Приложение №1

к техническому заданию

**Спецификация на поставку продуктов питания**

«Молоко, молочные продукты»

для МАДОУ «ДС №6 «Буратино».

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование товара | Характеристика и потребительские свойства товара | Ед. изм. | кол-во |
|  | Сметана15% | Сметана, изготовленная из нормализованныхсливок. Массовая доля жира 15,00%. Внешний вид и консистенция: Однородная густая массас глянцевой поверхностью. Для продукта с массовой долей жира 15,00% допускаетсянедостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью. Вкус изапах: Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет: Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей масс. Соответствие ГОСТ 31452-2012.Срок годности не менее 10 суток. | кг. | 120 |
|  | Масло сливочное | Масло сладко-сливочное (Код позиции КТРУ: 10.51.30.110-00000004)Характеристики по коду КТРУ:Вид сливочного масла: Сладко-сливочноеСорт: высшийТип сливочного масла: несоленоеРасширенные характеристикиСливочное масло представляет собой продукт, изготавливаемый из коровьего молока или его продуктов. Сливочное масло должно быть изготовлено из пастеризованных сливок; массовая доля жира: не менее 72,5 процента. По органолептическим показателям масло должно соответствовать требованиям ГОСТ 32261-2013. Вкус и запах: выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция и внешний вид: плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги. Цвет: от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе. Жировая фаза масла должна содержать только молочный жир коровьего молока. Сливочное масло должно быть упаковано брикетами массой: не менее 180 гр. и не более 1000 гр. каждый. Материал упаковки: кашированная упаковочная фольга или её заменители, или пергамент, соответствующий ГОСТ 1341-2018. Материалы, используемые для упаковывания и укупоривания продукта, должны соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми они изготовлены, требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 005/2011) «О безопасности упаковки» и обеспечивать безопасность и сохранение потребительских свойств молочной продукции требованиям Технического регламента Таможенного союза (TP ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции» в течение срока их годности». Поставка должна производиться специализированным транспортным средством в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов; температурный режим должен соответствовать требованиям настоящего ГОСТ на транспортирование и хранение данного продукта. Срок годности: не менее 20 суток и не более 120 суток. Срок годности, на момент поставки, должен составлять не менее половины от срока хранения при соответствующем режиме, указанного изготовителем от даты производства. | кг. | 300 |
|  | Молоко цельное сгущенное с сахаром | Массовая доля жира 8,5% (0,300-1,0), упаковка герметичная; сладкий, чистый вкус с выраженным привкусом и запахом пастеризованного молока; консистенция однородная, без наличия ощущаемых органолептических кристаллов молочного сахара; цвет белый с кремовым оттенком; с указанием конечного срока реализации, выработанное по ГОСТу 31688-2012. Срок годности не менее 6 и не более 12 месяцев. | кг. | 108 |
|  | Молоко пастеризованное | Молоко питьевое ультрапастеризованное,изготовленное из коровьего молока, ГОСТ32252-2013, с массовой долей жира 3,2%. Упаковка: финпак или полиэтиленовый пакет или иной вид упаковки предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииОбъем упаковки: не менее 1 литр.Срок годности не менее 5-и суток. | кг. | 1200 |
|  | Снежок  | Кисломолочный напиток «Снежок», вырабатываемыйиз коровьего молока с добавлением сахара бездобавления сиропов.Массовая доля жира не менее 2,5%.Массовая доля сахарозы не менее 7%.Упаковка весом не более 0,5л.На момент поставки товара остаточный срок годности поставленной продукции должен составлять не менее 5-и суток. | кг. | 240 |
|  | Йогурт | Йогурт 2,5 %, 100-120 г, ГОСТ 31981-2013.Кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухихобезжиренныхвеществиспользованием смеси заквасочных микроорганизмов -термофильных молочнокислых стрептококков и болгарскоймолочнокислой палочки, концентрация которых должнасоставлять не менее чем 10добавлением или без добавления различных немолочныхкомпонентов.Внешний вид и консистенция: Однородная, с нарушеннымсгустком при резервуарном способе производства, сненарушенным сгустком - при термостатном способепроизводства, в меру вязкая, при добавлении загустителейили стабилизирующих добавок - желеобразная иликремообразная.Допускается нерастворимых частиц, характерных для внесенныхкомпонентов.Вкус и запах: Чистые, кисломолочные, без постороннихпривкусов и запахов, в меру сладкий вкус (при выработке сподслащивающими компонентами), с соответствующимвкусом и ароматом внесенных компонентов.Цвет: Молочно-белый или обусловленный цветом внесенныхкомпонентов,однородныйнерастворимых частиц.Упаковка: пластиковый стакан, 100-120 г. Упаковочныематериалы, потребительская и транспортная упаковка,используемые для упаковывания йогуртов, должнысоответствовать требованиям, документов, в соответствии скоторыми они изготовлены, и обеспечивать сохранностькачества, безопасности и заявленных в маркировкепотребительских свойств йогуртов при их перевозках,хранениии реализацииНа момент поставки товара остаточный срок годности поставленной продукции должен составлять не менее 5-и суток. | кг. | 240 |
|  | Сыры полутвердые сычужные | С массовой долей жира от 45,0% до 59,9%, массовая доли влаги в обезжиренном веществе сыра от 54% до 69%, корка ровная, тонкая, без повреждений и без толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновой или полимерной пленкой; вкус и запах свойственный данному виду сыра, кисловатый; консистенция однородная; глазки круглой, слегка сплюснутой формы; с указанием конечного срока реализации, выработанные по ГОСТу Р 52686-2006, с остаточным сроком годности не менее 2-х месяцев.Срок годности сыра не более 6 месяцев.Товар должен быть упакован в тару (упаковку) из материалов, допустимых к применению для упаковки молочных продуктов. Транспортная упаковка товара должна обеспечивать сохранность товара при транспортировке, хранении и погрузочно-разгрузочных работах. Маркировка единицы потребительской тары (упаковки) товара должна содержать информацию согласно требованиям раздела XII Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС) 033/2013 ''О безопасности молока и молочной продукции''. Безопасность товара должна подтверждаться сертификатом соответствия или декларацией о соответствии. | кг | 126 |
|  | Творог 9% жирности | Творог - кисломолочный продукт, изготавливаемый из коровьего молока с использованием заквасочных микроорганизмов методами кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков. Творог должен быть изготовлен в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением гигиенических требований для предприятий молочной промышленности. Творог может быть выработан из цельного молока; восстановленного молока или нормализованного молока, либо из их смесей. **Массовая доля жира: не менее 9,0 процентов**. Внешний вид и консистенция: мягкая, мажущая или рассыпчатая, с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Цвет: белый; белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Вкус и запах: чистые, кисломолочные. Посторонних привкуса и запахов не должно быть. Жировая фаза творога должна содержать только молочный жир. Массовая доля белка: не более 14,0 процентов. Массовая доля влаги: не менее 75,0 процентов. Без консервантов и стабилизаторов. Количество молочнокислых микроорганизмов КОЕ в 1 г. продукта в течении срока годности - не менее 106 КОЕ/г. Пищевая ценность в 100 гр. продукта: жира не менее 5,0 г.; белка не менее 14,0 г.; углеводов не менее 2,0 г. Фасовка в герметически упакованные брикеты; пакеты массой: не менее 0,180 кг. и не более 200 гр. Материалы, используемые для упаковывания и укупоривания творога, должны соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность качества и безопасности творога при его транспортировке, хранении и погрузо-разгрузочных работах. На каждую единицу потребительской тары должна быть нанесена маркировка, которая должна содержать информацию, отвечающую требованиям настоящего ГОСТа 31453-2013. Срок годности: не более 10 суток. Поставка должна производиться специализированным транспортным средством в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов. На момент поставки товара остаточный срок годности поставленной продукции должен составлять не менее 3-х суток. | кг. | 450 |