

УТВЕРЖДАЮ  
 Генеральный директор  
 Волковысского ОАО «Беллакт»

А.М.Яроцкий  
 « 21 » 06 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	<b>Лот № 1:</b> Мука гречневая	Согласно спецификации (приложение 1)	260 000 кг	Отсрочка платежа не менее 30 календарных дней с даты поставки товара	<b>Резиденты:</b> самовывоз со склада Поставщика. <b>Нерезиденты:</b> FCA (Incoterms 2020).  Поставка товара осуществляется партиями, согласно письменным заявкам Покупателя	15 714 400 рос. руб.
2	<b>Лот № 2:</b> Мука рисовая	Согласно спецификации (приложение 2)	180 000 кг	Отсрочка платежа не менее 30 календарных дней с даты поставки товара	<b>Резиденты:</b> самовывоз со склада Поставщика. <b>Нерезиденты:</b> FCA (Incoterms 2020).  Поставка товара осуществляется партиями, согласно письменным заявкам Покупателя	8 184 600 рос. руб.
3	<b>Лот № 3:</b> Мука овсяная	Согласно спецификации (приложение 3)	395 000 кг	Отсрочка платежа не менее 30 календарных дней	<b>Резиденты:</b> самовывоз со склада Поставщика.	16 985 000 рос. руб.

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

5. Обоснование выбора процедуры закупки: согласно Порядку осуществления 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 рассчитывает 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 физические лица, в том числе индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями товаров, их сбытовые организации (официальные торговые представители), за исключением юридических лиц и индивидуальных предпринимателей включенных в реестр поставщиков (подрядчиков, исполнителей), временно не 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 спецификации 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 признано 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 признано 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.

13. 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 белорусский рубль. 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		Е.Н.Готкович
Заместитель главного бухгалтера		Е.А.Кухта
Главный технолог		Т.Н.Новикова
Начальник испытательного центра		А.Г.Гаврилюк
Начальник консервного цеха		А.В.Стимбирис



СПЕЦИФИКАЦИЯ НА КОМПОНЕНТ		ВЕРСИЯ 1
МУКА ГРЕЧНЕВАЯ		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 Органолептические показатели	Внешний вид	Однородный, сыпучий продукт с мелкими частицами оболочек.
	Цвет	Светло-бежевый, кремовый, бежевый с сероватым оттенком
	Вкус	Свойственный гречневой муке, не кислый, не горький, без посторонних привкусов
	Запах	Свойственный гречневой муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый
	Наличие минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста
2 Физико-химические показатели	Массовая доля влаги, %, не более	12,0
	Кислотность, градусы, не более	6,0
	Кислотное число жира, мг КОН на 1г жира, не более	15,0
	Остаток на сите (из шелковой ткани № 27), %, не менее	80,0
	Проход через сито (из шелковой ткани № 38), %, не более	10,0
	Зараженность и загрязненность вредителями	не допускается
	Металломагнитная примесь (размер отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3мм и/или масса не более 0,4мг), мг на 1кг муки, не более	3,0
3 Химический состав	Массовая доля белка, %	13,6±1,4
	Массовая доля жира, %	1,2±0,2
4 Микробиологические показатели	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5,0×10 <sup>4</sup>
	Бактерии группы кишечных палочек в 0,1 г	не допускаются
	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла в 25 г	не допускаются
	Плесени, КОЕ/г, не более	200
	Дрожжи, КОЕ/г, не более	100
5 Показатели безопасности	Свинец, мг/кг, не более	0,3
	Мышьяк, мг/кг, не более	0,2
	Кадмий, мг/кг, не более	0,06
	Ртуть, мг/кг, не более	0,02
	Афлатоксин В <sub>1</sub> , мг/кг, не более	0,00015
	Охратоксин А, мг/кг, не более	0,0005
	Т-2 токсин, мг/кг, не более	0,05
	ГХЦГ (α,β,γ-изомеры), мг/кг, не более	0,01
	ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,01
	Тексахлорбензол, мг/кг, не более	0,01
	Ртутьорганические пестициды, мг/кг, не более	не допускаются
	2,4-Д кислота, её соли, эфиры, мг/кг, не более	не допускаются
	Бенз(а)пирен, мг/кг, не более	0,0002
	Удельная активность цезия-137, Бк/кг, не более	60
6 Упаковка и маркировка	Компонент должен быть упакован в бумажные четырех-пятислойные мешки с мешками-вкладышами из полиэтилена. Мешки должны быть герметично закрыты. Упаковка и маркировка упаковки должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011. Маркировка компонента должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011. Маркировку на транспортную тару наносят любым способом, предотвращающим загрязнение продукта и обеспечивающим четкое ее прочтение. Для иностранных производителей обязательно наличие этикетки 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.4, п.5 данной спецификации;	
	7.4 Удостоверение качества и безопасности (сертификат анализа);	
	7.5 Документ, подтверждающий внедрение принципов HACCP к процессам производства (изготовления) пищевой продукции (компонентов), в соответствии с требованиями	








СПЕЦИФИКАЦИЯ НА КОМПОНЕНТ БОЧКИЙ ЭКСТРАКТ		ВЕРСИЯ 1	
МУКА РИСОВАЯ		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 месяцев.			
1 Органолептические показатели	Внешний вид	Однородный, сыпучий продукт с мелкими частицами оболочек	
	Цвет	Белый, белый с кремовым или желтоватым оттенками	
	Вкус	Свойственный рисовой муке, не кислый, не горький, без посторонних привкусов,	
	Запах	Свойственный рисовой муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	
	Наличие минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста	
2 Физико-химические показатели	Массовая доля влаги, %, не более	12,0	
	Кислотность, градусы, не более	2,0	
	Кислотное число жира, мг КОН на 1 г жира, не более	80,0	
	Крупность помола, %	остаток на сите, не более (из шелковой ткани № 27 или полиамидной ткани №27 ПА-120) по ГОСТ 4403	2,0
		проход через сито, не менее (из шелковой ткани № 38 или полиамидной ткани №41/43 ПА) по ГОСТ 4403	60,0
	Зараженность и загрязненность вредителями	не допускается	
	Металломагнитная примесь (размер отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3мм и/или масса не более 0,4мг), мг на 1кг муки, не более	3,0	
3 Химический состав	Массовая доля белка, %, не менее	7,4±0,7	
	Массовая доля жира, %, не менее	0,6±0,06	
4 Микробиологические показатели	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5,0×10 <sup>4</sup>	
	Бактерии группы кишечных палочек в 0,1 г	не допускаются	
	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла в 25 г	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/г, не более	200	
	Дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
5 Показатели безопасности	Свинец, мг/кг, не более	0,3	
	Мышьяк, мг/кг, не более	0,2	
	Кадмий, мг/кг, не более	0,06	
	Ртуть, мг/кг, не более	0,02	
	Афлатоксин В <sub>1</sub> , мг/кг, не более	0,00015	
	Охратоксин А, мг/кг, не более	0,0005	
	Т-2 токсин, мг/кг, не более	0,05	
	ГХЦГ (α,β,γ-изомеры), мг/кг, не более	0,01	
	ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,01	
	Гексахлорбензол, мг/кг, не более	0,01	
	Ртутьорганические пестициды, мг/кг, не более	не допускаются	
	2,4-Д кислота, её соли, эфиры, мг/кг, не более	не допускаются	
	Бенз(а)пирен, мг/кг, не более	0,0002	
	Удельная активность цезия-137, Бк/кг, не более	60	
6 Упаковка и маркировка	Компонент должен быть упакован в бумажные четырех-пятислойные мешки с мешками-вкладышами из полиэтилена. Мешки должны быть герметично закрыты. Упаковка и маркировка упаковки должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011. Маркировка компонента должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011. Маркировку на транспортную тару наносят любым способом, предотвращающим загрязнение продукта и обеспечивающим четкое ее прочтение. Для иностранных производителей обязательно наличие этикетки 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.4, п.5 данной спецификации;		
	7.4 Удостоверение качества и безопасности (сертификат анализа);		



	7.5 Документ, подтверждающий внедрение принципов HACCP 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, содержания / отсутствии аллергенов (согласно ТР ТС 022/2011 ст.4, п.4.4, п.п.14), срока годности, условий хранения и пр.
8 Дополнительная 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.

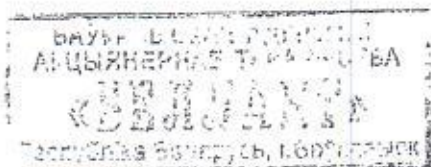
РАЗРАБОТАНО:

Инженер по  
стандартизации

 Е.А.Пресняк

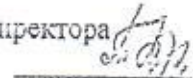
Инженер-химик

 Ю.Л.Шевчук



СОГЛАСОВАНО:

Заместитель генерального директора  
по производству

 Т.О.Горкавик


Главный технолог

 Т.Н.Новикова

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



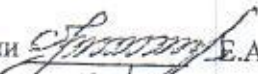
СПЕЦИФИКАЦИЯ НА КОМПОНЕНТ		ВЕРСИЯ 1	
МУКА ОВСЯНАЯ		Дата версии 05.02.2020	
Настоящая спецификация распространяется на муку овсяную необработанную, применяемую при производстве молочных продуктов, продуктов детского питания, в т.ч. продуктов для питания детей раннего возраста (далее «компонент»). Область применения (компонент для продуктов 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 Органолептические показатели	Внешний вид	Однородный, сыпучий продукт с мелкими частицами оболочек	
	Цвет	Белый, белый с кремовым, желтоватым или сероватым оттенками	
	Вкус	Свойственный овсяной муке, не кислый, не горький, без посторонних прикусов	
	Запах	Свойственный овсяной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	
	Наличие минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста	
2 Физико-химические показатели	Массовая доля влаги, %, не более	10,0	
	Кислотность, градусы, не более	7,0	
	Кислотное число жира, мг КОН на 1 г жира, не более	15,0	
	Крупность помола, %	остаток на сите, не более (из шелковой ткани № 27 или полиамидной ткани №27 ПА-120) по ГОСТ 4403	2,0
		проход через сито, не менее (из шелковой ткани № 38 или полиамидной ткани №41/43 ПА) по ГОСТ 4403	60,0
	Зараженность и загрязненность вредителями	не допускается	
	Металломагнитная примесь (размер отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3мм и/или масса не более 0,4мг), мг на 1кг муки, не более	3,0	
3 Химический состав	Массовая доля белка, %, не менее	13,0±0,13	
	Массовая доля жира, %, не менее	6,8±0,7	
4 Микробиологические показатели	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5,0×10 <sup>4</sup>	
	Бактерии группы кишечных палочек в 0,1 г	не допускаются	
	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла в 25 г	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/г, не более	200	
	Дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
5 Показатели безопасности	Свинец, мг/кг, не более	0,3	
	Мышьяк, мг/кг, не более	0,2	
	Кадмий, мг/кг, не более	0,06	
	Ртуть, мг/кг, не более	0,02	
	Афлатоксин В <sub>1</sub> , мг/кг, не более	0,00015	
	Охратоксин А, мг/кг, не более	0,0005	
	Т-2 токсин, мг/кг, не более	0,05	
	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры), мг/кг, не более	0,01	
	ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,01	
	Гексахлорбензол, мг/кг, не более	0,01	
	Ртутьорганические пестициды, мг/кг, не более	не допускаются	
	2,4-Д кислота, её соли, эфиры, мг/кг, не более	не допускаются	
	Бенз(а)пирен, мг/кг, не более	0,0002	
	Удельная активность цезия-137, Бк/кг, не более	60	
6 Упаковка и маркировка	Компонент должен быть упакован в бумажные четырех-пятислойные мешки с мешками-вкладышами из полиэтилена. Мешки должны быть герметично закрыты. Упаковка и маркировка упаковки должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011. Маркировка компонента должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011. Маркировку на транспортную тару наносят любым способом, предотвращающим загрязнение продукта и обеспечивающим четкое ее прочтение. Для иностранных производителей обязательно наличие этикетки 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.4, п.5 данной спецификации;		
	7.4 Удостоверение качества и безопасности (сертификат анализа);		



	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 Дополнительная 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

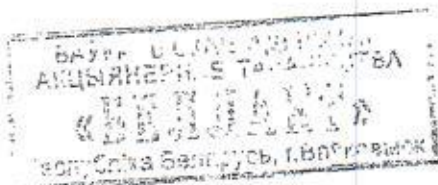


Е.А.Пресняк

Инженер-химик

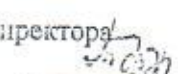


Ю.Л.Шевчук



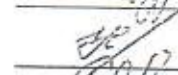
СОГЛАСОВАНО:

Заместитель генерального директора  
по производству



Т.О.Горкавик

Главный технолог



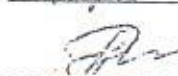
Т.Н.Новикова

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



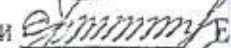
СПЕЦИФИКАЦИЯ НА КОМПОНЕНТ			ВЕРСИЯ 1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ			Дата версии 05.02.2020
Настоящая спецификация распространяется на муку пшеничную из мягкой пшеницы высшего сорта, применяемую при производстве молочных продуктов, продуктов для детского питания, в т.ч. продуктов для питания детей раннего возраста. Срок годности компонента не менее 6 месяцев.			
1 Органолептические показатели	Вкус	Свойственный пшеничной муке, без постороннего привкуса, не кислый, не горький	
	Запах	Свойственный пшеничной муке, без постороннего запаха, не затхлый, не плесневый	
	Цвет	Белый или белый с кремоватым оттенком	
	Хруст	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста	
2 Физико-химические показатели	Массовая доля влаги, %, не более	15,0	
	Остаток на ситовой ткани из нитей шелковых или полиамидных № 43 или 49/52 ПА по ГОСТ 4403, %, не более	5,0	
	Зольность в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,55	
	Белизна в условных единицах прибора РЗ-БПД, не менее	54	
	Количество сырой клейковины, %, не менее	25,0	
	Зараженность и загрязненность вредителями	не допускается	
	Металломагнитная примесь (размер отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3мм и/или масса не более 0,4мг), мг на 1кг муки, не более	3,0	
3 Химический состав	Массовая доля белка, %	10,2±1,0	
	Массовая доля жира, %, не менее	1,1±0,1	
4 Микробиологические показатели	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5,0×10 <sup>4</sup>	
	Бактерии группы кишечных палочек в 0,1 г	не допускаются	
	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла в 25 г	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/г, не более	200	
	Дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	Свиной, мг/кг, не более	0,3	
5 Показатели безопасности	Мышьяк, мг/кг, не более	0,2	
	Кадмий, мг/кг, не более	0,06	
	Ртуть, мг/кг, не более	0,02	
	Афлатоксин В <sub>1</sub> , 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	
	Зearalenон, мг/кг, не более	0,005	
	ГХЦГ (δ, β, γ-изомеры), мг/кг, не более	0,01	
	ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,01	
	Гексахлорбензол, мг/кг, не более	0,01	
	Ртутьорганические пестициды, мг/кг, не более	не допускаются	
	2,4-Д кислота, её соли, эфиры, мг/кг, не более	не допускаются	
	Бенз(а)пирен, мкг/кг, не более	0,2	
6 Упаковка и маркировка	Удельная активность цезия-137, Бк/кг, не более	60	
	Компонент должен быть упакован в мешки с/без мешками-вкладышами из полиэтилена. Мешки должны быть герметично закрыты. Упаковка и маркировка упаковки должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011а. Маркировка компонента должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011. Маркировку на транспортную тару наносят любым способом, предотвращающим загрязнение продукта и обеспечивающим четкое ее прочтение. Для иностранных производителей обязательно наличие этикетки 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.4, п.5 данной спецификации;		
	7.4 Удостоверение качества и безопасности (сертификат анализа);		
	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.
<b>8 Дополнительная информация</b>	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  Е.А.Пресняк

Инженер-химик  Ю.Л.Шевчук




**СОГЛАСОВАНО:**

Заместитель генерального директора  
по производству 


Т.О.Горкавик

Главный технолог 


Т.Н.Новикова

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