Приложение № 1

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование товаров (работ, услуг), производитель, страна происхождения | Технические, функциональные характеристики, потребительские свойства и качественные характеристики товаров, работ, услуг | Кол-во(объем) | Единицаизмерения |
| 1 | Масло сливочное | Должно соответствовать ГОСТ 32261-2013Должно быть сладко-сливочное, не соленое Вкус и запах :Выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запаховЦвет от светло-желтого до желтого, однородный по всей массеУпаковка: не менее 180 гр. Массовая доля жира 72.5% | кг. | 750 |
| 2 | Кефир | Должен соответствовать ГОСТ 31454-2012. Цвет Молочно-белый, равномерный по всей массеМассовая доля жира 2,5%. | литр | 1100 |
| 3 | Варенец | Массовая доля жира 2.5%Цвет От молочно-белого до светло-кремового, равномерный по всей массеДолжен соответствовать ГОСТ 31667-2012 | литр. | 1350 |
| 4 | Молоко 3,2 % | Должно соответствовать ГОСТ 31450-2013. Массовая доля жира 3,2%. | литр | 8250 |
| 5 | Ряженка | Должна соответствовать ГОСТ 31455-2012 Цвет Светло-кремовый, равномерный по всей массеМассовая доля жира 2.5% | литр | 1100 |
| 6 | Сметана | Должна соответствовать ГОСТ 31452-2012.Массовая доля жира 15%. Внешний вид и консистенция: Однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Для продукта допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью. Цвет: белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Вкус и запах: чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. | кг | 340 |
| 7 | Сыр | Полутвердый, изготовлен из коровьего молока; сорт высший или первый. Вид: Голландский или Российский. Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество 45% или 50% Форма: прямоугольный брусокДолжен соответствовать ГОСТ 32260-2013 | кг. | 380 |
|  |  |