

Сметана 20% жирности, классическая (ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия»). Требования к качеству: цвет сметаны белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Внешний вид и консистенция – однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Вкус и запах чистые, кисло-молочные, без посторонних привкусов и запахов.

Масло сливочное крестьянское несоленое 72,5% жирности, изготовленное без включения растительных добавок монолит (ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: цвет от белого до желтого, однородный по всей массе. Консистенция плотная, пластичная, однородная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги. Вкус и запах: выраженные сливочный, без посторонних привкусов и запахов. Остаточный срок годности масла сливочного на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем. Упаковано в индивидуальную упаковку.

Сыр неострый, твердых сортов, не менее 45% жирности (ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность ровная, без повреждений. Цвет от белого до слабо - желтого, однородный по всей массе. Консистенция пластичная, слегка ломкая на изгибе, однородная, на разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой, овальной или угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе. Вкус и запах: выраженный сырный с наличием легкой остроты и кислотности, без посторонних запахов и привкусов. Остаточный срок годности сыра на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Яйца куриные пищевые столовые, 1-ой категории (ГОСТ Р 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»). Требования к качеству. Вес каждого яйца не менее 55г. Скорлупа яйца должна быть чистой, неповрежденной, без пятен крови и помета. На каждом яйце должна быть четкая, легкочитаемая маркировка. Маркировка осуществляется средствами, разрешенными уполномоченными органами в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Белок – достаточно плотный, светлый, прозрачный. Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). Остаточный срок годности яиц на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Мясо цыплят-бройлеров 1 сорта, не замороженное без вложения комплекта потрохов (ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»). Требования к качеству. Тушки цыплят бройлеров должны иметь товарный вид. Внешний вид тушек цыплят бройлеров: мышцы развиты хорошо, форма груди округлая. Кожа чистая, без разрывов, царапин, осадков, кровоподтеков. Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Оперение полностью удалено. Отложения подкожного жира в нижней части живота незначительные. Костная система без деформаций. Киль грудной кости не выделяется, хрящевидный, легко сгибаемый. Остаточный срок годности мяса цыплят бройлеров 1 категории, без вложения комплекта потрохов на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Мясо - говядины не замороженное в полутушах и четвертинах 1 категории, нежирное, высшей упитанности (ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"). Требования к качеству: Мясо должно быть свежим, без постороннего запаха и ослизнения. Цвет - присущий данному виду мяса. Остаточный срок годности мяса - говядины на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного заводом - изготовителем.

Рыба мороженая, потрошенная, без головы, 1-го сорта (ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия»). Требования к качеству: Тушки рыбы должны иметь товарный вид. Внешний вид рыбы после размораживания: поверхность рыбы чистая, свойственная данному виду рыбы; без наружных повреждений, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Консистенция плотная, присущая рыбе данного вида.

Запах рыбы после размораживания или варки, свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Остаточный срок годности рыбы минтая на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием-изготовителем.

Рыба мороженая, потрошенная, с головой, 1-го сорта (ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия»). Требования к качеству: Тушки рыбы должны иметь товарный вид. Внешний вид рыбы после размораживания: поверхность рыбы чистая, свойственная данному виду рыбы; без наружных повреждений, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Консистенция плотная, присущая рыбе данного вида.

Запах рыбы после размораживания или варки, свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Остаточный срок годности рыбы минтая на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием-изготовителем.

Картофель свежий продовольственный (ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия). Требования к качеству: Корнеплоды целые, здоровые, чистые, без излишней влажности; не проросшие, не увядшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие.

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

Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру не менее: 35 – 45 мм (у корнеплодов округло-овальной формы); не менее 30 мм (у корнеплодов удлиненной формы).

Капуста белокочанная свежая, 1-ый сорт (ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»). Требования к качеству.

Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, не увядшие, не треснувшие, не побитые, не проросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней влажности; вполне сформировавшиеся; типичной для ботанического сорта формы и окраски.

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

Морковь столовая свежая, 1 сорта (ГОСТ Р 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»). Требования к качеству: корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждений плечиков корнеплода.

Масса корнеплодов 75,0 - 275,0 г. Размер по длине – не менее 10 см.

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

Свекла столовая свежая, 1 сорта (ГОСТ Р 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»). Требования к качеству: корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков листьев не более 2,0 см или без них. Мякоть сочная, темно-красная, различных оттенков. Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

Лук репчатый свежий, 1 сорта (ГОСТ 34306-2017 «Лук репчатый свежий. Технические условия»). Требования к качеству: луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5.0 см (за исключением лука в связках), без излишней внешней влажности, без полого и жесткого донца.

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

Размер луковиц не менее 4,0см по поперечному диаметру.