%	Молоко должно соответствовать требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка герметичная объемом не менее 0,9 л. и не более 1 л.
6	Йогурт с массовой долей жира от 2,7 % до 2,9 %	Йогурт должен соответствовать требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ТУ 10.86.10-140-05268977-2014 с изм. 1-2 или ТУ 9222-024-48779702-14 «Йогурты» или другим техническим документам, согласованным в установленном порядке без допускаемых отклонений. Консистенция должна быть однородная, в меру вязкая, с нарушенным сгустком, допускается небольшая мучнистость из-за присутствия натуральных стабилизаторов. Вкус и запах должны быть чистые, кисломолочные. Вкус должен быть в меру сладкий, с привкусом и запахом наполнителя, без посторонних вкусов и запахов. Цвет должен зависеть от наполнителя, быть равномерным по всей массе	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка герметичная объемом не менее 0,09 кг и не более 0,11 кг.
7	Сметана с массовой долей жира 15%	Сметана должна соответствовать требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка герметичная массой нетто не менее 0,18 кг и не более 0,5 кг.

8	Молоко витаминизированное с массовой долей жира 2,5%, 3,2 %	Молоко питьевое должно соответствовать требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия» или ТУ 10.86.10-116-05268977-2011 (с изм. №1-2) или другим техническим документам, согласованным в установленном порядке без допускаемых отклонений. Внешний вид и консистенция должны быть следующими: однородная, непрозрачная, не тягучая жидкость, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Вкус и запах должны быть: чистые, без посторонних, не свойственных молоку привкусов и запахов, с привкусом пастеризации. Цвет должен быть молочно-белый, равномерный по всей массе	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка герметичная - тетрапак - 0,2 л.
9	Творог с массовой долей жира от 5% до 9%	Творог должен соответствовать требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка массой нетто не менее 0,18 кг и не более 2,5 кг.
10	Кефир с массовой долей жир от 2,5% до 3,2%	Кефир должен соответствовать требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 31454-2012 «Кефир. Технические условия» или ТУ 9222-003-52463146-2016 или другим техническим документом, согласованным в установленном порядке без допустимых отклонений. Внешний вид и консистенция должны быть следующими: однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибков. Цвет должен быть молочно-белый, равномерный по всей массе. Вкус и запах: чистые кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка герметичная, объемом не менее 0,2 л и не более 1 л.

11	Напиток кисломолочный йогуртный «Снежок» с массовой долей жира от 2,5% до 3,2%	Напиток кисломолочный йогуртный «Снежок» должен соответствовать требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ТУ 9222-388-00419785-05 «Напитки кисломолочные. Технические условия» или другим техническим документам, согласованным в установленном порядке без допускаемых отклонений. Консистенция должна быть однородная, с нарушенным сгустком. Вкус и запах должны быть чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет должен быть молочно-белый, равномерный по всей массе	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка герметичная, объемом не менее 0,4 л и не более 1 л.
12	Ряженка с массовой долей жира от 2,5% до 4,5%	Ряженка должна соответствовать требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 31455-2012 «Ряженка. Технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка герметичная, объемом не менее 0,4 л и не более 1 л.
13	Кефир обогащенный бифидобактериями «Бифидок» с массовой долей жира от 2,5% до 3,2%	Бифидок должен соответствовать требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 33491-2015 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия» или ТУ 9222-014-16414608-2003 или ТУ 9222-001-52463146-2014 или другим техническим документам, согласованным в установленном порядке без допускаемых отклонений. Вкус и запах должны быть чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет должен быть белый, равномерный по всей массе. Консистенция должна быть однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибков	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка герметичная, объемом не менее 0,2 л и не более 1 л.
14	Йогурт фруктовый с массовой долей жира от 2,5% до 3,5%	Йогурт должен соответствовать требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка герметичная, объемом не менее 0,2 л и не более 1 л.

15	Мясо говядины высшего сорта охлажденное	<p>Мясо говядины (бескостный тазобедренный отруб без голяшки) охлажденное, крупнокусковое, бескостное, жилованное, без сухожилий и грубой соединительной ткани (соединительной ткани не более 5 %) должно соответствовать требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия» или ТУ 9214-030-37676459-2013 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Технические условия» или другим техническим документам, согласованным в установленном порядке без допускаемых отклонений. Цвет поверхности должен быть бледно-розового или бледно-красного цвета. Вид в разрезе должен быть следующим: мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается; мышцы слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; цвет от светло-красного до темно-красного; жир должен иметь белый, желтоватый или желтый цвет, консистенция твердая, при надавливании крошится; сухожилия упругие, плотные. Запах должен быть специфический, свойственный свежему мясу.</p>	<p>Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», индивидуальная вакуумная упаковка массой нетто не более 10 кг.</p>
16	Мясо говядины I сорта охлажденное	<p>Мясо говядины (бескостный спинно-поясничный отруб) охлажденное, мелкокусковое жилованное, без сухожилий и грубой соединительной ткани (соединительной ткани не более 5%) должно соответствовать требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия» или ТУ 9214-030-37676459-2013 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Технические условия» или другим техническим документам, согласованным в установленном порядке без допускаемых отклонений. Цвет поверхности должен быть бледно-розового или бледно-красного цвета. Вид в разрезе должен быть следующим: мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается; мышцы слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге; цвет от светло-красного до темно-красного; жир должен иметь белый, желтоватый или желтый цвет, консистенция твердая, при надавливании крошится; сухожилия упругие, плотные. Запах должен быть специфический, свойственный свежему мясу.</p>	<p>Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», индивидуальная вакуумная упаковка массой нетто не более 10 кг.</p>

17	Полуфабрикат из мяса говядины (фарш) охлажденный	Полуфабрикат (фарш) должен соответствовать требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 32951-2014 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия» или ТУ 9214-030-37676459-2013 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Технические условия» или другим техническим документам, согласованным в установленном порядке без допускаемых отклонений. Внешний вид должен быть следующим: однородная, перемешанная масса, состоящая из равномерно распределенных измельченных компонентов по рецептуре. Цвет должен быть свойственный использованному мясу и входящим по рецептуре продуктам. Поверхность должна быть без потемнения и признаков заветривания. Вкус и запах должны быть свойственные использованному мясу и входящим по рецептуре продуктам, без посторонних привкусов и запахов, без признаков недоброкачественного или старого сырья и признаков порчи. Состав: 50% мясо говядины первого сорта и 50% мясо говядины второго сорта.	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Индивидуальная вакуумная упаковка массой нетто не более 10 кг.
18	Печень говяжья замороженная	Печень говяжья должна соответствовать требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 32244-2013 «Субпродукты мясные обработанные. Технические условия» или ТУ 9212-068-37676459-2012 «Субпродукты мясные обработанные. Технические условия» или другим техническим документам, согласованным в установленном порядке без допускаемых отклонений. Печень должна быть чистой, без кровяных сгустков, лимфатических узлов, остатков связок, жира, патологических изменений и посторонних запахов. Цвет должен быть коричневый или красно-коричневый	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Должна быть упакована в коробки из гофрированного картона, изготовленные по ГОСТ Р 54463-2011 «Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».
19	Колбасные изделия вареные (сосиски)	Колбасные изделия вареные (сосиски) должны соответствовать требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Сосиски упакованы в герметичную упаковку массой нетто не менее 1 кг и не более 2 кг.

20	Тушка цыпленка бройлера потрошенная I сорта охлажденная	Тушка цыпленка бройлера должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Должна быть упакована в коробки из гофрированного картона, изготовленные по ГОСТ Р 54463-2011 «Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».
21	Полуфабрикат из мяса птицы (фарш) охлажденный	Полуфабрикат из мяса птицы должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия» или ТУ 9214-014-64568130-05 «Полуфабрикаты из мяса птицы. Технические условия» или другим техническим документам, согласованным в установленном порядке без допускаемых отклонений. Внешний вид должен быть следующим: однородная масса с видимыми жировыми включениями от темно-красного до светло-розового цвета. Запах должен быть свойственным доброкачественному сырию. Состав: 50% филе бедра, 50% филе грудки.	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка индивидуальная вакуумная массой нетто не более 10 кг.
22	Томаты консервированные на лимонной кислоте	Томаты консервированные на лимонной кислоте должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ Р 54648-2011 «Консервы. Томаты в заливке. Общие технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка герметичная, 3 кг
23	Огурцы консервированные на лимонной кислоте	Огурцы консервированные на лимонной кислоте должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка герметичная, 3 кг

24	Горошек зеленый консервированный	Горошек должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ Р 54050-2010 «Консервы натуральные. Горошек зеленый. Технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Герметичная упаковка массой нетто не менее 0,3 кг и не более 0,65 кг
25	Молоко сгущенное с массовой долей жира 8,5%	Молоко сгущенное должно соответствовать требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия» (с изменениями)	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка герметичная не менее 0,3 л и не более 1 л
26	Консервы рыбные Сайра в масле	Консервы рыбные Сайра в масле должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 13865-2000 «Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка герметичная массой нетто не менее 0,2 кг и не более 0,3 кг.
27	Паста томатная	Томатная паста должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ Р 54678-2011 «Продукты томатные консервированные. Общие технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка герметичная массой нетто не менее 0,3 кг и не более 1 кг.
28	Капуста соленая на лимонной кислоте	Капуста соленая на лимонной кислоте должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ Р 53972-2010 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка массой нетто не менее 0,5 кг и не более 5 кг.
29	Джем фруктовый	Джем должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 31712-2012 «Джемы. Общие технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя». Упаковка герметичная массой нетто не менее 0,3 кг и не более 0,65 кг.

30	Томаты свежие	Томаты свежие должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 55906-2013 «Томаты свежие. Технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка массой нетто не менее 5 кг и не более 30 кг.
31	Свекла столовая свежая	Свекла столовая свежая должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка: мешки из полимерных материалов (сетка), массой нетто не менее 5 кг и не более 35 кг.
32	Капуста белокочанная свежая	Капуста свежая должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка: мешки из полимерных материалов (сетка), массой нетто не менее 5 кг и не более 35 кг.
33	Картофель продовольственный свежий	Картофель продовольственный свежий должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ Р 51808-2013 «Картофель продовольственный. Технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка: мешки из полимерных материалов (сетка), массой нетто не менее 5 кг и не более 35 кг.
34	Морковь столовая свежая	Морковь столовая свежая должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка: мешки из полимерных материалов (сетка), массой нетто не менее 5 кг и не более 35 кг.

35	Лук репчатый свежий	Лук репчатый свежий должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ Р 51783-2001 «Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка: мешки из полимерных материалов (сетка), массой нетто не менее 5 кг и не более 35 кг.
36	Огурцы свежие	Огурцы свежие должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 33932-2016 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка массой нетто не менее 5 кг и не более 30 кг.
37	Свекла гарнирная	Свекла гарнирная должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», СТО 84302806-010-2016 «Разносолы овощные и грибные» или другим техническим документам, согласованным в установленном порядке без допускаемых отклонений. Свекла гарнирная должна быть с небольшим количеством жидкости (овощного сока, растительного масла или томатного соуса). Кусочки овощей должны быть целые, сохранившие свою форму. Консистенция должна быть: мягкая, плотная, но не разваренная. Допускается единичные кусочки разваренных овощей. Вкус и запах должны быть приятные, характерные для данной овощной смеси с ароматом пряностей. Не допускаются посторонние привкус и запах, а также привкус прогорклого масла. Цвет должен быть свойственный цвету используемых овощей, прошедших тепловую обработку, близкий к натуральному цвету смеси используемых овощей	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Герметичная упаковка массой нетто не менее 1 кг и не более 3 кг.

38	Морковь гарнирная	<p>Морковь гарнирная должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», СТО 84302806-010-2016 «Разносолы овощные и грибные» или другим техническим документам, согласованным в установленном порядке без допускаемых отклонений. Морковь гарнирная должна быть с небольшим количеством жидкости (овощного сока, растительного масла или томатного соуса). Кусочки овощей должны быть целые, сохранившие свою форму. Консистенция должна быть: мягкая, плотная, но не разваренная. Допускается единичные кусочки разваренных овощей. Вкус и запах должны быть приятные, характерные для данной овощной смеси с ароматом пряностей. Не допускаются посторонние привкус и запах, а также привкус прогорклого масла. Цвет должен быть свойственный цвету используемых овощей, прошедших тепловую обработку, близкий к натуральному цвету смеси используемых овощей</p>	<p>Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Герметичная упаковка массой нетто не менее 1 кг и не более 3 кг.</p>
39	Яблоки свежие	<p>Яблоки свежие должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».</p>	<p>Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Фрукты должны быть калиброванные, упакованные в деревянные, пластиковые или картонные короба (ящики), массой нетто не менее 5 кг и не более 20 кг</p>
40	Мандарины свежие	<p>Мандарины свежие должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»</p>	<p>Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Фрукты должны быть калиброванные, упакованные в деревянные, пластиковые или картонные короба (ящики), массой нетто не менее 5 кг и не более 20 кг.</p>
41	Апельсины свежие	<p>Апельсины свежие должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»</p>	<p>Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Фрукты должны быть калиброванные, упакованные в деревянные, пластиковые или картонные короба (ящики), массой нетто не менее 5 кг и не более 20 кг.</p>

42	Лимоны свежие	Лимоны свежие должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Фрукты должны быть упакованы в деревянные, пластиковые или картонные короба (ящики), массой нетто не менее 5 кг и не более 20 кг.
43	Груши свежие	Груши свежие должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Фрукты должны быть калиброванные, упакованные в деревянные, пластиковые или картонные короба (ящики), массой нетто не менее 5 кг и не более 20 кг.
44	Клюква замороженная	Клюква должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ГОСТ Р 53956-яблоко2010 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Должна быть упакована в полиэтиленовые мешки (пакеты), картонные коробки, массой нетто не менее 0,4 кг и не более 20 кг.
45	Ягоды замороженные (компотная смесь)	Ягоды замороженные должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Должна быть упакована в полиэтиленовые мешки (пакеты), картонные коробки, массой нетто не менее 0,4 кг и не более 20 кг.
46	Абрикосы сушеные (курага)	Курага должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Сухофрукты должны быть упакованы в полиэтиленовый пакет массой нетто не менее 1 кг и не более 5 кг.

47	Фрукты семечковые сушеные (компотная смесь)	Фрукты семечковые сушеные (в том числе смеси для компотов) должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Сухофрукты должны быть упакованы в полиэтиленовый пакет массой нетто не менее 1 кг и не более 5 кг.
48	Виноград сушеный (изюм)	Виноград сушеный должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия».	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Сухофрукты должны быть упакованы в полиэтиленовый пакет массой нетто не менее 1 кг и не более 5 кг
49	Мука пшеничная хлебопекарная, в т. ч. витаминизированная или обогатенная витаминно-минеральной смесью высшего сорта	Мука пшеничная должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка: мешок, массой нетто не менее 5 кг и не более 50 кг.
50	Крупа манная	Крупа манная должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 7022-97 «Крупа манная. Технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка: мешок, массой нетто не менее 5 кг и не более 15 кг.
51	Макаронные изделия группы А высшего сорта (вермишель, спагетти)	Макаронные изделия должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия».	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка массой нетто не менее 5 кг и не более 20 кг.
52	Макаронные изделия группы А высшего сорта (макароны, соломка, рожки, перья, лапша и др.)	Макаронные изделия должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка массой нетто не менее 5 кг и не более 20 кг.

53	Крупа рис шлифованный	Рис должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия».	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка: мешок, массой нетто не менее 5 кг и не более 25 кг.
54	Крупа гречневая ядрица	Крупа гречневая должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ Р 55290-2012 «Крупа гречневая. Технические условия».	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка: мешок, массой нетто не менее 5 кг и не более 25 кг.
55	Хлопья овсяные	Хлопья овсяные должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия».	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка: мешок, массой нетто не менее 5 кг и не более 25 кг.
56	Крупа пшено шлифованное 1 сорта	Пшено должно соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 572-60 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия».	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка: мешок, массой нетто не менее 5 кг и не более 25 кг.
57	Горох шлифованный целый или колотый	Горох должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия».	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка: мешок, массой нетто не менее 5 кг и не более 25 кг.
58	Крупа ячменная перловая	Крупа ячменная должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 5784-60 «Крупа ячменная. Технические условия».	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка: мешок, массой нетто не менее 5 кг и не более 25 кг.

59	Сахар-песок	Сахар-песок должен соответствовать требованиям, установленным ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка: мешок, массой нетто не менее 5 кг и не более 50 кг.
60	Соль поваренная пищевая йодированная	Соль должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка массой нетто не менее 0,5 кг и не более 2 кг
61	Дрожжи хлебопекарные сухие	Дрожжи должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; СТО 60693943-001-2009 «Дрожжи хлебопекарные сухие (фасовка)» или другим техническим документам, согласованным в установленном порядке без допускаемых отклонений. Дрожжи хлебопекарные сухие быстродействующие должны быть в виде гранул, цвет должен быть от светло-желтого до светло-коричневого. Запах и вкус должны быть свойственны сухим дрожжам, без посторонних запахов (гнилостного или запаха плесени)	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка массой нетто не менее 10 г и не более 30 г.
62	Сухари панировочные	Сухари панировочные должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка: вакуумные пакеты из полимерных материалов массой нетто не менее 0,2 кг и не более 5 кг.
63	Кислота лимонная	Кислота лимонная должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка массой нетто не менее 0,015 и не более 0,03 кг.

64	Напиток кофейный витаминизированный	<p>Напиток кофейный витаминизированный должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ТУ 9198-019-00364937-2014 «Кофейные напитки злаковые для детского питания» или ТУ 9198-010-02438255-11 или другим техническим документам, согласованным в установленном порядке без допускаемых отклонений. Внешний вид должен быть: продукт должен иметь порошкообразную однородную консистенцию. Допускается включения частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток из продукта должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет продукта должен быть коричневым. Вкус и аромат должны быть приятными, хорошо выраженными, свойственными обжаренным компонентам, входящим в состав продукта. Посторонние привкусы и запахи не допускаются. Продукт не должен содержать кофе, кофеин и другие тонизирующие вещества</p>	<p>Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка массой нетто не менее 0,1 кг и не более 1 кг.</p>
65	Какао-порошок	<p>Какао должно соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»</p>	<p>Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка массой нетто не менее 0,1 кг и не более 0,25 кг.</p>
66	Напиток кисель витаминизированный	<p>Кисель должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия» или ТУ 9195-024-00364937-15 «Пищевые концентраты сладких блюд для детского питания. Технические условия» или другим техническим документам, согласованным в установленном порядке без допускаемых отклонений. Внешний вид должен быть следующим: однородная сыпучая масса. Цвет, вкус и запах должны быть свойственные соответствующим блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Не допускаются посторонние привкус и запах</p>	<p>Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Герметичная упаковка массой нетто не менее 0,09 кг и не более 0,6 кг.</p>

67	Масло растительное рафинированное дезодорированное	Масло должно соответствовать требованиям ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка объемом не менее 0,5 л и не более 3 л.
68	Чай	Чай должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия» или ТУ 9191-001-39420178-97 «Чаи различных типов, марочные, фасованные и нефасованные» или другим техническим документам, согласованным в установленном порядке без допускаемых отклонений. Чай черный байховый фасованный, крупнолистовой, высшего сорта. Цвет разваренного листа должен быть однородный, коричнево-красный. Аромат и вкус должны быть следующими: аромат должен быть в меру яркий, нежный, вкус должен быть приятный с терпкостью.	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка массой нетто не менее 0,1 кг и не более 1 кг.
69	Ванилин	Ванилин должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка объемом не менее 1,5 г и не более 10 г.
70	Соки фруктовые (овощные)	Сок должен соответствовать требованиям ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ГОСТ 32103-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка объемом не менее 0,9 л и не более 3 л

71	Рыба треска филе мороженая	<p>Рыба треска филе мороженая должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 3948-90 «Филе рыбное мороженое. Технические условия» или ТУ 9261-001-30494407-15 «Полуфабрикаты из рыбы для детей дошкольного и школьного возраста» или другим техническим документам, согласованным в установленном порядке без допускаемых отклонений. Внешний вид должен быть следующим: поверхность чистая, ровная без разорванных краев; не должна содержать позвоночника, реберных и плечевых костей, плавников, внутренностей; черная пленка, сгустки крови и чешуя должны быть удалены. Консистенция должна быть плотной. Цвет должен быть блестящий. Цвет и запах должны быть характерными для доброкачественной рыбы, без постороннего запаха</p>	<p>Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», ГОСТ 7630-96 «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка». Рыба должна быть упакована в коробки из гофрированного картона, изготовленные по ГОСТ Р 54463-2011 «Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».</p>
72	Рыба горбуша филе мороженая	<p>Рыба горбуша филе мороженая должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 3948-90 «Филе рыбное мороженое. Технические условия», ТУ 9261-001-30494407-15 «Полуфабрикаты из рыбы для детей дошкольного и школьного возраста» или другим техническим документам, согласованным в установленном порядке без допускаемых отклонений. Внешний вид должен быть следующим: поверхность чистая, ровная без разорванных краев; не должна содержать позвоночника, реберных и плечевых костей, плавников, внутренностей; черная пленка, сгустки крови и чешуя должны быть удалены. Консистенция должна быть плотной. Цвет должен быть блестящий. Цвет и запах должны быть характерными для доброкачественной рыбы, без постороннего запаха</p>	<p>Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», ГОСТ 7630-96 «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка». Рыба должна быть упакована в коробки из гофрированного картона, изготовленные по ГОСТ Р 54463-2011 «Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».</p>

73	Рыба пикша филе мороженая	Рыба пикша филе мороженая должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 3948-90 «Филе рыбное мороженое. Технические условия» или ТУ 9261-001-30494407-15 «Полуфабрикаты из рыбы для детей дошкольного и школьного возраста» или другим техническим документам, согласованным в установленном порядке без допускаемых отклонений. Поверхность должна быть чистая, ровная, без разорванных краев; не содержит позвоночника, реберных и плечевых костей, плавников, внутренностей; черная пленка, сгустки крови и чешуя удалены. Консистенция должна быть плотная. Цвет должен быть блестящий. Цвет и запах должны быть характерные для доброкачественной рыбы, без постороннего запаха.	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», ГОСТ 7630-96 «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка». Рыба должна быть упакована в коробки из гофрированного картона, изготовленные по ГОСТ Р 54463-2011 «Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».
74	Рыба сельдь	Рыба сельдь слабосоленая должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 815-2004 «Сельди соленые. Технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка: пластиковое ведро с герметичной крышкой, массой нетто не менее 4 кг и не более 9 кг или вакуумная упаковка, массой нетто не менее 0,25 кг и не более 2,5 кг.
75	Вафли глазированные	Вафли должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ГОСТ 14031-2014 «Вафли. Общие технические условия». Вафли должны быть глазированы кондитерской или шоколадной глазурью	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка массой нетто не менее 0,018 кг и не более 0,05 кг.

76	Вафли	<p>Вафли должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ГОСТ 14031-2014 «Вафли. Общие технические условия» или ТУ 9130-007-59727039-06 «Изделия кондитерские мучные. Технические условия» или ТУ 9137-025-00360454-12 «Вафли. Технические условия» или другим техническим документам, согласованным в установленном порядке без допускаемых отклонений. Внешний вид должен быть следующим: поверхность должна быть с четким рисунком, края с ровным обрезом, одинаковой правильной формы и размера. Вафельные листы должны быть равномерно поперечные, с развитой пористостью, обладающие хрустящими свойствами. Вафли должны иметь одинаковый размер и правильную форму, установленную для данного наименования. Начинка в вафлях не должна выступать за края. Начинка должна быть без крупинок и комков.</p>	<p>Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка массой нетто не менее 0,018 кг и не более 0,05 кг.</p>
77	Зефир	<p>Зефир должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 6441-2014 «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия» или ТУ 9128-001-0069617465-09 «Изделия кондитерские пастильные. Технические условия» или другим техническим документам, согласованным в установленном порядке без допускаемых отклонений. Вкус и запах должны быть свойственные данному наименованию изделия, с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается привкус сернистого ангидрида, резкий вкус и запах применяемых эссенций. Цвет должен быть свойственный данному наименованию изделия, равномерный. Консистенция должна быть мягкая, легко поддающаяся разламыванию. Поверхность должна быть свойственная данному наименованию изделия, без грубого затвердевания на боковых гранях и выделения сиропа</p>	<p>Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка массой нетто не менее 0,2 кг и не более 3 кг</p>
78	Печенье	<p>Печенье должно соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»</p>	<p>Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка 0,05 кг</p>

79	Пряники	Пряники должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия» или ТУ 9133-026-48320688-2015 «Изделия кондитерские пряничные. Технические условия» или другим техническим документам, согласованным в установленном порядке без допустимых отклонений. Форма, поверхность, цвет, вкус и запах должны быть свойственные данному наименованию изделия с учетом вкусовых добавок, без посторонних запаха и привкуса. Вид в изломе должен быть следующим: пропеченное изделие без следов непромеса, с равномерной пористостью. Пряники сырцовые типа сэндвич должны быть из муки пшеничной в/с, глазированные сахарным сиропом с прослойкой из натурального яблочного повидла или вареного сгущенного молока	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Упаковка массой нетто не менее 0,045 кг и не более 1 кг
80	Яйцо куриное диетическое	Яйцо куриное должно соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»	Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» Форма фасовки яйца — прокладка бугорчатая №20 на 30 шт. яиц, которая в дальнейшем должна упаковываться в ящики из гофрированного картона по ГОСТ Р 54463-2011 «Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия»

ПОДПИСИ СТОРОН

От ЗАКАЗЧИКА

Заведующий

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 23"



(Углева М.Б.)

27 декабря 2017 г.

От ПОСТАВЩИКА

Генеральный директор

Муниципальное предприятие города Нижнего
Новгорода "Единый центр муниципального
заказа"



(Немцев В.Г.)

27 декабря 2017 г.