

УТВЕРЖДАЮ:
Мельникова Т.В.

№	Наименование	Требования к качеству безопасности товара	Характеристики соответствующих ГОСТам:
1	Вафли	Изделия должны быть со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов и запахов. Поверхность вафель должна быть без отдели с четким рисунком без воздуш, вмятин и трещин. Цвет вафль может быть от светло-желтого до светло-коричневого.	ГОСТ 14031-2014
2	Зеленый горошек консервированный	Зеленый горошек консервированный. На этикетке или непосредственно на потребительской таре дополнительно должно быть указано: "стерилизованный"; "из мюзовых сортов". Без искусственных красителей, минеральных и постронние примеси не допускаются. Жесткая банка масса брутто 425 гр., масса нетто 240гр.	ГОСТ 34112-2017
3	Дрожжи хлебопекарные сухие	Внешний вид: форма вермишеи, гранул, мелких зерен, кусочков, порошка или крупнообразный. Цвет: светлый желтый или светло-коричневый. Запах: свойственный сухим дрожжам, без посторонних запахов: гнилостного, плесени и др. Вкус: свойственный сухим дрожжам. Масса 11 гр.	*
4	Порошок какао	Внешний вид - порошок должен быть от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, тусклый серый оттенок не допускается. При растирании между пальцами не должно давать ощущение крупинки. Аромат свойственный какао-порошку без постронних запахов. Масса нетто должна быть 100гр.	ГОСТ 108-2014
6	Кофейный напиток быстрорастворимый	Кофейный напиток не должен содержать кофеина. Состав: ячмень, рожь. Масса нетто 100 гр.	*
7	Горох колотый	Горох колотый шифованный, I сорт. Шелушенный полированный с разлегенными семидольками. Цвет желтый, зеленый. Запах должен быть свойственный гороху без затхлого, плесенного или иного построннего запаха. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается. Сечка и мука не допускаются.	ГОСТ 28674-2019
8	Крупа гречневая	Крупа гречневая-ядрица, I сорт. Цвет крупы должен быть кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком; для быстрозаваривающейся крупы - коричневым с разными оттенками. Запах должен соответствовать гречневой крупе, не затхлый, не плесневый. Не должно быть в крупе постронних запахов. Зараженность и загрязненность вредителями не допускается. Испорченные ядра не допускаются.	ГОСТ 55290-2012
9	Манная крупа	Внешний вид и цвет - полупрозрачная мунистая крупа ровного белого или кремового цвета. Без запахов плесени, затхлости и других постронних запахов. Зараженность вредителями (насекомыми и клещами) или наличие следов заражения не допускается.	ГОСТ 7022-97
10	Крупа ячменная (Перловая крупа)	Крупа перловая. Цвет должен быть белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками. Вкус должен быть свойственный нормальной ячменной крупе, без постронних привкусов, не кислый, не горький. Запах должен быть должен быть свойственный нормальной ячменной крупе, без затхлости, плесени и других постронних запахов. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается.	ГОСТ 5784-60
11	Пшено шифованное	Пшено шифованное первого сорта. Цвет желтый разных оттенков. Запах свойственный пшену, без постронних запахов, не затхлый, не плесневый. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается.	ГОСТ 572-2016
12	Крупа рис	Рис шифованный первый сорт. Цвет белый с различными оттенками. Запах должен быть свойственный рисовой крупе без постронних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус должен быть свойственный рисовой крупе без постронних привкусов, не кислый, не горький. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается. Испорченные ядра не допускаются.	ГОСТ 6292-93
13	Крупа ячневая	Цвет белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками. Вкус свойственный нормальной ячменной крупе, без постронних привкусов, не кислый, не горький. Запах свойственный нормальной ячменной крупе, без затхлости, плесени и других постронних запахов.	ГОСТ 5784-60
14	Макаронные изделия	Изделия макаронные фигурные должны быть высшего сорта группы Б. Макаронные изделия не должны содержать дополнительного сырья. Цвет должен соответствовать сорту муки, форма - соответствовать типу изделий, запах должен соответствовать изделию, без построннего запаха. Наличие зараженности и зараженности вредителями хлебных запасов не допускается.	ГОСТ 31743-2017
15	Макаронные изделия	Изделия макаронные фигурные должны быть высшего сорта группы А. Макаронные изделия не должны содержать дополнительного сырья. Цвет должен соответствовать сорту муки, форма - соответствовать типу изделий, запах должен соответствовать изделию, без построннего запаха. Наличие зараженности и зараженности вредителями хлебных запасов не допускается.	ГОСТ 31743-2017

16	Маргарин	Маргарин сливочный фасованный, марка МТ. Запах должен быть чистый, с запахом введенных пищевых и ароматических добавок в соответствии с ТД на маргарин конкретного наименования. Посторонние запахи не допускаются. Консистенция должна быть пластичная, плотная, однородная; при введении пищевых добавок допускается мазушность. Поверхность среза должна быть блестящая или слабоблестящая, сухая на вид; при введении пищевых добавок допускается матовая. Цвет должен быть от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе или обусловленный введенными добавками, в соответствии с НД или ТД на маргарин конкретного наименования.	ГОСТ 32188-2013
17	Масло подсолнечное	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное. Масло должно быть прозрачное без осадка, без запаха. Масса нетто не менее 828 г.	ГОСТ 1129-2013
18	Масло сливочное "Крестьянское"	Масло сливочное "Крестьянское" сливно-сливочное, несоленое должно соответствовать ГОСТ 32261-2013. У масла должен быть выраженный сливочный вкус и запах и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция должна быть плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги. Цвет должен быть от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе. Масловая доля жира не менее 72,5%. В упаковке от 1 кг до 20 кг. Жировая фаза масла должна содержать только молочный жир коровьего молока. Упаковка пергамент или его	ГОСТ 32261-2013
19	Филе морской рыбы мороженой(Филе минтая)	Филе минтая замороженное в блоках неглицеринное без кожи и без костей, высший сорт. Внешний вид блоков должен быть: цельный, плотный, с ровной поверхностью, без значительных перепадов по высоте блока, поверхность чистая. Филе должно быть: чистое, ровное, целое без значительной деформации. Консистенция мяса (после размораживания) должна быть плотная, присущая данному виду рыбы. Цвет мяса должен соответствовать данному виду рыбы. Запах должен быть свойственен рыбе без постороннего запаха. Слабовыраженный кислотный запах у филе допускается. В филе не должно быть гельминтов и их личинок. Упаковка: филе минтая замороженное должно быть уложено в ящики из гофрокартона, предварительно упаковано в пакеты из полимерной пленки. Остаточный срок годности товара должен составлять не менее 270 дней при температуре хранения не выше минус 18°С.	*
21	Мука в/с	Мука пшеничная высший сорт. Запах свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не писневелый. Цвет должен быть белый или белый с кремовым оттенком. Зараженность, загрязненность вредителями не допускается. Мука должна быть без посторонних примесей.	ГОСТ 26574-2017
22	Огурцы консервированные	Огурцы должны быть первого сорта. Состав: огурца, зелени, специй, чеснока, лука, в том числе: вода, соль, лимонная кислота. Минеральные и посторонние примеси не допускаются. Масса нетто 1500 г.	*
23	Печень говяжья	Печень говяжья должна быть: Klasse B - субпродукты обработанные, замороженные в блоках, вырабатываются следующими наименованиями: Группа 1 говяжья - печень. По органолептическим показателям субпродукты в блоках должны быть монолитные, поверхность блоков - твердая, цвет - свойственный данному виду сырья в замороженном состоянии. Температура в толще блоков - не выше минус 18 °С. Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличие льда и снега. Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества субпродуктов в блоках и должны быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами или с данной группой продуктов. Остаточный срок годности, установленный производителем, должен составлять не менее 2 месяцев.	ГОСТ 31799-2012
24	Повидло фруктовое	Повидло фруктовое сорт первый нестерилизованное. Должна быть однородная густая протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Вкус кисло-сладкий; запах - свойственный пюре, из которых приготовлено повидло. Вкус и запах хорошо выражены. Посторонний привкус и запах не допускаются. Цвет - свойственный шпвету пюре или смеси пюре, подвергнутых увариванию, из которых изготовлено повидло. Допускается для повидла из светло-окрашенных плодов, светло-коричневый оттенок, коричневые тона. Для повидла из темно-окрашенных фруктов: темно-коричневые оттенки; буроватый оттенок. Консистенция должна быть густая мажущаяся. Заслащивание не допускается. Примеси растительного происхождения и посторонние шмиссы не допускаются.	*
25	Консервы из сайры в масле	Продукт должен соответствовать ГОСТ 13865-2000. Без посторонних примесей. Жесткая банка. Масса нетто 250 гр.	ГОСТ 13865-2000
26	Салат из морской капусты	Салат из морской капусты стерилизованный. Состав: морская капуста, лук, масло растительное, приправы, уксусная кислота (вода, сахар, специи, кислота уксусная, соль). Жесткая банка. Масса нетто 220 гр.	*
27	Сахар	Сахар белый кристаллический. Цвет должен быть белый, чистый. Для сахара категории ТС3 допускается желтоватый оттенок. Внешний вид в виде однородной сыпучей массы кристаллов. Для сахара категории ТС2 и ТС3 допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии. Запах и вкус свойственный сахару, сладкий, без посторонних запахов и привкусов как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Для сахара категории ТС3 допускается слабый запах мела. Раствор сахара должен быть прозрачным, без индустриального запаха, механических и других примесей. Для сахара категории ТС2 и ТС3 допускается	ГОСТ 33222-2015

28	Сметана	Сметана 15%. Внешний вид и консистенция: однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Для продукта с массовой долей жира 15% допускается незначительная неоднородность. Густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью. Вкус и запах должны быть чистые, кисло-молочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет должен быть белым с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Массовая доля жира 15%. Сметана должна быть упакованная в пластиковый стакан.	*
29	Соль (йодированная)	Соль выварочная экстра. Кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с промывоченной и способом промывоченная соли. Вкус должен быть соленый, без постороннего привкуса. Цвет должен быть белым. Без посторонних запахов.	ГОСТ Р 51574-2018
30	Сосиски говяжьи	Сосиски категории А, говяжьи. Батоны должны быть с чистой сухой поверхностью. Консистенция сосисок должна быть нежная, сочная. Цвет и вид фарша на разрезе должен быть розовый или светло-розовый, однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус должны быть свойственны данному виду продукта, без посторонних привкусов и запахов, с ароматом приностей, в меру соленый. Не допускается для приемы сосиски: - с заправками на оболочке; - с рыхлым фаршем; - с серым цветом батончиков; - с наличием бурльно-жировых отеков; - с нарушением целостности оболочки батончиков и/или упаковок. Остаточный срок годности товара должен составлять не менее 10 дней при температуре хранения от 0 до 6 градусов.	ГОСТ 23670-2019
31	Сыр "Топливский"	Сыр "Топливский". Вкус и запах выраженный сырный, с наличием остроты и легкой кислотности. Консистенция эластичная, слегка ломкая на изгибе, однородная во всей массе. Цвет от белого до светло-желтого, равномерный по всей массе. К приему не подлежат сыры с проточками, гнилостным и резко выраженным осалением, плесенью, вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов, наличием посторонних включений, а также сыры расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму). Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир коровьего молока. Остаточный срок годности товара должен составлять не менее 15 дней.	ГОСТ 32260-2013
32	Творог	Мягкая или мажуршная консистенция с наличием или без ощутимых частей молочного белка. Вкус и запах должны быть чистыми, кисло-молочными, без посторонних привкусов и запахов. Цвет должен быть белым или с кремовым оттенком, равномерным по всей массе. Жирность 5%.	ГОСТ 31453-2013.
33	Томатная паста, 500 мл	Густая однородная концентрированная масса мажуршей консистенции, без темных включений, грубых частиц плодов. Допускаются единичные включения семян и частиц кожуры. Цвет красный, оранжево-красный или малиново-красный, равномерный по всей массе. Допускается буроватый или коричневый оттенок. Вкус и запах, свойственные зрелым томатам, прошедшим термическую обработку, без пречи и других посторонних привкусов и запахов. Состав: Томатная паста, вода.	ГОСТ 3343-2017
34	Томатная паста, 250 мл	Густая однородная концентрированная масса мажуршей консистенции, без темных включений, грубых частиц плодов. Допускаются единичные включения семян и частиц кожуры. Цвет красный, оранжево-красный или малиново-красный, равномерный по всей массе. Допускается буроватый или коричневый оттенок. Вкус и запах, свойственные зрелым томатам, прошедшим термическую обработку, без пречи и других посторонних привкусов и запахов. Состав: Томатная паста, вода.	ГОСТ 3343-2017
35	Чай черный байховый листовый	Чай черный байховый листовый. Внешний вид чая должен быть ровный, однородный, хорошо скрученный. В чае не допускаются плесень, затхлость, кислотность, а также желтая чайная пыль, посторонние запахи, привкусы и примеси.	*
36	Яйца куриные 1 категории	Яйца столовые, 1 категории. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помесей и неповрежденной. Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилосты, тухлости, затхлости и др.). Каждое яйцо должно быть маркировано, разрешенными уполномоченными органами в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Средства для маркировки не должны влиять на качество продукта. Маркировка яиц должна быть четкой, легко читаемой. Допускается не наносить маркировку на яйца, упакованные в потребительскую тару, при условии опечатывания данной тары.	ГОСТ 31654-2012
37	Крупа пшеничная	Вид: частная мелкодробленого зерна пшеницы, освобожденная полностью от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек. Частицы крупы зашлифованы. Цвет: желтый. Запах: свойственный пшеничной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.	ГОСТ 276-60
38	Приправа	Приправа универсальная. Состав: Соль, петрушка, укроп, лавровый лист, перец, морковь, чеснок, лук. В экономичном пластиковом пакете 200 гр. Пакет мягкий, герметично закрывается на специальную застежку-молнию.	*
39	Лавровый лист	Внешний вид: листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме пролопотавшие, длиннотельные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Запах: вкус хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса.	*

40	Молоко	Молоко пищевое ультрапастеризованное. Внешний вид должен быть непрозрачная жидкость. Консистенция должна быть жидкая, однородная, не тягучая. Молоко должно быть без хлопьев белка и сбитых комочков жира. Вкус и запах молока должен быть характерный для молока, без посторонних привкусов и запахов, с выраженным привкусом кипячения. Цвет должен быть белым. Масовая доля жира должна быть не менее 3,2 %. Продукт должен быть асептически упакован. Объем продукта в одной упаковке – 1 л. Остаточный срок годности товара должен составлять не менее 90 дней.	ГОСТ 31450-2013
41	Нектар осветленный восстановленный 0,95 л	Нектар осветленный восстановленный 0,95 л, сококонцентрация, должен соответствовать требованиям для детского питания. Нектар должен быть без консервантов и посторонних включений. Для питания детей старше 3-х лет, для детей дошкольного и школьного возраста. Объем продукта в одной упаковке – 0,95л.	*
42	Икра овощная (кабачковая)	Икра овощная . Минеральные , посторонние примеси и примеси растительного происхождения не допускаются.	ГОСТ 2654-2017
43	Крашмыл	Крашмыл картофельный,высший сорт. Однородный порошкообразный продукт, цвет белый, запах свойственный крахмалу, без постороннего запаха.Присутствие металлических примесей не допускается.	ГОСТ Р 53876-2010
44	Крупа кукурузная	Цвет белый или желтый с оттенками. Вкус свойственный кукурузной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Без посторонних запахов.	ГОСТ 6002-69
45	Кукуруза консервированная	Кукуруза сахарная стерилизованная консервированная в зернах. Посторонние и минеральные примеси не допускаются. Жесткая банка объем 425мл. Масса нетто 340г.	*
46	Молоко стуженное	Вкус и запах : чистый, выраженный привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. допускается слабовыраженный кормовой привкус и запах. Консистенция: однородная, жидкая, цвет: белый, белый со светло-кремовым оттенком равномерно по всей массе. масовая доля жира, не менее 8,5%)	*
47	Сок восстановленный для детского питания в ассортименте , 0,2 л	Фасовка: жидкая масса нетто не менее 360 гл. Сок восстановленный для детского питания в ассортименте 0,2 л. Предназначен для детей дошкольного возраста. Без ГМО. Стерилизован и асептически упакован. Объем продукта в одной упаковке – 0,2л.	*
48	Горбуша мороженая непотрошенная с головой	Внешний вид мороженых блоков: целые, плотные, поверхность чистая, ровная. Допускается незначительные впадины на поверхности блоков. Рыба свежая, морожена, без глазури, непотрошенная, произведено Россия, тара поставки – замороженные пакеты в картонных коробках, либо в полиэтиленовых пакетах. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, приусицей рыбе данного вида. В рыбе не должно быть живых гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека. Консистенция плотная. Запах свойственный свежей рыбе. Остаточный срок годности товара должен составлять не менее 60 дней при	*
49	Джем	Джем фруктовый. Междушкава масса, обладающая желтой консистенцией. Допускается: масса, медленно растапливаема на горизонтальной поверхности. Вкус и запах хорошо выраженные. Вкус сладкий - кисло-сладкий, приятный, свойственный фруктам, из которых изготовлен джем. Запах - соответствующий фруктам, из которых изготовлен джем. Посторонние привкусы и запахи не допускаются. Цвет свойственный цвету фруктов, из которых изготовлен джем. Не допускается засахаривание.	*
50	Ягода черная смородина	Ягода черная смородина свежемороженая, Ягоды свежемороженые, вполне равновешеные, здоровые, зрелые, чистые, целые. без механических повреждений, без повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, в кистях или без кистей, характерной для пологологического сорта. Ягоды должны быть однородные по размеру и окраске, практически одинаковые по степени зрелости. Кисти могут быть неполными, допускается наличие отдельных ягод. Запах и вкус соответствующие данному пологологическому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса.	*
51	Приправа	Приправа универсальная. Состав: Соль, петрушка, укроп, лавровый лист, перец, морковь, чеснок, лук. В экономичном пластиковом пакете 75 гр. Пакет мягкий, герметично закрывается на специальную застежку-молнию.	*
52	Печенье слоёное	Вкус и запах должны быть выраженными, свойственные вусу и запаку компонентом, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкусов и запахов. Форма может быть разнообразная, не распыляемая, без вмятин, вздутый и поврежденный края. Поверхность может быть гладкая или шероховатая. Не подгоревая, без вздутий. Нижняя поверхность ровная. Допускается единичные впадины не полностью растворенных кристаллов сахара. Не допускается поседения, засахаривания или утолщения глазури или отдухи. Цвет должен быть равномерный, от светло-сломоного до темно-коричневого с учетом исползуемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, края печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печи. Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковкеной единице. В печенье, наполненном начинкой, начинка должна находиться внутри изделия. Не допускается вытекание начинки на поверхность изделия. Допускаются незначительные уплотнение структуры и увеличение влажности печенья в местах, граничащих с начинкой.	*

53	Рис длиннозерный шлифованный пропаренный	Рис пропаренный, цвет прозрачный. Без посторонних запахов, плесени. Вкус свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	*
54	Говядина замороженная	Говядина замороженная. Класс А - мясо жилованное, замороженное в блоках группа 1 говядина, подгруппа 1.2 - с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 12,0% включительно. По органолептическим показателям мясо в блоках и субпродукты в блоках должны быть монолитные, поверхность блоков - твердая, цвет - свойственный данному виду сырья в замороженном состоянии. Температура в толще блоков - не выше минус 18 °С. Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличие льда и снега. Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса в блоках и должны быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами или с данной группой продуктов. Остаточный срок годности замороженных блоков не менее 2 месяцев.	ГОСТ 31795-2012
55	Сета мороженая потрошенная с головой	Мороженая сета должна быть потрошена с головой. Запах после размораживания должен быть свойственным свежему запиху рыбы, без посторонних запахов (допускается водистый запах). Наличие посторонних примесей (в потрогательской таре) не допускается. Остаточный срок годности товара должен составлять не менее 60 дней при температуре хранения не выше минус 18 °С.	*
56	Макаронные изделия мелкие	Изделия макаронные мелкие должны быть высшего сорта. Цвет должен соответствовать сорту муки, форма - соответствовать типу изделий, запах должен соответствовать изданию, без постороннего запаха. Наличие зараженности и зараженности вредителями хлебных запасов не допускается.	ГОСТ 31743-2017
57	Дрожжи хлебопекарные прессованные	Внешний вид: Плотная масса, легко ломается и не мажется. Цвет: равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый, кремоватый или желтоватый оттенок. Запах: свойственный дрожжам. Вкус: пресный, свойственный дрожжам, без постороннего привкуса.	*
58	Приправа	Приправа. Состав: укроп (зелень)сушеный. 7г.	*
59	Приправа	Приправа. Состав: петрушка (зелень)сушеная. 7г.	*
60	Сельдь с/с	Внешний вид: поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду. Наружные повреждения: без наружных повреждений. Вкус и запах: свойственные соленой сельди, без посторонних привкуса и запаха, без посторонних примесей. Фасовка: ведра	*
61	Томат в собственном соку	Внешний вид: томаты целые, без плодоножек, близкие по размеру, одинаковые по форме и степени зрелости с кожей в томатной заливке. Консистенция: мягкая, характерная для стерилизованных томатов. Вкус и запах: свойственные стерилизованным томатам, для консервов с добавлением поваренной соли-солоноватый вкус, без постороннего привкуса и запаха. Цвет: однородный характерный для зрелых томатов, красный или оранжево-красный) Фасовка: стеклянная банка.Масса нетто 680 гр.	ГОСТ Р 54648-2011
62	Йогурт питьевой	Внешний вид и консистенция: однородная, с нарушенным структом при резервации способом провяживания, с нарушенным структом – при термостатном способе провяживания, в меру вязкая, при добавлении загустителей или стабилизирующих добавок - желеобразная или кремообразная. Допускается наличие включений нерастворимых частиц, характерных для внесенных компонентов. Вкус и запах: чистые, кисло-молочные, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий вкус (при выработке с охладительными компонентами), с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Цвет: молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный или с вкраплениями нерастворимых частиц. Массовая доля жира: от 2,5 до 3,5%.Масса нетто не менее 420гр.	*
63	Пюре фруктовое, 90 гр	Внешний вид : Однородная пюреобразная текучая масса без частиц, волокон, кожуры, семян, плодоножек и листьев. Вкус и цвет: Хорошо вылаженные, свойственные фруктам (овощам), прошедшим тепловую обработку, из которых изготовлено пюре. Посторонние привкусы и запахи не допускаются. Консистенция : Пюреобразная, текучая масса.	*
64	Молоко питьевое для детского питания 3,2%, 200 мл	Молоко питьевое ультра-пастеризованное для детского питания, массовая доля жира 3,2%. Состав :нормализованное молоко. Объем 200 мл	*
65	Ягода облепиха свежемороженая	Ягода облепиха свежемороженая. Ягоды свежемороженые, вполне размягченые, здоровые, зрелые, чистые, целые без механических повреждений, без повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, в кистях или без кистей, характерной для помолодического сорта окраски. Ягоды типичные по форме и другим признакам для данного помолодического сорта. Ягоды однородные по размеру и окраске, практически одинаковые по степени зрелости. Кисти могут быть неполными, допускается	*

66	Ягода брусника свежемороженая	Ягода брусника свежемороженая. Ягоды свежемороженые, вполне развитые, здоровые, зрелые, чистые, целые. Без механических повреждений, без повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, в кистях или без кистей, характерной для помологического сорта окраски. Ягоды типичные по форме и другим признакам для данного помологического сорта. Ягоды однородные по размеру и окраске, практически одинаковы по степени зрелости. Кисти могут быть неполными, допускается наличие отделившихся ягод. Запах и вкус соответствующие данному помологическому сорту, без постороннего	*
67	Сок яблочный из зеленых яблок восстановленный для детей дошкольного	Сок яблочный из зеленых яблок восстановленный для детей дошкольного возраста 0,2 л. Без ГМО, Стерилизован и асептически упакован. Объем продукта в одной упаковке – 0,2л.	*
68	Ванилин	Кристаллический порошок от белого до светло-желтого цвета, С запахом ванили.	*
69	Орuchy консервированные	Орuchy должны быть первого сорта. Состав: орuchy, зелень, специи, чеснок, заливка, ягтом числе: вода, соль, лимонная кислота. Минеральные и посторонние примеси не допускаются. Масса нетто 950 г.	*
70	Орuchy консервированные	Орuchy должны быть первого сорта. Состав: орuchy, зелень, специи, чеснок, заливка, ягтом числе: вода, соль, лимонная кислота. Минеральные и посторонние примеси не допускаются. Масса нетто 680 г.	*

Примечание : * характеристики данных продуктов соответствуют характеристикам не ниже ГОСТ на продукты питания

Согласованно: специалист по питанию УО - Спицына Т.В.