

Чеснок свежий, 1 сорта (ГОСТ Р 55909-2013 «Чеснок свежий. Технические условия»). Требования к качеству: луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими кроющими чешуями для стрелкующихся сортов - с обрезанной стрелой длиной не более 20 мм, для нестрелкующихся - с сухими обрезанными листьями длиной не более 50 мм, с остатками сухих корешков или без них.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса;

Размер луковиц не менее 30 мм по наибольшему поперечному диаметру.

Огурцы, помидоры свежие (ГОСТ 1726-85 «Огурцы свежие», ГОСТ 1725-85 «Томаты свежие» Технические условия. Требования к качеству огурцов свежих: внешний вид - плоды свежие, целые, неуродливые, здоровые, незагрязненные, без механических повреждений, с плодоножкой и без плодоножки, с типичной для ботанического сорта формой и окраской.

Требования к качеству помидор свежих: внешний вид плодов - свежие, целые, чистые, здоровые, не поврежденные вредителями, плотные, неперезревшие, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой и без плодоножки, без механических повреждений и солнечных ожогов.

Яблоки свежие поздних сроков созревания 1 сорта (ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»). Требования к качеству: плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски с плодоножкой. Запах и вкус: свойственные данному помологическому сорту без постороннего запаха и/или привкуса. Степень зрелости и состояние плода: плоды съемной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование, разгрузку и доставку к месту назначения. Состояние мякоти: Мякоть доброкачественная.

Лимоны свежие (ГОСТ 4429-82 «Лимоны. Технические условия»). Требования к качеству: плоды должны быть свежими, чистыми, не уродливыми, без механических повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Запах и вкус: свойственные свежим лимонам, без постороннего запаха и привкуса.

Окраска: от светло-зеленой до желтой или оранжевой. Допускаются плоды с прозеленью.

Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 50 мм.

Апельсины свежие (ГОСТ 4427-82 «Апельсины. Технические условия»). Требования к качеству: Плоды должны быть свежими, чистыми, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей плодоножкой. Запах и вкус — свойственные свежим апельсинам, без постороннего запаха и привкуса.

Окраска — от светло-оранжевой до оранжевой, допускаются плоды с прозеленью.

Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 50 мм.

Крупа овсяная (ГОСТ 3034-75 «Крупа овсяная. Технические условия») высшего сорта, плющенная, пропаренная (хлопья). Требования к качеству: внешний вид: цвет серовато-желтый различных оттенков, доброкачественного зерна не менее 99,0%. *Не допускается:* генетически модифицированная продукция, а также наличие вредных примесей, испорченных хлопьев, зараженность вредителями или наличие следов заражения. Запах: свойственный овсяной пропаренной крупе без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов. Вкус: свойственный овсяной пропаренной крупе со специфическим слабым привкусом горечи, без кислого и других посторонних привкусов. Остаточный срок годности крупы овсяной на момент поставки должен составлять не менее 70/о от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа манная марки «М» из мягкой пшеницы (ГОСТ 7022-97 «Крупа манная. Технические условия»). Требования к качеству: внешний вид и цвет: преобладает непрозрачная мучнистая крупа ровного белого или кремового цвета. *Не допускается* генетически модифицированная продукция, а также наличие вредных примесей, испорченных частиц крупы, зараженность вредителями или наличие следов заражения.

Запах: нормальный без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов.

Вкус: нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов, при разжевывании

крупы не должно ощущаться хруста. Остаточный срок годности крупы манной на момент поставки должен составлять не менее 70/о от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа рисовая высшего сорта, выработанная из шлифованного круглозерного риса (ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: цвет - белый, красные и нешелушенные ядра риса не допускаются, доброкачественное

ядро не менее 99,7%. *Не допускается:* генетически модифицированная продукция, зараженность вредителями или наличие следов заражения. Запах: свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, без запаха плесени. Вкус: свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Остаточный срок годности крупы рисовой на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа пшено шлифованное высшего сорта (ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид: цвет желтый разных оттенков, доброкачественное ядро не менее 99,2%; испорченные ядра не более 0,2%; нешелушенные зерна не более 0,3%.

Не допускается: генетически модифицированная продукция, а также зараженность вредителями или наличие следов заражения. Запах: свойственный пшену, без посторонних запахов, не затхлый, без запаха плесени. Вкус: свойственный пшену, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.

Остаточный срок годности крупы пшено на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа гречневая из ядрицы быстрорастворимая первого сорта (ГОСТ 5550-74 «Крупа гречневая. Технические условия»). Требования к качеству. Внешний вид: целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито с отверстиями 1,6х20мм, содержание доброкачественного ядра не менее 99,2%, содержание нешелушенных зерен, не более 0,3%; содержание испорченных ядер, не более 0,2%; содержание сорной примеси, не более 0,4%. *Не допускается:* генетически модифицированная продукция, а также зараженность вредителями или наличие следов заражения. Запах: свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, без запаха плесени; Вкус: свойственный гречневой крупе данного вида без кислого, горького и других посторонних привкусов. Остаточный срок годности крупы гречневой на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Горох колотый шлифованный первого сорта, с разделенными семядолями (ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид: цвет желтый, зеленый. В горохе одного цвета допускается примесь гороха других цветов не более 7%. *Не допускается:* генетически модифицированная продукция, а также наличие сечки и мучки, зараженность вредителями или наличие следов заражения. Запах: нормальный, свойственный гороху, без затхлого, без запаха плесени или иного постороннего запаха. Вкус: нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Остаточный срок годности гороха колотого на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Макаронные изделия в ассортименте, высшего сорта группа А, В (ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия). Требования к качеству: Цвет: цвет соответствует сорту муки, без следов непомеси. *Не допускается:* наличие признаков зараженности вредителями, содержание в рецептуре (составе) сырья из генетически модифицированных источников.