УТВЕРЖДАЮ

Волковысского ОАО «Беллакт»

А.М.Яроцкий 2020 года

ЗАДАНИЕ НА ЗАКУПКУ ТОВАРОВ

#### 1. Сведения о предмете и иных условиях закупки:

№ п/п	Наименование подлежащих закупке товаров	Требования, предъявляемые к товарам	Количество (объем) закупаемых товаров	Условия оплаты товаров	Условия и срок поставки товаров	Ориентировочная стоимость закупки (без учета НДС)
1	Лот № 1: Мука гречневая	Согласно спецификации (приложение 1)	260 000 Kr	Отсрочка платежа не менее 30 календарных дней с даты поставки товара	Резиденты: самовывоз со склада Поставщика. Нерезиденты: FCA (Incoterms 2020). Поставка товара осуществляется партиями, согласно письменным заявкам Покупателя	15 714 400 рос. руб.
2	Лот № 2: Мука рисовая	Согласно спецификации (приложение 2)	180 000 KT	Отсрочка платежа не менее 30 календарных дней с даты поставки товара	Резиденты: самовывоз со склада Поставщика. Нерезиденты: FCA (Incoterms 2020). Поставка товара осуществляется партиями, согласно письменным заявкам Покупателя	8 184 600 рос. руб.
3	Лот № 3: Мука овсяная	Согласно спецификации (приложение 3)	395 000 кг	Отсрочка платежа не менее 30 календарных дней	Резиденты: самовывоз со склада Поставщика.	16 985 000 рос. руб.

				с даты поставки товара	Нерезиденты: FCA (Incoterms 2020). Поставка товара осуществляется партиями, согласно письменным заявкам Покупателя	
4	Лот № 4; Мука пшеничная	Согласно спецификации (приложение 4)	75 100 кг	Отсрочка платежа не менее 30 календарных дней с даты поставки товара	Резиденты: самовывоз со склада Поставщика. Нерезиденты: FCA (Incoterms 2020). Поставка товара осуществляется партиями, согласно письменным заявкам Покупателя	60 080 бел. руб.

2. В конкурсном предложении необходимо показать стоимость за единицу товара (1 килограмм) без учета НДС, общую стоимость товара с учетом НДС, ставку НДС.

Цена предложения должна быть рассчитана с учетом налогов и других обязательных платежей. Цена товара должна быть выражена на условиях: для резидентов Республики Беларусь – на условиях самовывоза со склада Поставщика, для нерезидентов - на условиях FCA (Incoterms 2020).

В случае, если участник предоставит конкурсное предложение не соответствующее вышеуказанному базису поставки (предлагаются улучшенные условия), Заказчик вправе путем запроса дополнительной информации до оценки конкурсных предложений затребовать от участника перерасчет цены на требуемых условиях.

- 3. Источник финансирования закупки: собственные средства Волковысского ОАО «Беллакт».
  - 4. Вид процедуры закупки: повторный открытый конкурс.
- Обоснование выбора процедуры закупки: <u>согласно Порядку осуществления</u> закупок за счет собственных средств Волковысского ОАО «Беллакт».
- 6. Критерии для выбора наилучшего предложения и поставщика: наиболее низкая цена за единицу товара (килограмм) без учета НДС. Транспортные расходы, расходы на таможенные пошлины и сборы при наличии таковых, Заказчик рассчитает самостоятельно и включит в цену предложения участников, для обеспечения их равнозначности при оценке.

В случае, если конкурсное предложение не соответствует конкурсным документам, заданию на закупку (в том числе спецификации на товар Волковысского ОАО «Беллакт»), оно участия в оценке конкурсных предложений не принимает.

7. Информация о допуске юридических и физических лиц к участию в процедуре закупки по государственной принадлежности и происхождению предлагаемых ими товаров (работ, услуг): к участию в процедурах закупок допускаются юридические и числе индивидуальные предприниматели, являющиеся физические лица, в том производителями товаров, их сбытовые организации (официальные представители), за исключением юридических лиц и индивидуальных предпринимателей в реестр поставщиков (подрядчиков, исполнителей), допускаемых к закупкам; включенных в реестр коммерческих организаций и индивидуальных предпринимателей с повышенным риском совершения правонарушений в экономической сфере; находящихся в процессе ликвидации (прекращения деятельности), реорганизации или признанных в установленном законодательными актами порядке экономически несостоятельными (банкротами), за исключением находящихся в процедуре санации.

При рассмотрении предложений отклоняется предложение участника процедуры закупки, не являющегося производителем или его сбытовой организацией (официальным торговым представителем), в случае, если в процедуре закупки участвует не менее одного производителя и (или) сбытовой организации (официального торгового представителя) и цена предложения такого участника не ниже цены участвующего в процедуре закупки производителя и (или) его сбытовой организации (официального торгового представителя), в том числе и после проведения переговоров по снижению цен поданных предложений при их назначении и проведении.

Обязательным условием участия Участника в данной процедуре закупки является наличие положительного результата исследования предлагаемого к поставке товара. Участник в целях участия в процедуре закупки, в первую очередь представляет образец товара в количестве - 1 килограмм. Образец товара должен быть предоставлен не позднее окончательного срока приема предложений. Предоставленные участниками образцы товара будут исследованы ответственными лицами на предмет соответствия спецификации Волковысского ОАО «Беллакт», а также пройдут лабораторные исследования. Образец товара должен сопровождаться пакетом документов согласно Волковысского ОАО «Беллакт». Образец и сопроводительные документы к нему указанные в спецификации Волковысского ОАО «Беллакт» должны быть предоставлены вместе с конкурсным предложением участника. Образцы предоставляются безвозмездно. Контактное лицо, которому предоставляется образец товара и сопроводительные документы к нему - начальник службы безопасности Пупко И.Г. (тел.: 801512-75006); контактное лицо, которому предоставляется конкурсное предложение и пакет документов согласно пункту 8 задания на закупку товаров - юрисконсульт Готкович Е.Н. (тел. 801512-75048).

В случае, отсутствия сопроводительных документов к образцу товара указанных в спецификации Волковысского ОАО «Беллакт», конкурсная комиссия уведомит об этом участника и предложит ему предоставить недостающие документы в установленный срок, до проведения лабораторных исследований образца, но не позднее квалификационного отбора. Образец товара участника, который не предоставил недостающие документы к образцу закупаемого товара в установленный срок к лабораторным исследованиям не допускается и подлежит утилизации. Результаты исследований образцов (в том числе прохождения лабораторных исследований) должны быть получены до даты проведения квалификационного отбора Участников. Общий срок исследований с выдачей заключения (акта) составляет от 7 до 30 календарных дней, в зависимости от компонента (материала) и фактических сроков, необходимых для проведения указанных исследований.

8. Квалификация участников будет проведена на стадии до оценки конкурсных предложений. Квалификационные требования к участнику:

#### Участник резидент должен представить:

сведения о финансовом состоянии и платежеспособности по состоянию на дату не ранее первого числа месяца, предшествующего месяцу вскрытия конвертов с конкурсными предложениями (справка обслуживающего банка о состоянии счета (счетов) и заявление об отсутствии задолженности по уплате обязательных платежей (налогов, сборов, пошлин);

копию свидетельства о государственной регистрации юридического лица либо индивидуального предпринимателя;

документы, удостоверяющие факт отнесения предлагаемых к поставке товаров к товарам собственного производства либо документы подтверждающие происхождение товара и статус участника процедуры закупки (сбытовая организация, официальный торговый представитель, и т.п.). Участник, не являющийся производителем товара, должен предоставить копию договора (контракта) заключенного с производителем предлагаемого к поставке товара либо иной документ от производителя товара подтверждающий факт наличия такого договора;

сведения о том, что юридическое лицо не находится в процессе ликвидации, реорганизации или не признанно в установленном законодательными актами порядке экономически несостоятельным (банкротом), а индивидуальный предприниматель не находится в стадии прекращения деятельности или не признан в установленном законодательными актами порядке экономически несостоятельным (банкротом);

заявление о готовности в случае выбора победителем процедуры открытого конкурса подписать договор в редакции Покупателя. Проект договора прилагается к конкурсным документам (приложение 1).

#### Участник нерезидент должен представить:

сведения о финансовом состоянии и платежеспособности (копия бухгалтерского баланса либо отчета о прибылях и убытках, за последний отчетный период или справку обслуживающего банка о состоянии счета (счетов) по состоянию на дату не ранее первого числа месяца, предшествующего месяцу вскрытия конвертов с конкурсными предложениями;

копию свидетельства о государственной регистрации юридического лица или индивидуального предпринимателя, либо иной документ, подтверждающий регистрацию участника, как субъекта хозяйствования;

сведения, об уплате обязательных налоговых платежей в государстве, резидентом которого является, по состоянию на дату не ранее первого числа месяца, предшествующего месяцу вскрытия конвертов с конкурсными предложениями;

документы, удостоверяющие факт отнесения предлагаемых к поставке товаров к товарам собственного производства либо документы подтверждающие происхождение товара и статус участника процедуры закупки (сбытовая организация, официальный торговый представитель, и т.п.). Участник, не являющийся производителем товара, должен предоставить копию договора (контракта) заключенного с производителем предлагаемого к поставке товара либо иной документ от производителя товара подтверждающий факт наличия такого договора;

сведения о том, что юридическое лицо не находится в процессе ликвидации, реорганизации или не признанно в установленном законодательными актами порядке экономически несостоятельным (банкротом), а индивидуальный предприниматель не

находится в стадии прекращения деятельности или не признан в установленном законодательными актами порядке экономически несостоятельным (банкротом);

заявление о готовности в случае выбора победителем процедуры открытого конкурса подписать контракт в редакции Покупателя. Проект контракта прилагается к конкурсным документам (приложение 1).

Документально подтверждаемые сведения (документы), указанные выше в обязательном порядке представляются в отношении всех участников, принимающих участие в процедуре. В случае предоставления участником не достоверных сведений либо предоставления сведений (документов) не в полном объеме предложение участника будет отклонено как не отвечающее требованиям конкурсных документов.

Оригинал предложения должен быть подписан (заверен) участником процедуры открытого конкурса или лицом (лицами), имеющим (и) соответствующие полномочия. Указанные полномочия должны подтверждаться доверенностью, представленной в оригинале или в виде заверенной копии, приложенной к конкурсному предложению. Не допускается подписание конкурсного предложения с применением «факсимиле» или «клише».

- 9. Официальный язык, на котором должно быть подготовлено и представлено конкурсное предложение, а также составлен и заключен договор: русский язык. В случае наличия документов на иностранном языке к ним дополнительно прилагается документ с параллельным переводом на русский язык, подписанный переводчиком (в случае разночтений в версиях документов, превалирующее значение имеет русский язык).
- 10. Требования к сроку действия конкурсных предложений: не менее 90 календарных дней с даты вскрытия конвертов. Конкурсное предложение, имеющее более короткий срок действия, будет отклонено, как не отвечающее требованиям конкурсных документов.
- 11. Каждый участник вправе предоставить только одно конкурсное предложение, без альтернативы, которое не может быть впоследствии им изменено. В случае если предмет закупки разделен на части (лоты), участник может предоставлять предложения на одну (один) или каждую (каждый) из них.
- 12. Заявление о возможных переговорах с участниками о снижении цены их конкурсного предложения: предполагается одноэтапное проведение переговоров о снижении цены предложений с участниками прошедшими квалификационный отбор, и предложения которых соответствуют требованиям конкурсных документов.
- Заявление о праве Заказчика отклонить все конкурсные предложения: Заказчик вправе отклонить все конкурсные предложения, содержащие невыгодные для него условия.
- 14. Цена конкурсного предложения может быть указана в одной из валют: белорусские рубли, евро, доллары США, российские рубли. В случае, предоставления цены в валюте резидентом Республики Беларусь расчет с поставщиком будет производиться в белорусских рублях по курсу Национального Банка Республики Беларусь на дату отгрузки товара. Расчет с поставщиком для нерезидентов Республики Беларусь будет производиться в валюте, оговоренной в контракте.
- 15. Для оценки, сопоставления цен, указанных в конкурсных предложениях будет использоваться <u>белорусский рубль.</u> В случае указания цен в иных валютах при рассмотрении конкурсных предложений для перевода цены в данную валюту будет использоваться обменный курс, установленный Национальным банком Республики Беларусь, на день проведения открытого конкурса (на дату вскрытия конвертов).

- 16. Комиссия, структурное подразделение и (или) ответственное лицо, на которых возлагается проведение данной процедуры закупки: конкурсная комиссия Волковысского ОАО «Беллакт».
- 17. Конкурсное предложение участника отклоняется конкурсной комиссией Волковысского ОАО «Беллакт» если оно не отвечает требованиям, изложенным в задании на закупку и конкурсным документам (в том числе спецификации на товар Волковысского ОАО «Беллакт»).

Конкурсная комиссия:

Начальник отдела снабжения	е.А.Сорока
Экономист отдела снабжения	И.С.Милюк
Юрисконсульт — Ноти	Е.Н.Готкович
Заместитель главного бухгалтера	Е.А.Кухта
Главный технолог	ЖД Т.Н.Новикова
Начальник испытательного центра	А.Г.Гаврилюк
Начальник консервного цеха	А.В.Стимбирис

Ispusionsecuse 1

# Esche (F

## СПЕЦИФИКАЦИЯ НА КОМПОНЕНТ

#### МУКА ГРЕЧНЕВАЯ

1

ВЕРСИЯ 1 Дата версии \_05.02.2020

Настоящая спецификация распространяется на муку гречневую необработанную, применяемую при производстве молочных продуктов, продуктов детского питания, в т.ч. продуктов для питания детей раннего возраста (далее «компонент»). Область применения (компонент для продуктов детского питания, в т.ч продуктов для питания детей раннего возраста) указывается в декларации о соответствии и/или в протоколе исследования. Срок годности компонента не менее 4 месяцев.

1 Органолен- тические	Внешний вид	понента не менее 4 месяцев.  Однородный, сыпучий продукт с мелкими частицами об	Ollonar			
	Светно-оежевый, кремовый, бежевый с сероватым оттечком					
показателн	Вкус	своиственный гречневой муке, не кислый, не горький, привкусов	без посторонни			
	Запах	Свойственный гречневой муке, без посторонних запахо	в, не затхлый, н			
	Наличие					
	минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста				
2 Физико-	Массовая доля в	влаги, %, не более	12.0			
химические	Кислотность, гр	адусы, не более	12,0			
показатели	Кислотное числ	о жира, мг КОН на 1г жира не более	6,0			
	Остаток на сите	(из шелковой ткани № 27) % не мачее	15,0			
	проход через си	то (из шелковой ткани № 38). % не более	80,0			
	зараженность и	загрязненность вредителями	10,0			
	Металломагнити	ная примесь (размер отдельных частиц в наибольшем ении 0,3мм и/или масса не более 0,4мг), мг на 1кг муки,	не допускаетс			
3 Химический	Массовая доля б	enva %				
состав	Массовая доля и	was of	13,6±1,4			
4 Микробио-	Колиностро	Kirpa, 70	1,2±0,2			
логические показатели	микроорганизмо	зофильных аэробных и факультативно анаэробных в, КОЕ/г, не более	5,0×10 <sup>4</sup>			
	Бактерин группы кишечных палочек в 0,1 г					
	Плазони КОБЬ	роорганизмы, в т.ч. сальмонелла в 25 г	не допускаютс			
	Плесени, КОЕ/г,	не оолее	200			
5 Показатели	Дрожжи, КОЕ/г,	не более	100			
безопасности	Свинец, мг/кг, н		0,3			
ocsonacnocin	Мышьяк, мг/кг,	не более	0,2			
	Кадмий, мг/кг, н		0,06			
	Ртуть, мг/кг, не (	Оолее	0,02			
	Ovnatokenh bi	, мг/кг, не более	0,00015			
BATTLE DE.	Охратоксин А,	міткг, не оолее	0,0005			
ALUMENTERS, E	Т-2 токсин, мг/кг, не более ТХЦГ (б,р,ү-йзомеры), мг/кг, не более					
2. 77 17 17	HIII Warp water	0,01				
Ka Hollo	Тексах порбензо	болиты, мг/кг, не более эл, мг/кг, не более	0,01			
Acti China Sant L	PEVENDERHUNG	кие пестициды, мг/кг, не более	0,01			
	2.4-Л киспота е	её соли, эфиры, мг/кг, не более	не допускаются			
	Бенз(а)пирен, м	г/кг не более	не допускаются			
		ость цезия-137, Бк/кг, не более	0,0002			
Упаковка и	Компонент доже	сеть цезня-157, вюкг, не оолее	60			
маркировки	маркировка упак Маркировка ко Маркировку на загрязнение про	ен быть упакован в бумажные четырех-пятислойные мет полиэтилена. Мешки должны быть герметично закрытовки должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 мпонента должна соответствовать требованиям ТР транспортную тару наносят любым способом, предукта и обеспечивающим четкое ее прочтение. Дл	гы. Упаковка 1 . TC 022/2011			
Сопрово-	производителей обязательно наличие этикетки на русском языке.  7.1 Декларация о соответствии ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011;					
ительные	7.2 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований ТР ТС 021/2011; 7.3 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований ТР ТС 021/2011;					
окументы	7.5 протокол испытании не старше 1 года на соответствие требований и 1					
2,0	7.4 Удостоверени	ве качества и безопасности (сертификат очение).				
	ил документ, по	одтверждающий внедрение принципов НАССР к процесса пищевой продукции (компонентов), в соответствии с	им производства			

(14.)	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» глава 3, статья 10, пункт 2; 7.6 Спецификация на компонент или выписка из ТНПА на компонент с указанием: показателей качества и безопасности, сведений об отсутствии ГМО, содержании / отсутствии аллергенов (согласно ТР ТС 022/2011 ст.4, п.4.4, п.п.14), срока годности, условий хранения и пр.
8 Дополин- тельная информация	Образцы компонента, предоставляемые на процедуру закупки, должны сопровождаться пакетом документов, указанным в данной спецификации (пункт 7). Образцы без комплекта документов к участию в процедуре закупки не допускаются.

### РАЗРАБОТАНО:

Инженер по

стандартизации 🥏

Инженер-химик

Е.А.Пресняк Ю.Л.Шевчук

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель генерального директора

по производству

Главный технолог

Начальник бюро по системному развитию и разработкам

Начальник испытательного

центра

Начальник лабораторыи токсикологических исследований и

радиационного контроля

Начальник лабораторни физико-

химических исследований

Начальник лаборатории бактериолорических

исследований

Начальник консервного цеха

Т.О.Горкатик

Т.Н.Новикова

Т.В.Матяш

А.Г.Гаврилюк

А.В.Бутько

С.Ф.Волкова

О.М.Лобач

А.В.Стимбирис

Пориможение г

Es<u>Élező</u>

### СПЕЦИФИКАЦИЯ НА КОМПОНЕНТ О

МУКА РИСОВАЯ

Д ВЕРСИЯ 1 Дата версии 05.02.2020

Настоящая спецификация распространяется на муку рисовую необработанную, применяемую при производстве пищевых продуктов, продуктов детского питания, в т.ч. продуктов для питания детей раннего возраста (далее «компонент»). Область применения (компонент для продуктов детского питания, в т.ч. продуктов для питания детей раннего возраста) указывается в декларации о соответствии и/или в протоколе исследования. Срок годности компонента не менее 4 месянев.

1 Органолеп-	Внешний вид	Однородный, сыпучий продукт с мелкими частицами об	болочек		
тические	Цвет				
показатели	Вкус	Белый, белый с кремовым или желтоватым оттенками Свойственный рисовой муке, не кислый, не горький, без посторонних привкусов,			
	Запах	Свойственный рисовой муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый			
1.	Наличие минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста			
2 Физико-	Массовая доля :	влаги, %, не более	12,0		
химические	Кислотность, гр	радусы, не более	2,0		
показатели	Кислотное числ	ю жира, мг КОН на 1 г жира, не более	80,0		
	Крупность	остаток на сите, не более (из шелковой ткани № 27 или полнамидной ткани №27 ПА-120) по ГОСТ 4403	2,0		
	помола, %	проход через сито, не менее (из шелковой ткани № 38 или полнамидной ткани №41/43 ПА) по ГОСТ 4403	60,0		
		загрязненность вредителями	не допускается		
	Металломагнит линейном измер не более	ная примесь (размер отдельных частиц в наибольшем рении 0,3мм и/или масса не более 0,4мг), мг на 1кг муки,	3,0		
3 Химический		белка, %, не менее	7,4±0,7		
состав	Массовая доля:	жира, %, не менее	0,6±0,06		
4 Микробно- логические	микроорганизм	офильных аэробных и факультативно анаэробных ов, КОЕ/г, не более	5,0×10 <sup>4</sup>		
показатели	Бактерии групп	ы кишечных палочек в 0,1 г	не допускаются		
	The state of the s		не допускаются		
	Плесени, КОЕ/г	, не более	200		
	Дрожжи, КОЕ/г	, не более	100		
5 Показатели	Свинец, мг/кг, н		0,3		
безопасности	Мышьяк, мг/кг,		0,2		
1 6×y+,	Кадыий, меже.	не более	0,06		
	Ртуть, мг/кг, не		0,02		
	Афлатоксин Ві,	МfУкг, не более	0,00015		
ور المراجع	Афлатоксин В; Охратоксин Ал	мг/кг/ не более	0,0005		
A THE OWNER WHEN THE	T. かいりかばん おけるとかけすい	si, no obsec	0,05		
47		эмеры), мг/кг, не более	0,01		
		болиты, мг/кг, не более	0,01		
		ол, мг/кг, не более	0,01		
		кне пестициды, мг/кг, не более	не допускаются		
		её соли, эфиры, мг/кг, не более	не допускаются		
	Бенз(а)пирен, м		0,0002		
C 31		ность цезця-137, Бк/кг, не более	60		
6 Упаковка и маркировка	вкладышами из маркировка упа Маркировка к Маркировку н загрязнение пр	жен быть упакован в бумажные четырех-пятислойные мез полиэтилена. Мешки должны быть герметично закры ковки должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/20 компонента должна соответствовать требованиям ТР на транспортную тару наносят любым способом, прослукта и обеспечивающим четкое ее прочтение. Д бобязательно наличие этикетки на русском языке.	лты. Упаковка и 111. Р ТС 022/2011 редотвращающим		
7 Сопрово-		о соответствии ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011;			
дительные			TC 021/2011:		
документы	<ul> <li>7.2 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований ТР ТС 021/2011;</li> <li>7.3 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований п.1, п.2, п.3, п.4, п.5 данной спецификации;</li> </ul>				

	7.5 Документ, подтверждающий внедрение принципов НАССР к процессам производства (изготовления) пищевой продукции (компонентов), в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» глава 3, статья 10, пункт 2; 7.6 Спецификация на компонент или выписка из ТНПА на компонент с указанием: показателей качества и безопасности, сведений об отсутствии ГМО, содержании / отсутствии аллергенов (согласно ТР ТС 022/2011 ст.4, п.4.4, п.п.14), срока годности, условий хранения и пр.
8 Дополии- тельная информация	Образцы компонента, предоставляемые на процедуру закупки, должны сопровождаться пакетом документов, указанным в данной спецификации (пункт 7).  Образцы без комплекта документов к участию в процедуре закупки не допускаются.

РАЗРАБОТАНО:

Инженер по стандартизации Орттогу

Инженер-химик

Е.А.Пресняк

Ю.Л.Шевчук

СОГЛАСОВАНО:

Зяместитель генерального директора

по производству

Т.О.Горкавик

Т.Н.Новикова

Главный технолог

Начальник бюро по системному развитию и разработкам

Т.В.Матяш

Начальник испытательного

центра

А.Г.Гаврилюк

Начальник лаборатории

токсикологических исследований и

радиационного контроля

А.В.Бутько

Начальник лаборатории физико-

химических исследований

С.Ф.Волкова

Начальник лаборатории бактериологических

исследований

О.М.Лобач

Начальник консервного

цеха

А.В.Стимбирис

Topusomeane 3

Estate f

## СПЕЦИФИКАЦИЯ НА КОМПОНЕНТ

#### МУКА ОВСЯНАЯ

1

ВЕРСИЯ 1 Дата версии 05.02.2020

Настоящая спецификация распространяется на муку овсяную необработанную, применяемую при производстве молочных продуктов, продуктов детского питания, в т.ч. продуктов для питания детей раннего возраста (далее «компонент»). Область применения (компонент для продуктов для питания детей раннего продуктов для питания детей раннего возраста) указывается в декларации о соответствии и/или в протоколе 1 Оправодения. Срок годности компонента не менее 4 месяцев.

1 Органолеп-	Внешний вид	понента не менее 4 месяцев.  Однородный, сыпучий продукт с мелкими частицами об			
тические	Цвет Белый, белый с кремовым, желтоватым или сероватым от				
показатели	Вкус	Свойственный овсяной муке, не кислый, не горький, без посторонних привкусов			
	Запах	Свойственный овсяной муке, без посторонних запахо	в, не затхлый, н		
	Наличие минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста	illustress of the second		
2 Физико-	Массовая доля в	влаги, %, не более	10.0		
химические	Кислотность, гр	адусы, не более	10,0		
показатели	Кислотное числ	о жира, мг КОН на 1 г жира, не более	7,0		
	Крупность помола, %	остаток на сите, не более (из шелковой ткани № 27 или полиамидной ткани №27 ПА-120) по ГОСТ 4403	15,0 2,0		
		проход через сито, не менее (из шелковой ткани № 38 или полнамидной ткани №41/43 ПА) по ГОСТ 4403	60,0		
	Метаппомагия	загрязненность вредителями	не допускается		
3 Химический	не более	ная примесь (размер отдельных частиц в наибольшем вении 0,3мм и/или масса не более 0,4мг), мг на 1кг муки,	3,0		
состав	массовая доля с	елка, %, не менее	13,0±0,13		
The state of the s		кира, %, не менее	6,8±0,7		
4 Микробно- логические	микроорганизмо	зофильных аэробных и факультативно анаэробных в, КОЕ/г, не более	5,0×10 <sup>4</sup>		
показателн	Бактерии группы	икишечных палочек в 0,1 г	не допускаются		
	Патогенные мик	роорганизмы, в т.ч. сальмонелла в 25 г	не допускаются		
-20 Sec. 19 - 20 Sec. 19 (1990)	Плесени, КОЕ/г.	не более	200		
Township III	Дрожжи, коси,	не-более	100		
jezonavana i i	Свинец, миже, н	о более	0,3		
sesomemoc in 3	Мышьяк, мг/кг,	не оолее	0,2		
+ 117) Criss	Кадмий, міслев, А Ріуль, Яп/кроне с	e oonee	0,06		
0.000-02-00-00-00-00-00-00-00-00-00-00-00-	Афлатоксин В,		0,02		
	Ovnorovoru A	MI/KI, HE GOINEE	0,00015		
	Охратоксин А, м	17кг, не оолее	0,0005		
	T-2 TOKCHH, MI/KI	. не оолее	0,05		
	ПЛТ и ато мати 5	омеры), мг/кг, не более	0,01		
	Гексахлорбензол	олиты, мг/кг, не более	0,01		
	Ртутьоправическ	ие пестициды, мг/кг, не более	0,01		
	2 4-Л киспота её	соли, эфиры, мг/кг, не более	не допускаются		
	Бенз(а)пирен, мг.	уг. не более	не допускаются		
	Улельная активи	ость цезия-137, Бк/кг, не более	0,0002		
Упаковка и	Компонент полу	OUT DE LESS AND LA CONTROL OF THE CO	60		
яркировка	маркировка упак Маркировка ко Маркировку на загрязнение про	ен быть упакован в бумажные четырех-пятислойные мен полиэтилена. Мешки должны быть герметично закры овки должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 мпонента должна соответствовать требованиям ТР транспортную тару наносят любым способом, продукта и обеспечивающим четкое ее прочтение. Дл	ты. Упаковка и 1. ТС 022/2011.		
Сопрово-	7 1 Лектаратите с	обязательно наличие этикетки на русском языке.			
ительные	7.1 Декларация о соответствии ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011;				
окументы	7.3 Протокол иси данной специфии	нытаний не старше 1 года на соответствие требований ТР Т пытаний не старше 1 года на соответствие требований п.1,	С 021/2011;		

	7.5 Документ, подтверждающий внедрение принципов НАССР к процессам производства (изготовления) пищевой продукции (компонентов), в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» глава 3, статья 10, пункт 2; 7.6 Спецификация на компонент или выписка из ТНПА на компонент с указанием: показателей качества и безопасности, сведений об отсутствии ГМО, содержании / отсутствии аллергенов (согласно ТР ТС 022/2011 ст.4, п.4.4, п.п.14), срока годности, условий хранения и пр.
8 Дополни- тельная информация	Образцы компонента, предоставляемые на процедуру закупки, должны сопровождаться пакетом документов, указанным в данной спецификации (пункт 7). Образцы без комплекта документов к участию в процедуре закупки не допускаются.

РАЗРАБОТАНО:

Инженер по стандартизации —

Инженер-химик

*Тизизу* €.А.Пресняк

Ю.Л.Шевчук

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель генерального директору

по производству

Т.О.ГоркавикТ.Н.Новикова

Главный технолог

Начальник бюро по системному развитию и разработкам

Начальник испытательного центра

А.Г.Гаврилюк

Т.В.Матяіп

Начальник лаборатории

токсикологических исследований и радиационного контроля

Начальник лаборатории физико-

химических исследований

Начальник лаборатории бактериологических исследований

Начальник консервного цеха

А.В.Бутько

С.Ф.Волкова

О.М.Лобач

А.В.Стимбирис

2

Периможения 4

МУКА ПШЕНИЧНАЯ  Дата врем распространяется на муку пшеничную из маткой пшеницы высшего се применаемую при производстве молочных продуктов, продуктов иля детского питания, в т.ч. продуктов или принями детей раннего возраста. Срок годности компонента не менее 6 месяпев.  Вкус Свойственный пшеничной муке, без постороннего привкуса, не кием не горький плесневый Пцет Бельй или бельй с кремоватьм оттенком Хруст При разклевывании муки не должно опучавться хруста При разклевывании муки не должно опучавться хруста плесневый в плесневый или бельй с кремоватьм оттенком Хруст При разклевывании муки не должно опучавться хруста или 49/52 ПА по ГОСТ 4403, %, не более Остаток пе ситвой ткани из ингей шелковых или поливанидных № 43 или 49/52 ПА по ГОСТ 4403, %, не более Остаток пе ситвой ткани из ингей шелковых или поливанидных № 43 или 49/52 ПА по ГОСТ 4403, %, не более Остаток пе ситвой ткани из ингей шелковых или поливанидных № 43 или 49/52 ПА по ГОСТ 4403, %, не более Остаток пе ситвой ткани из ингей шелковых или поливанидных № 43 или 49/52 ПА по ГОСТ 4403, %, не более Остаток изменений образоваться в принество сырой клейковины, %, не менее Остаток изменений обласе Остаток мини масса не более Остаток мини масса не более Остаток мини масса не более Остаток к комичество сырой клейковины, %, не менее Остаток мини масса не более Остаток к комичество массовая доля мене, %, не менее Остаток мини масса не более Остаток к комичество массовая доля мене, %, не менее Остаток к мини масса не более Остаток к комичество массовая доля мене, %, не менее Остаток мини масса не более Остаток к комичество массовая доля мене, %, не менее Остаток к мини масса не более Остаток к мини масса не долускам мику менет объем об	BREEF		СПЕЦИФИКАЦИЯ НА КОМПОНЕНТ	ВЕРСИЯ 1	
плитиная детей раннего возраста. Срок годпости компонента иеменее биссинея.  1 Органолентические покизатели  Вкус Свойственный пшеничной муке, без постороннего привкуса, не киси темческие покизатели  Цвет Свойственный пшеничной муке, без постороннего привкуса, не киси не покизатели  Прет Велеми или белый с кремоватым оттенком Хруст При разжевывании муки не должно ощущаться круств Массовал доля влаги, %, не более Озальность в пересчете на сухое вещество, %, не более Озальность в пересчете на сухое вещество, %, не более Озальность в пересчете на сухое вещество, %, не более Озарьженность и загразиенность вредителями Местальматичная примось (размер стальных частиц в наибольшем динейном измерении 0,3мм и/или масов не более 0,4мг), мг на 1кг муки, в более Озарьженность и загразиенность вредителями Массовая доля белка, % пассовая доля белка, фелка, массовая доля белка, % пассовая доля белка, фелка, фелка, фелка,	~~		мука пшеничная 🗎 🖎 💆	Дата версии 05.02.2020	
Портаволентические ноказатели  Вкус Свойственный пшеничной муже, без постороннего привкуса, не киси показатели  Вкус Портаволентические ноказатели  Драго При дазажевывании мужи не должно ощущаться круств при дазажевывании мужи не должно ощущаться круств при дазажевывании мужи не должно ощущаться круств им деосовад доли власть, 5%, не более  Остаток не ситовой тканы из нитей шелковых или полизмидных № 43 для и 49/52 ПА по ГОСТ 4403, %, не более  Остаток на ситовой тканы из нитей шелковых или полизмидных № 43 для и 49/52 ПА по ГОСТ 4403, %, не более  Остаток на ситовой тканы из нитей шелковых или полизмидных № 43 для и 49/52 ПА по ГОСТ 4403, %, не более  Остаток на ситовой тканы из нитей шелковых или полизмидных № 43 для и 49/52 ПА по ГОСТ 4403, %, не более  Остаток на ситовой тканы из нитей шелковых или полизмидных № 43 для и 49/52 ПА по ГОСТ 4403, %, не более  Остаток на ситовой тканы из нитей шелковых или полизмидных № 43 для и 49/52 ПА по ГОСТ 4403, %, не более  Одараженные пекцана установые сещество, %, не более  Одараженные имереения одуми и/или масса не более 0,4мг/, м не внебольше именения имерения одуми и/или масса не более 0,4мг/, м не менее  Массовая доля жира, %, не менее  Количество марофильных веробных и факультативно внаэробных микрофильных веробных и факультативно внаэробных бижеровногов межеровном и факультативно внаэробных бижеровногов межеровном и факультативно внаэробных бижеровногов межеровном и факультативно внаэробных микрофильном внарофильных веробных и факультативно внаэробных микрофильном внарофильных веробных и факультативно внаэробных бижеровном и факультативно внаэробных микрофильном внарофильном	Применяемого п	дификация ра	аспространяется на муку пшеничную из мягкой пшеницы	высшего сорта	
Вкус Свойственный пшеничной муже, без постороннего привкуса, не киси показатели  Прет Бельяй или бельяй с кремоватым оттенком Друст При разжевывании мужи не долживо спициаться круста Массовая доля влага, %, не более Прот в пересчете на сухое вещество, %, не более Свижная в условных единицах прибора Р3-БПД, не менее 25,0 Зараженность и загразиенность вредителями не более 25,0 Зараженность и загразиенность в редителями не должива пинейном измерении 0,3мм и/или масса не более 0,4мг), мг на 1кг мужи, в более 2,5 долживателн показателн п	питания детей п	яннего возпас	тве молочных продуктов, продуктов для детского питания, в т	.ч. продуктов для	
явические показатели  Вапах Слойственный пшеничной муке, без постороннего запаха, не затхлый плесеневый плесеневый или больй с кремоватым оттенком Хруст При разглевывании муки не должим ощущаться хруста При разглевывании муки не должим полиамидных № 43 д. 6. б. б. б. б. с. б. с. б. с. б. с. б. с. б. с. с. б. с. с. б. с.	1 Оправодан	attitor o bospac	та. Сректодности компонента не менее 6 месяцев.		
Показатели  Запах  Слойственный пшеничной муже, без постороннего запаха, не затхлый плесневый плесневый с кремоватым оттенком Хруст  При разжевывании мужи не должно опущаться хруств  Массовая доля влаги, 96, не более  Зольность в пересчете на сухое вешество, 76, не более  Зольность в пересчете на сухое вешество, 76, не более  Зольность в пересчете на сухое вешество, 76, не более  Зольность в пересчете на сухое вешество, 76, не более  Колического сырой клебковизы, 76, не менее  Зараженность и загразненность врештелями  Метапломагнитная примесь (размер отдельных частиц в наибольшем динейном измерении 0,3мм м/нии масса не более 0,4мг), мг на 1кг мужи, не более  Массовая доля кира, 76, не менее  Массовая доля кира, 76, не менее  Колического мезофильных заробных и факультативно внаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более  Колического мезофильных заробных и факультативно внаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более  Бактерии группы кищенчных палочек в 0,1 г Плассени, КОЕ/г, не более  Бактерии группы кищенчных палочек в 0,1 г Плесени, КОЕ/г, не более  Карамий, м/кк, не более  Карамий, м/кк, не более  Машья, м/кк, не более  Машья, м/кк, не более  Машья, м/кк, не более  Серратском и А, м/кк, не более  Охратоком и А, м/кк, не боле		Вкус	е порымай	вкуса, не кислый	
Прет   Белькій или болькій с кремоватым оттенком   Хруст   При разжеванавнии мужи не должно ощущаться круста   Массовая доля власти, %, не более   0,55   Вольность в переочете на сухое вещеете   3ольность в переочете на сухое вещеете   25,0   Велизна в условных единицах прибора РЭ-БПД, не менее   3ольность в переочете на сухое вещеете   25,0   Велизна в условных единицах прибора РЭ-БПД, не менее   3ольность в переочете на сухое вещеете   25,0   Велизна в условных единицах прибора РЭ-БПД, не менее   3ольность в рагразненность в редителями   4   Метальоматнитная примесь (размер отдельных частиц в наибольшем динейном измерении 0,5мм и/или массов не более   0,4мг/), мг на 1кг мужи, в более   1,1±0,1   Массовая доля жира, %, не менее   1,2±1,0   Массовая доля жира, %, не менее   1,1±0,1   Массовая доля жира, %, не менее   1,1±0,1   Массовая доля жира, %, не менее   1,1±0,1   Массовая доля жира, %, не менее   5,0×10°   Массовая доля жира, %, не менее   1,1±0,1   Массовая доля жира, %, не менее   5,0×10°   Массовая доля жира, менее   5,0×10°   Массовая доля жира, менее   5,0×10°   Массовая доля жира, менее	показатели	D			
Цвет   Белый ели белый с кремоватым оттенком   Курет   При разжевывании муги не должно ощущаться хруста   15.0   Остаток на сиговой ткани из нитей шелковых или полиямидных № 43   15.0   Остаток на сиговой ткани из нитей шелковых или полиямидных № 43   15.0   Остаток на сиговой ткани из нитей шелковых или полиямидных № 43   15.0   Остаток на сиговой ткани из нитей шелковых или полиямидных № 43   15.0   Остаток на сиговой ткани из нитей шелковых или полиямидных № 43   15.0   Остаток на сиговой ткани из нитей шелковых или полиямидных № 43   15.0   Остаток на сиговой ткани из нитей шелковых или полиямидных № 43   15.0   Остаток на сиговой ткани из нитей шелковых или полиямидных № 43   15.0   Остаток на сиговой ткани из нитей шелковых или полиямидных № 43   15.0   Остаток на сиговой ткани из нитей шелковых или полиямидных № 43   15.0   Остаток на сиговой ткани или полиямидных или полиямидных № 43   15.0   Остаток на сиговой ткани или полиямидных или полиямидных № 43   15.0   Остаток на сиговой ткани или полиямидных или полиямидных № 43   15.0   Остаток на сиговой ткани или полиямидных или полиямидных № 43   15.0   Остаток на сиговой ткани или полиямидных или полиямидных № 43   15.0   Остаток на сиговой ткани или полиямидных или полиямидных № 43   15.0		Запах	плесневый	а, не затхлый, н	
Дерегативно-   Массовая доля вален, %, не более   0,55     Белизна в условных единнцах прибора РЭ-БПД, не менее   3араженность и загрязненность разрителями   3,0     Количество сырой какай из изгей шелковых или полиямидных № 43   5,0     Зараженность и загрязненность вродителями   4,52 ПА по ГОСТ 4403, %, не более   5,4     Количество сырой какай из изгей шелковых или полиямидных № 43   5,0     Количество сырой какай из изгей шелковых или полиямидных № 43   5,0     Количество сырой какай из изгей шелковых или полиямидных № 43   5,0     Количество сырой какай из изгей шелковых или полиямидных № 43   5,0     Количество сырой какай из изгельных частиц в наибольшем динейном измерений одам ийли масса не более   0,4 мг/к, ит не более   10,2 ± 1,0     Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более   1,1 ± 0,1     Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более   1,2 ± 0,1     Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более   1,2 ± 0,1     Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более   1,2 ± 0,1     Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, кОЕ/г, не более   0,0     Пассения, КОЕ/г, не более   0,0     Пассения, КОЕ/г, не более   0,0     Дрожкия, КОЕ/г, не более   0,0     Какаййа, мг/кг, не более   0,0     Какаййа, мг/кг, не более   0,0     Карийа, мг/кг, не более   0,0     Свижненные микроорганизмов, мг/кг, не более   0,0     Свижненные микроорганизмов   0,0     Карийа, мг/кг, не более   0,0     Свижненные микроорганизмов   0,0     Карийа, мг/кг, не более   0,0     Свижненные микроорганизмов   0,0     Карийа, мг/кг, не более   0,0     Свижненные микроорганизмов   0,0     Свижненные микроорганизмов   0,0     Карийа, мг/кг, не более   0,0     Свижненные микроорганизмов   0,0     Карийа, мг/кг, не более   0,0     Свижненные микроорганизмов   0,0     Свижненные микроорганизмов   0,0     Свижненные микроорганиз		Цвет			
массовая доля влаги, %, не более Остаток не истоой ткани из нитей шелковых или полиамидных № 43 дольность в пересчете на сухое вещество, %, не более Зольность в пересчете на сухое вещество, %, не более Остаток не истоой ткани из нитей шелковых или полиамидных № 43 дольность в пересчете на сухое вещество, %, не более Зараженность и загрязненность вредителями Металломагнитная примесь (размер отлепьных частиц в наибольшем динейном измерении 0,3мм и/или масса не более 0,4мг/), мг на lкг муки, не более  3 Химический массовая доля жира, %, не менее Массовая доля мира, %, не менее Массовая доля жира, менет доля доля доля доля доля доля доля доля		Хруст	При разжевыванни муки не должно опущаться хруста		
остаток на ситовой ткани из нитей шелковых или полиамидных № 43  5,0  остаток на ситовой ткани из нитей шелковых или полиамидных № 43  5,0  остаток на ситовой ткани из нитей шелковых или полиамидных № 43  5,0  остаток на ситовой ткани из нитей шелковых или полиамидных № 43  5,0  остаток на ситовой ткани из нитей шелковых или полиамидных № 43  5,0  остаток на ситовой ткани из нитей шелковых или полиамидных № 43  5,0  остаток на ситовой ткани из нитей шелковых или полиамидных № 43  5,0  остаток на ситовой ткани из нитей шелковых или полиамидных № 43  5,0  остаток на ситовой ткани из нитей шелковых или полиамидных № 43  5,0  остаток на ситовой ткани из нитей шелковых или полиамидных № 43  5,0  остаток на ситовой ткани из нитей шелковых или полиамидных № 43  5,0  остаток на ситовой ткани из нитей шелковых или полиамидных № 43  5,0  остаток на ситовой ткани из нитей шелковых или полиамидных № 43  5,0  остаток на ситовой ткани из нитей шелковых или полиамидных № 43  5,0  остаток на ситовой ткани из нитей шелковых или полиамидных № 43  5,0  остаток на ситовой ткани из нитей шелковых или полиамидных № 43  5,0  остаток на ситовой ткани из нитей шелковых или полиамидных № 43  6,0  остаток на ситовой ситовом из неверее одного, личи, на более одного информация и на полусках или полиамидных или полиамидных или поличений информация и на полусках одного информация или полиамидных или поличений из поличений или полиамидных или полиамидных или полиамидных или поличений или полиамидных или политили или политили или политили или полижений быть гременичных или политили или политили или политили или поливаний или политили или политили или поливаний или политили или полижений быть гременичных или политили или политили или политили или полижений быть гременичных или политили или политили или политили или полижений быть гременичных или политили или политили или политили или полижений поливаний поливами или политили или политили или полижений полижений полижений поливаний политили или политили или политили или полижений полижений пол		Массовая д	оля влаги, %, не более	15.0	
ноказателя  Вид 49/52 ПА по ГОСТ 4403, %, не более  Зодьность в пересчете на сухое вещество, %, не более  Белизна в условных сдиницах прибора РЗ-БПД, не менее  Зодьность в пересчете на сухое вещество, %, не более  Белизна в условных сдиницах прибора РЗ-БПД, не менее  Зодьность в пересчетами  Металломагицтнал примесь (размер отдельных частиц в наибольшем динейном измерении 0,3мм и/или масса не более 0,4мг), мг на 1кг муки, не более  Остав  З химический  Массовая доля жира, %, не менее  4 Микробио- логические  Массовая доля жира, %, не менее  4 Микробио- логические  10,2±1,0  Массовая доля жира, %, не менее  4 Микробио- логические  10казатели  Массовая доля жира, %, не менее  4 Микробио- микроорганизмов, КОЕ/г, не более  Бактерии группы клисчных палочек в 0,1 г  Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонедла в 25 г  Пасении, КоЕ/г, не более  Афиатоксии, КоЕ/г, не более  Свинец, мг/кг, не более  Охратоксии В, мг/кг, не более  Охратоксии В, мг/кг, не более  Дерожски, мг/кг, не более  Охратоксии В, мг/кг, не более  Дерожски, мг/кг, не более  Дерожскинивляенов, мг/кг, не более  Дерожскиниваленов, мг/кг, не более  Дерожскинивляенов, м		Остаток на	ситовой ткани из нитей шелковых или полиямилных № 43		
Белизна в условных единицах прибора РЗ-БПД, не менее         54           Количество сырой клейковины, %, не менее         25,0           Зараженность и загразненность вредителями         не допускае           Металломагицитная примось (размер отдельных частиц в наибольшем дивейном измерении 0,3мм и/или масса не более 0,4мг), мг на ікт муки, не более         10,2±1,0           З Химический массовая доля белка, %         Массовая доля жира, %, не менее         1,1±0,1           4 Микробно-логические показатели         Массовая доля жира, %, не менее         5,0×10⁴           4 Микробно-логические показатели         Бакторіш группы кишечных палочек в 0,1 г         не допускак пирускак микросрганізмы, в т.ч. сальмонелла в 25 г         не допускак пирускак микросрганізмы, в т.ч. сальмонелла в 25 г           5 Показатели         Свинец, мукг, не более         200         дрожски, к ОЕ/г, не более         200           6 Ноказатели         Свинец, мукг, не более         0,2         100           5 Ноказатели         Свинец, мукг, не более         0,0         20           6 Винец, мукг, не более         0,0         0,0         0,0           6 Уварсьненны, мукг, не более         0,0         0,0           1 Т-2 токсин, мукг, не более         0,0         0,0           2 Т-2 токсин, мукг, не более         0,0         0,0           2 Т-2 токсин, мукг, не более <td< td=""><td>показатели</td><td>или 49/52 11</td><td>ІА по ГОСТ 4403, %, не более</td><td>5,0</td></td<>	показатели	или 49/52 11	ІА по ГОСТ 4403, %, не более	5,0	
Белизна в условных единицах прибора РЗ-БПД, не менее         54           Колическое сырой клейковины, %, не менее         25,0           Зараженность и загразненность вредителями         не допускае плиейном измерении 0,3мм и/или масса не более 0,4мг), мг на ікт муки, и более         не допускае плиейном измерений 0,3мм и/или масса не более 0,4мг), мг на ікт муки, и более         3,0           4 Минеробно- логические показатели         Массовая доля жира, % не менее         1,1±4,0           4 Минеробно- логические показатели         Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмы, вт.ч. сальмонелла в 25 г         не допускае плесени, КоБг, не более           5 Показатели         Бактерін группы кишечных палочек в 0,1 г         не допускае плесени, КоБг, не более         200           5 Показатели         Свинец му/кг, не более         100         20           6 Винец, му/кг, не более         0,3         3           6 Винец, му/кг, не более         0,05         0,05           Маркиров, му/кг, не более         0,06         0,005           Руть, му/кг, не более         0,05         0,005           Маркиров, му/кг, не более         0,05         0,005           Маркиров, му/кг, не более         0,05         0,05           Маркиров, му/кг, не более         0,01         0,05           Маркировка         Сомпоненна долужна сответствовать требова		Зольность в	пересчете на сухое вещество, %, не более	0,55	
Заражженность и загразненность вредителями металломагнитная примесь (размер отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3мм и/или масса не более 0,4мг), мг на 1кг муки, не более 1,1±0,1 массовая доля жира, %, не менее 1,1±0,1 массовая доля жира, % не менее 1,1±0,1 массовая доля жира, %, не менее 1,1±0,1 массова доля жира, мас		Белизна в у	словных единицах прибора РЗ-БПД, не менее	54	
Металломагнитная примесь (размер отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3мм и/или масса не более 0,4мг/), иг на 1кг муки, не более 10,2±1,0 массовая доля белка, % массовая доля мира, %, не менее 1,1±0,1 микроорганизмов, КОЕ/г, не более 6мликроорганизмов, КОЕ/г, не более 70,000 микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла в 25 г не допуская массователение микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла в 25 г не допуская массователение микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла в 25 г не допуская массователение микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла в 25 г не допуская массователение микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла в 25 г не допуская массователение микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла в 25 г не допуская массователения, мг/кг, не более 0,3 массователения мг/кг, не более 0,0 массователения мг/кг, не более 0,000 массователения мг/кг, не более 0,000 массователения мг/кг, не более 0,005 массователения мг/кг, не более 0,01 м		Количество	сырой клейковины, %, не менее	25,0	
З. Химический   Не более   10,2±1,0   10,		Зараженнос	ть и загрязненность вредителями	не допускается	
3 Химический состав         Не ослее         10,2±1,0           4 Микробиологические показатели         Массовая доля жира, %, не менее         1,1±0,1           Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмых колее показатели         Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмых в т.ч. сальмонелла в 25 г         не долускак микроорганизмых в т.ч. сальмонелла в 25 г         не долускак микроорганизмых в т.ч. сальмонелла в 25 г         не долускак в долускак пласения микроорганизмых в т.ч. сальмонелла в 25 г         не долускак в долусках в		Металлома	гнитная примесь (размер отдельных частиц в наибольшем	(2000)	
Массовая доля жира, % не менее   1,1±0,1		линеином и	змерении 0,3мм и/или масса не более 0,4мг), мг на 1кг муки,	3,0	
Состав         Массовая доля жира, %, не менее         1,1±0,1           4 Микробнологические показателн         Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмых, коЕ/г, не более         5,0×10 <sup>4</sup> 1 Патотенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла в 25 г         не допускак плотенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла в 25 г         не допускак плотенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла в 25 г           5 Показатели         Дрожски, КОЕ/г, не более         100           Свинец, мг/кг, не более         0,3           Мышьяк, мг/кг, не более         0,2           Кадмий, мг/кг, не более         0,06           Рууть, мг/кг, не более         0,00           Сванец, мг/кг, не более         0,00           Афлатоксин В, мг/кг, не более         0,00           Свараленный мг/кг, не более         0,05           Дараленный мг/кг, не более         0,05           Дараленный мг/кг, не более         0,05           Дараленный мг/кг, не более         0,01           Дит и от метаболиты, мг/кг, не более         0,01           Дит и от метаболиты, мг/кг, не более         0,01           Тута, на более <td>3 Химический</td> <td></td> <td>nag Senvo %</td> <td>100110</td>	3 Химический		nag Senvo %	100110	
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных 5,0×10 <sup>4</sup> микроогранызмов, КОЕ/г, не более 1 не допуская Плесени, КОЕ/г, не более 200 Дрожжи, КОЕ/г, не более 200 Дрожжи, КОЕ/г, не более 200 Дрожжи, КОЕ/г, не более 200 Мышъяк, мг/кг, не более		Массовая до	оли осика, 70		
микроорганизмов, КОЕ/г, не более Показателн  Батерии группы кишечных палочек в 0,1 г Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла в 25 г Плесени, КОЕ/г, не более Дрожки, КОЕ/г, не более Дрожки, КОЕ/г, не более Плесени, КОЕ/г, не более Дрожки, КОЕ/г, не более Кадмий, мг/кг, не более Кадмий, мг/кг, не более Ргуть, мг/кг, не более Охратокони А, мг/кг, не более Охра	4 Микробио-	Количество	мезофильных аэробных и факультетивио анаэробник		
Бактеріні груплы кишечных палочек в 0,1 г         не допуская Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла в 25 г         не допуская порожая, костройственные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла в 25 г         не допуская порожая, костройственные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла в 25 г         не допуская не допуская порожая, костройственные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла в 25 г         не допуская не допуская не допуская порожая, костройственные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла в 25 г         не допуская не допуская не допуская порожая, костройственные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла в 25 г         не допуская не допуская порожая, костройственные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла в 25 г         не допуская порожая, костройственные микрооре доле           5 Показателни безонасности         Свинец, мг/кг, не более         0,06         0,00         0,01	логические	микроорган	нзмов, КОЕ/г, не более	5,0×10 <sup>4</sup>	
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла в 25 г не допускак Плесени, КОЕ/г, не более 200 Дрожски, КОЕ/г, не более 100 Свинец, мг/кг, не более 0,3 Мышьяк, мг/кг, не более 0,2 Мышьяк, мг/кг, не более 0,0 Севинец, мг/кг, не более 0,0 Севинец, мг/кг, не более 0,00 Суратоксин В <sub>1</sub> , мг/кг, не более 0,000 Суратоксин В <sub>1</sub> , мг/кг, не более 0,005 Суратоксин М <sub>2</sub> , к-изомеры), мг/кг, не более 0,01 ДУТ, и его метаболиты, мг/кг, не более 0,01 ДУТ, и его метаболиты, мг/кг, не более 0,01 ДУТ, и его метаболиты, мг/кг, не более 0,01 Суратоксин вестицилы, мг/кг, не более 0,01 Суратоксин вестицильным вестиц	показатели	Бактерии гр	уппы кишечных палочек в 0,1 г	не лопускаются	
Плесени, КОЕ/г, не более   200		Патогенные	микроорганизмы, в т.ч. сальмонедла в 25 г		
Дрожоки, КОЕ/г, не более   100		Плесени, К	ОЕ/г, не более		
безопасности         Мышьяк, мг/кг, не более         0,3           Кадмий, мг/кг, не более         0,06           Ртуть, мг/кг, не более         0,001           Афлатоксин В, мг/кг, не более         0,00015           Охратоксин А, мг/кг, не более         0,0005           Т-2 токсин, мг/кг, не более         0,05           Дезоксиниваленов, мг/кг, не более         0,05           Дезоксиниваленов, мг/кг, не более         0,05           Денталь, мг/кг, не более         0,05           Денталь, мг/кг, не более         0,01           Дентальна вктивность цезия-137, Бк/кг, не более         не допускак           Бенз(а)пирен, мкг/кг, не более         0,2           Улельная активность упакован в мешки с/без мешками-вкладышами из поличини маркировка упаковки долж         60           Компонент должен быть упакован в мешки с/без мешками-вкладышами из поличини должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/20         12/2/2           Маркировка маркировка компонента должна соответствовать требования ТР ТС 022/20         12/2/2           Маркировка и должна соответствоват		THE RESERVE OF THE PERSON NAMED IN COLUMN 2 IN COLUMN 2	The state of the s	The second secon	
Мышьяк, мг/кг, не более 0,06 Ртуть, мг/кг, не более 0,00015 Охратокоин В, мг/кг, не более 0,0005 Т-2 токсин, мг/кг, не более 0,0005 Т-2 токсин, мг/кг, не более 0,005 Дериги и Суратири и		The state of the s		0,3	
Рууть, мг/кг, не более 0,02 Афлатоксин В, мг/кг, не более 0,00015 Охратоксин А, мг/кг, не более 0,0005 Т-2 токсин, мг/кг, не более 0,05 Дезоксиниваленол, мг/кг, не более 0,05 Зсараленен, мг/кг, не более 0,005 Т-2 токсин, мг/кг, не более 0,005 Дезуг, 1 Зсараленен, мг/кг, не более 0,005 Т-2 ТОКСИН, мг/кг, не более 0,005 Т-2 ТОКСИН, мг/кг, не более 0,01 ДПТ и его метаболиты, мг/кг, не более 0,01 ДПТ и его метаболиты, мг/кг, не более 0,01 ДПТ и его метаболиты, мг/кг, не более пе допускакс 0,01 ДПТ и его метаболиты, мг/кг, не более пе допускакс 0,01 ДПТ и его метаболиты, мг/кг, не более пе допускакс 0,01 ДПТ и его метаболиты, мг/кг, не более пе допускакс 0,01 ДПТ и его метаболиты, мг/кг, не более пе допускакс 0,01 ДПТ и его метаболиты, мг/кг, не более пе допускакс 0,01 ДПТ и его метаболиты, мг/кг, не более пе допускакс 0,01 ДПТ и его метаболиты, мг/кг, не более пе допускакс 0,01 ДПТ и его метаболиты, мг/кг, не более пе допускакс 0,01 ДПТ и его метаболиты мг/кг, не более пе допускакс 0,01 ДПТ и его метаболиты и пролукакс пе допускакс 0,01 ДПТ и его метаболиты и пролукакс пе допускакс 0,01 ДПТ и его метаболиты и пролукакс пе допускакс 0,01 ДПТ и его метаболиты и пролукакс пе допускакс 0,01 ДПТ и его метаболиты и пролукакс пе допускакс пе допускакс 0,01 ДПТ и его метаболиты и пролукакс пе допускакс пе допускак пе допускакс пе доп	оезопасности			THE RESERVE OF THE PARTY OF THE	
Афлатоксин В <sub>1</sub> , мг/кг, не более 0,00015 Охратоксин А, мг/кг, не более 0,005 Т-2 токсин, мг/кг, не более 0,05 Дезоксиниваленов, мг/кг, не более 0,05 Верти 1 Вертинова мг/кг, не более 0,005 Пертинова мг/кг, не более 0,01 ДТГ и его метаболиты, мг/кг, не более 0,01 ДТГ и его метаболит		Кадмий, мг/	кг, не более	0,06	
Охратоксин А, мг/кг, не более 0,0005  Т-2 токсин, мг/кг, не более 0,05  Дезоксиниваленол, мг/кг, не более 0,005  Зсараленон, мг/кг, не более 0,005  ТХЦГ (б, β, у-изомеры), мг/кг, не более 0,01  Туцг и его метаболиты, мг/кг, не более 0,01  Тексахлороензол, мг/кг, не более 0,01  Тексахлороензол, мг/кг, не более 0,01  Тексахлороензол, мг/кг, не более не допускак 0,01  Тексахлороензол, мг/кг, не более не допускак 0,02  Удельная активность цезия-137, Бк/кг, не более не допускак 0,02  Удельная активность цезия-137, Бк/кг, не более 0,2  Удельная активность цезия-137, Бк/кг, не более 0,2  Мешки должны быть герметично закрыты. Упаковка и маркировка упаковки долж оответствовать требованиям ТР ТС 005/2011а. Маркировка компонента должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/20  Маркировку на транспортную тару наносят любым способом, предотвращают загрязнение продукта и обеспечивающим четкое ее прочтение. Для инострани производителей обязательно наличие этикстки на русском языке.  7 Сопроводительно наличие этикстки на русском языке.  7.1 Декларация о соответствии ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011; 7.2 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований п.1, п.2, п.3, п.5 данной спецификации; 7.4 Удостоверение качества и безопасности (сертификат анализа); 7.5 Документ, подтверждающий внедрение принципов НАССР к процессам производс (изготовления) пищевой продукции (компонентов), в соответствии с требования					
Т-2 токсин, мг/кг, не более дезоксиниваленол, мг/кг, не более 0,05 Дезоксиниваленол, мг/кг, не более 0,005 ДЕЗЕТЕТТ (6,8,4-изомеры), мг/кг, не более 0,01 ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более ие допускак обена алимаркировка по маркировка по маркировка по маркировка и маркировка и маркировка и маркировка компонент должен быть упакован в мешки с/без мешками-вкладышами из полиэтили маркировка компонента должна быть герметично закрыты. Упаковка и маркировка упаковки долж ответствовать требованиям ТР ТС 005/2011а. Маркировка компонента должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011а. Маркировку на транспортную тару наносят любым способом, предотвращают загрязнение продукта и обеспечивающим четкое ее прочтение. Для инострани производителей обязательно наличие этикстки на русском языке. 7 Сопроводительно наличие этикстки на русском языке. 7.1 Декларация о соответствии ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011; 7.2 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований тР ТС 021/2011; 7.3 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований тР ТС 021/2011; 7.4 Удостоверение качества и безопасности (сертификат анализа); 7.5 Документ, подтверждающий внедрение принципов НАССР к процессам производс (изготовления) пищевой продукции (компонентов), в соответствии с требования	3);				
Дезоксиниваленол, мг/кг, не более 0,05  Зеараленон, мг/кг, не более 0,005  ЕХДГ (б,В,у-изомеры), мг/кг, не более 0,01  ДАТ; и его метаболиты, мг/кг, не более 0,01  Гексалоробнзол, мг/кг, не более 0,01  Пексалоробнзол, мг/кг, не более 0,01  Пексалоробнзол, мг/кг, не более ие допускаю 1,01  Пексалоробнзол, мг/кг, не более ие допускаю 1,01  Пексалоробнзол, мг/кг, не более ие допускаю 1,02  Удельная активность цезия-137, Бк/кг, не более 1,02  Удельная активность цезия-137, Бк/кг, не более 60  Компонент должен быть упакован в мешки с/без мешками-вкладышами из полиэтили маркировка момпонента должна соответствовать требованиям ТР ТС 025/2011а. Маркировка компонента должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/20  Маркировку на транспортную тару наносят любым способом, предотвращают загрязнение продукта и обеспечивающим четкое ее прочтение. Для инострани производителей обязательно наличие этикстки на русском языке.  7 Сопроводителей обязательно наличие этикстки на русском языке.  7.1 Декларация о соответствии ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011; ТР ТС 021/2011; ТР Т				The state of the s	
Зеареленон, мг/кг, не более 0,005  ТХЦГ (б, б, к-изомеры), мг/кг, не более 0,01  ДТГ и его метаболиты, мг/кг, не более 0,01  Гексайлороензол, мг/кг, не более 0,01  Пексайлороензол, мг/кг, не более 0,01  Пексайлороензол, мг/кг, не более ине допускак 2,4-Д кислота, её соли, эфиры, мг/кг, не более не допускак бенз(а)пирен, мкг/кг, не более 0,2  Удельная активность цезия-137, Бк/кг, не более 60  Компонент должен быть улакован в мешки с/без мешками-вкладышами из полиэтил мешки должны быть герметично закрыты. Улаковка и маркировка упаковки долж соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011а. Маркировка компонента должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/20 маркировку на транспортную тару наносят любым способом, предотвращают загрязнение продукта и обеспечивающим четкое ее прочтение. Для иностран производителей обязательно наличие этикстки на русском языке.  7 Сопроводительные документы ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011; 7.2 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований ТР ТС 021/2011; 7.3 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований п.1, п.2, п.3, п.5 данной спецификации; 7.4 Удостоверение качества и безопасности (сертификат анализа); 7.5 Документ, подтверждающий внедрение принципов НАССР к процессам производс (изготовленяя) пищевой продукции (компонентов), в соответствии с тлебования					
ТХЦГ (6, В у-изомеры), мг/кг, не более 0,01 ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более 0,01 Гексахлороензол, мг/кг, не более 0,01 Прусыорданические пестициды, мг/кг, не более пе допускак не допускак бе соли, эфиры, мг/кг, не более не допускак оставтивность цезия-137, Бк/кг, не более пе допускак бе соли, эфиры, мг/кг, не более пе допускак оставтивность цезия-137, Бк/кг, не более пе допускак бе удельная активность цезия-137, Бк/кг, не более пе допускак бе удельная активность цезия-137, Бк/кг, не более пе допускак маркировка и маркировка и маркировка и маркировка упаковки долж мешки должны быть герметично закрыты. Упаковка и маркировка упаковки долж маркировка компонента должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011а. Маркировка компонента должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011а. Маркировку на транспортную тару наносят любым способом, предотвращающу загрязнение продукта и обеспечивающим четкое ее прочтение. Для инострани производителей обязательно наличие этикстки на русском языке.  7. Сопроводительные документы ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011; 7. Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований ТР ТС 021/2011; 7. Декларация о соответствии ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011; 7. З Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований п.1, п.2, п.3, п.5 данной спецификации; 7. 4 Удостоверение качества и безопасности (сертификат анализа); 7. 5 Документ, подтверуждающий внедрение принципов НАССР к процессам производе (изготовления) пищевой продукции (компонентов), в соответствии с требования	Contraction of the second	-Зеараленон:	мг/кг. не более		
ДАТ и сго метаболиты, мг/кг, не более	LINKHEHM & TO				
Гексайлорбензол, мг/кг, не более  2,4-Д кислота, её соли, эфиры, мг/кг, не более  2,4-Д кислота, её соли, эфиры, мг/кг, не более  Бенз(а)пирен, мкг/кг, не более  Удельная активность цезия-137, Бк/кг, не более  Компонент должен быть упакован в мешки с/без мешками-вкладышами из полиэтиле мешки должны быть герметично закрыты. Упаковка и маркировка упаковки долж оответствовать требованиям ТР ТС 005/2011а.  Маркировка компонента должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/20 Маркировку на транспортную тару наносят любым способом, предотвращают загрязнение продукта и обеспечивающим четкое ее прочтение. Для инострани производителей обязательно наличие этикстки на русском языке.  7.1 Декларация о соответствии ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011; 7.2 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований ТР ТС 021/2011; 7.3 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований п.1, п.2, п.3, п.5 данной спецификации; 7.4 Удостоверение качества и безопасности (сертификат анализа); 7.5 Документ, подтверждающий внедрение принципов НАССР к процессам производс (изготовления) пищевой продукции (компонентов), в соответствии с требования	SHAME	ДДТ и его м	ветаболиты, мг/кг, не более		
Петутьорганические пестициды, мг/кг, не более   не допускак   2,4-Д кислота, её соли, эфиры, мг/кг, не более   0,2   0,2	1. W 2. 48 C. S.	Гексахлорба	ензол, мг/кг, не более	The second secon	
2,4-Д кислота, её соли, эфиры, мг/кг, не более Бенз(а)пирен, мкг/кг, не более Удельная активность цезия-137, Бк/кг, не более О,2  Компонент должен быть упакован в мешки с/без мешками-вкладышами из полиэтили маркировка Мешки должны быть герметично закрыты. Упаковка и маркировка упаковки долж соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011а. Маркировка компонента должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/20 Маркировку на транспортную тару наносят любым способом, предотвращающа загрязнение продукта и обеспечивающим четкое ее прочтение. Для инострани производителей обязательно наличие этикстки на русском языке.  7 Сопроводительные документы  7.1 Декларация о соответствии ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011; 7.2 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований ТР ТС 021/2011; 7.3 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований пл.1, п.2, п.3, п.5 данной спецификации; 7.4 Удостоверение качества и безопасности (сертификат анализа); 7.5 Документ, подтверждающий внедрение принципов НАССР к процессам производс (изготовления) пищевой продукции (компонентов), в соответствии с требования	T) US 18 58/67/06	:Втупьорган	ческие пестициды, мг/кг, не более	не допускаются	
Удельная активность цезия-137, Бк/кг, не более  6 Упаковка п маркировка  Компонент должен быть упакован в мешки с/без мешками-вкладышами из полиэтиле мешки должны быть герметично закрыты. Упаковка и маркировка упаковки долж соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011а.  Маркировка компонента должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/20 на транспортную тару наносят любым способом, предотвращают загрязнение продукта и обеспечивающим четкое ее прочтение. Для инострани производителей обязательно наличие этикстки на русском языке.  7 Сопроводительные документы  7.1 Декларация о соответствии ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011;  7.2 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований ТР ТС 021/2011;  7.3 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований п.1, п.2, п.3, п.5 данной спецификации;  7.4 Удостоверение качества и безопасности (сертификат анализа);  7.5 Документ, подтверждающий внедрение принципов НАССР к процессам производс (изготовления) пищевой продукции (компонентов), в соответствии с требования		2,4-Д кисло	та, её соли, эфиры, мг/кг, не более	не допускаются	
Компонент должен быть упакован в мешки с/без мешками-вкладышами из полиэтили маркировка  Мешки должны быть герметично закрыты. Упаковка и маркировка упаковки долж соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011а.  Маркировка компонента должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/20 на транспортную тару наносят любым способом, предотвращают загрязнение продукта и обеспечивающим четкое ее прочтение. Для инострани производителей обязательно наличие этикстки на русском языке.  7.1 Декларация о соответствии ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011; 7.2 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований ТР ТС 021/2011; 7.3 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований п.1, п.2, п.3, п.5 данной спецификации; 7.4 Удостоверение качества и безопасности (сертификат анализа); 7.5 Документ, подтверждающий внедрение принципов НАССР к процессам производс (изготовления) пищевой продукции (компонентов), в соответствии с требования		Бенз(а)пире	н, мкг/кг, не более	0,2	
Мешки должны быть герметично закрыты. Упаковка и маркировка упаковки долж соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011а.  Маркировка компонента должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/20 Маркировку на транспортную тару наносят любым способом, предотвращающа загрязнение продукта и обеспечивающим четкое ее прочтение. Для инострани производителей обязательно наличие этикстки на русском языке.  7 Сопроводительно обязательно наличие этикстки на русском языке.  7 Сопроводительные документы ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011;  7.2 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований ТР ТС 021/2011;  7.3 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований п.1, п.2, п.3, п.5 данной спецификации;  7.4 Удостоверение качества и безопасности (сертификат анализа);  7.5 Документ, подтверждающий внедрение принципов НАССР к процессам производс (изготовления) пищевой продукции (компонентов), в соответствии с требования	C V	Удельная ак	стивность цезия-137, Бк/кг, не более	60	
Маркировка компонента должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/20 Маркировку на транспортную тару наносят любым способом, предотвращающа загрязнение продукта и обеспечивающим четкое ее прочтение. Для инострани производителей обязательно наличие этикстки на русском языке.  7 Сопроводительное документы  7.1 Декларация о соответствии ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011;  7.2 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований ТР ТС 021/2011;  7.3 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований п.1, п.2, п.3, п.5 данной спецификации;  7.4 Удостоверение качества и безопасности (сертификат анализа);  7.5 Документ, подтверждающий внедрение принципов НАССР к процессам производе (изготовления) пищевой продукции (компонентов), в соответствии с требования		Мочниц	должен быть упакован в мешки с/без мешками-вкладышами	из полиэтилена.	
Маркировка компонента должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/20 Маркировку на транспортную тару наносят любым способом, предотвращающа загрязнение продукта и обеспечивающим четкое ее прочтение. Для инострани производителей обязательно наличие этикстки на русском языке.  7.1 Декларация о соответствии ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011; 7.2 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований ТР ТС 021/2011; 7.3 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований п.1, п.2, п.3, п.5 данной спецификации; 7.4 Удостоверение качества и безопасности (сертификат анализа); 7.5 Документ, подтверждающий внедрение принципов НАССР к процессам производе (изготовления) пищевой продукции (компонентов), в соответствии с требования	мирипровия	COOTRETCTRO	вать треборациям ТР ТС 005/2011	паковки должны	
Маркировку на транспортную тару наносят любым способом, предотвращающа загрязнение продукта и обеспечивающим четкое ее прочтение. Для инострани производителей обязательно наличие этикстки на русском языке.  7.1 Декларация о соответствии ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011;  7.2 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований ТР ТС 021/2011;  7.3 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований п.1, п.2, п.3, п.5 данной спецификации;  7.4 Удостоверение качества и безопасности (сертификат анализа);  7.5 Документ, подтверждающий внедрение принципов НАССР к процессам производе (изготовления) пищевой продукции (компонентов), в соответствии с требования	I.	Маркировка компочения получия получи получи получи получия получия получия получия получия получия пол			
загрязнение продукта и обеспечивающим четкое ее прочтение. Для инострани производителей обязательно наличие этикстки на русском языке.  7.1 Декларация о соответствии ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011;  7.2 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований ТР ТС 021/2011;  7.3 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований п.1, п.2, п.3, п.5 данной спецификации;  7.4 Удостоверение качества и безопасности (сертификат анализа);  7.5 Документ, подтверждающий внедрение принципов НАССР к процессам производе (изготовления) пищевой продукции (компонентов), в соответствии с требования	1	Маркировку	/ На транспортную тару начосят побых отособох	1C 022/2011.	
7.1 Декларация о соответствии ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011; 7.2 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований ТР ТС 021/2011; 7.3 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований п.1, п.2, п.3, п.5 данной спецификации; 7.4 Удостоверение качества и безопасности (сертификат анализа); 7.5 Документ, подтверждающий внедрение принципов НАССР к процессам производе (изготовления) пищевой продукции (компонентов), в соответствии с требования		загрязнение продукта и обеспечивающим четкое се произвително			
7.1 Декларация о соответствни ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011; 7.2 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований ТР ТС 021/2011; 7.3 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований п.1, п.2, п.3, п.5 данной спецификации; 7.4 Удостоверение качества и безопасности (сертификат анализа); 7.5 Документ, подтверждающий внедрение принципов НАССР к процессам производе (изготовления) пищевой продукции (компонентов), в соответствии с требования		производите	элей обязательно наличие этикетки на пусском четие. Д	и иностранных	
7.2 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований ТР ТС 021/2011; 7.3 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований п.1, п.2, п.3, п.5 данной спецификации; 7.4 Удостоверение качества и безопасности (сертификат анализа); 7.5 Документ, подтверждающий внедрение принципов НАССР к процессам производе (изготовления) пищевой продукции (компонентов), в соответствии с требования	7 Сопроводи-	7.1 Деклара	ция о соответствии ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011.	NAME OF TAXABLE PARTY.	
7.3 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований п.1, п.2, п.3, п.5 данной спецификации; 7.4 Удостоверение качества и безопасности (сертификат анализа); 7.5 Документ, подтверждающий внедрение принципов НАССР к процессам производс (изготовления) пищевой продукции (компонентов), в соответствии с требования		7.2 Протокс	ол испытаний не старше 1 гола на соответствие требований ТВ	TC 021/2011	
7.4 Удостоверение качества и безопасности (сертификат анализа); 7.5 Документ, подтверждающий внедрение принципов НАССР к процессам производс (изготовления) пищевой продукции (компонентов), в соответствии с требования	документы	17.3 Протокол испытаний не старше 1 года на соответствие требований п 1 п 2			
7.5 Документ, подтверждающий внедрение принципов НАССР к процессам производс (изготовления) пищевой продукции (компонентов), в соответствии с требования		п.э даннои спецификации;			
(изготовления) пищевой продукции (компонентов), в соответствии с требования	#W 2	7.4 Удостоверение качества и безопасности (сертификат анализа);			
(изготовления) пищевой продукции (компонентов), в соответствии с требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» глава 3 статья 10 годит 2.	3	7.5 Докумен	нт, подтверждающий внедрение принципов НАССР к процесс	ам производства	
11 1 UZ1/ZU11 « O DESONACHOCTH NUMERON NDONVKIIHH» PRARA 3 CTATLE 10 POURT 2.		ТВ ТС 021/2	ня) пищевой продукции (компонентов), в соответствии	с требованиями	
7.6 Спецификация на компонент или выписка из ТНПА на компонент с указани	8	76 Crawit	татья 10,	пункт 2;	

	показателей качества и безопасности, сведений об отсутствии ГМО, содержании / отсутствии аллергенов (согласно ТР ТС 022/2011 ст.4, п.4.4, п.п.14), срока годности, условий хранения и пр.
8 Дополни- тельная информация	Образцы компонента, предоставляемые на процедуру закупки, должны сопровождаться пакетом документов, указанным в данной специфпкации (пункт 7). Образцы без комплекта документов к участию в процедуре закупки не допускаются.

РАЗРАБОТАНО: СОГЛАСОВАНО: Инженер по Заместитель генерального директора Т.О.Горкавик стандартизации А.Пресняк по производству Инженер-химик Ю.Л.Шевчук Главный технолог Т.Н.Новикова Начальник бюро по системному развитию и разработкам Т.В.Матяш Начальник испытательного центра А.Г.Гаврилюк Начальник лабораторни токсикологических исследований и раднационного контроля А.В.Бутько Начальник лаборатории физикохимических исследований С.Ф.Волкова Начальник лабораторни бактернологических исследований О.М.Лобач Начальник консервного А.В.Стимбирис цеха