

Вкус и запах: свойственные данному изделию, без постороннего вкуса и запаха. Остаточный срок годности макаронных изделий (вермишель) на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем. Требования к качеству: Вкус - Мука пшеничная высшего сорта (ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия»). Требования к качеству: Вкус - свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах - свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.

Не допускается - загрязненность и зараженность вредителями. Цвет - белый или белый с кремовым оттенком. Дрожжи хлебопекарные прессованные (ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия»). Требования к качеству: Цвет - равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый или кремоватый оттенок. Консистенция - плотная, дрожжи должны легко ломаться и не мазаться. Запах - свойственный дрожжам.

Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, марки «Преминум» (ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид масла подсолнечного - прозрачное, без осадка. Масло подсолнечное должно быть без запаха, вкус обезличенный.

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

Сахар-песок из сахара-сырца (ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»). Требования к качеству: внешний вид: однородная сыпучая масса кристаллов; для сахара категорий ТС2 и ТС3 допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии. Чистота раствора: раствор сахара должен быть прозрачным, без нерастворимого осадка, механических и других примесей. Запах и вкус: свойственный сахару, сладкий, без посторонних запахов и привкуса как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Цвет - белый.

Соль поваренная пищевая йодированная, экстра (ГОСТ Р 51575-2000 Соль поваренная пищевая йодированная. Методы определения йода и тиосульфата натрия). Требования к качеству:

Вкус - соленый, без постороннего привкуса. Внешний вид - сыпучая, допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии. Цвет - белый.

Печенье весовое (ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»). Требования к качеству: Цвет: равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, краев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей.

Вкус и запах: Выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха. Остаточный срок годности печенья на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Изделия хлебобулочные бараночные (ГОСТ 7128-91 «Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид: сушки в виде кольца. В изделиях ручной разделки допускается заметное место соединения концов жгута и изменение толщины изделий в местах соединения концов жгута. Допускается не более двух небольших притисков, наличие плоской поверхности на стороне, лежавшей на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду. Глянцевитая, гладкая поверхность, без вздутий и трещин. На одной стороне допускаются отпечатки сетки, а также наличие небольших трещин длиной не более 1/3 поверхности кольца.

Цвет: от светло-желтого до темно-коричневого. Допускается

Вкус и запах: свойственные данному наименованию изделия с привкусом ароматических и вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха. Сушки должны быть хрупкими. Остаточный срок годности изделий хлебобулочных, бараночных на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Изделия кондитерские пряничные (ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия»). Требования к качеству. Вкус и запах: Изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственными данному наименованию пряничного изделия, соответствующими вносимым вкусоароматическим добавкам, без посторонних привкуса и запаха. Структура: Изделия с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании. Цвет: От бело-кремового до темно-коричневого с оттенками различной интенсивности. Цвет мякиша - равномерный по всему объему изделия. Поверхность может быть темнее мякиша, нижняя поверхность темнее верхней. Допускается более темный цвет выступающих рельефов отриски рисунка или надписи. Остаточный срок годности кондитерских изделий пряничных на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Печенье овсяное ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»). Требования к качеству. Вкус и запах: Выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха. Форма: круглая или овальная, со свойственной данному виду расплывчатостью, без вмятин, вздутий и повреждений края. Поверхность: Гладкая или шероховатая с извилистыми трещинками. Цвет: Равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, краев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей. Остаточный срок годности печенья на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Соки и нектары фруктовые, кисели сухие в ассортименте (яблочно-виноградный осветленный, нектар из смеси фруктов с мякотью, яблочный осветленный, яблочно-грушевый с мякотью, яблочно-абрикосовый с мякотью, яблочно-виноградный осветленный, яблочно-персиковый с мякотью) для детского питания. Требования к качеству: Нектары однородные по всей массе, цвет, свойственный цвету используемых фруктов. Вкус и аромат натуральные, хорошо выраженные, свойственные используемому сырью или смеси компонентов. Посторонние привкус и запах не допускаются. Остаточный срок годности соков и нектаров на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Огурцы консервированные (ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид: Овощи целые, однородные по размеру и конфигурации или нарезанные, без плодоножек и остатков цветков, здоровые, чистые, не сморщенные, не мягкие, без механических повреждений. Вкус и запах: Слабокислый, свойственный консервированным овощам данного вида, умеренно соленый с ароматом пряностей. Цвет: с оттенками от зеленого до оливкового, однородный, близкий к типичному для данного ботанического сорта, без пятен, прозелени и ожогов. Остаточный срок годности консервов на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Томатная паста, экстра или высший сорт (ГОСТ 3343-2017 ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия). Требования к качеству: Внешний вид: однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Вкус и запах: ярко выраженные, свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха.

Цвет: Красный, оранжево-красный или малиново-красный. ярко выраженный, равномерный по всей массе. Остаточный срок годности консервов на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Виноград сушеный (изюм) высшего сорта (ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид: масса ягод сушеного винограда (изюма) одного вида, сыпучая, без комкования; ягоды после заводской обработки, без плодоножек,