

Информация для поставщиков по характеристикам закупаемых примерных продуктов для МБДОУ ЦРР-д/с "Теремок" на 2021г.

№	Наименование	Требования к качеству, безопасности товара	Характеристики
			соответствуют 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 вздутий, вмятин и трещин. Цвет вафель может быть от светло-желтого до светло-	ГОСТ 14031-2014
2	Зеленый горошек консервированный	Зеленый горошек консервированный. На этикетке или непосредственно на потребительской таре дополнительно должно быть указано: "стерилизованный"; "из мозговых сортов". Без искусственных красителей, минеральные и посторонние примеси не допускаются. Жестяная банка масса брутто 425 гр.	ГОСТ 34112-2017
3	Дрожжи хлебопекарные сухие	Внешний вид: форма вермишели, гранул, мелких зерен, кусочков, порошка или крупнообразной. Цвет: светло-желтый или светло-коричневый. Запах: свойственный сушеным дрожжам, без посторонних запахов: гнилостного, плесени и др. Вкус: свойственный сушеным 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 посторонних запахов. Масса нетто должна быть 100гр	ГОСТ 108-2014
5	Кофейный напиток быстрорастворимый	Кофейный напиток не должен содержать кофеина. Состав: ячмень, рожь. Масса нетто 100 гр.	*
6	Горох колотый	Горох колотый шлифованный, I сорт. Шелушенный полированный с разделенными семядолями. Цвет желтый, зеленый. Запах должен быть свойственный гороху без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается. Сечка и мучка не допускается.	ГОСТ 6201-68
7	Крупа гречневая	Крупа гречневая-ядрица, I сорт. Цвет крупы должен быть кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком; для быстрорастваривающейся крупы – коричневый разных оттенков. Запах должен соответствовать гречневой крупе, не затхлый, не плесневый. Не должно быть в крупе посторонних запахов. Зараженность и загрязненность вредителями не допускается. Испорченные ядра не допускаются.	ГОСТ 55290-2012
8	Манная крупа	Внешний вид и цвет - полупрозрачная мучнистая крупа ровного белого или кремового цвета. Без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов. Зараженность вредителями (насекомыми и клещами) или наличие следов заражения не допускается.	ГОСТ 7022-97
9	Крупа ячменная (Перловая крупа)	Крупа перловая. Цвет должен быть белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками. Вкус должен быть свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах должен быть свойственный нормальной ячменной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается.	ГОСТ 5784-60
10	Пшено шлифованное	Пшено шлифованное первого сорта. Цвет желтый разных оттенков. Запах свойственный пшени, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Зараженность, загрязненность вредителями хлебных	ГОСТ 572-2016
11	Крупа рис	Рис шлифованный первый сорт. Цвет белый с различными оттенками. Запах должен быть свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус должен быть свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается. Испорченные ядра не допускаются.	*
12	Крупа ячневая	Цвет белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками. Вкус свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах свойственный нормальной ячменной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов	ГОСТ 5784-60
13	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 постороннего запаха. Наличие зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов не допускается.	ГОСТ 31743-2017
14	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 постороннего запаха. Наличие зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов не допускается.	ГОСТ 31743-2017
15	Масло подсолнечное	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное. Масло должно быть прозрачное без осадка, без запаха. Масса нетто не менее 828 г.	ГОСТ 1129-2013
16	Масло сливочное "Крестьянское"	Масло сливочное "Крестьянское" сладко-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. Массовая 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
17	Филе морской рыбы мороженой (Филе минтая)	Филе минтая замороженное в блоках неглазированное без кожи и без кости, высший сорт. Внешний вид блоков должен быть: целые, плотные, 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 йодистый 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	*
18	Мука в/с	Мука пшеничная высший сорт. Запах свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Цвет должен быть белый или белый с кремовым оттенком. Зараженность, загрязненность вредителями не допускается. Мука должна быть без посторонних примесей.	ГОСТ 26574-2017
19	Огурцы консервированные	Огурцы должны быть первого сорта. Состав: огурцы, зелень, специи, чеснок, заливка, в том числе: вода, соль, лимонная кислота. Минеральные и посторонние примеси не допускаются. Масса нетто 1500 г.	*
20	Печень говяжья	Печень говяжья должна быть: Класса Б - субпродукты обработанные, замороженные в блоках, вырабатываются следующих наименований: 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	ГОСТ 31799-2012
21	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 выраженные. Посторонний привкус и запах не допускаются. Цвет - свойственный цвету пюре или смеси пюре, подвергнутой увариванию, из которых изготовлено повидло. Допускаются 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.	*
22	Консервы из сайры в	Продукт должен соответствовать ГОСТ. Без посторонних примесей. Жестяная банка. Масса нетто 250 гр.	ГОСТ 13865-2000
23	Салат из морской капусты	Салат из морской капусты стерилизованный. Состав: морская капуста, лук, масло растительное, пряно-уксусная заливка (вода, сахар, специи, кислота уксусная, соль). Жестяная банка. Масса нетто 220 гр.	*
24	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 категорий ТС2 и ТС3 допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии. Запах и вкус свойственный сахару, сладкий, без посторонних запахов и привкуса как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Для сахара категории ТС3 допускается слабый запах мелассы. Раствор сахара должен быть прозрачным, без	ГОСТ 33222-2015

25	Сметана	Сметана 15 %. Внешний вид и консистенция: однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Для продукта с массовой долей жира 15% допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью. Вкус и запах должны быть чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет должен быть белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Массовая	*
26	Соль (йодированная)	Соль выварочная экстра .Кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли. Вкус должен быть соленый, без постороннего привкуса. Цвет должен быть белый. Без посторонних запахов.	ГОСТ P51574-2018
27	Сыр "Голландский"	Сыр "Голландский" . 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 приемке не подлежат сыры с прогорклым, гнилостным и резко выраженным ослепшим, плесневелым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов, наличием посторонних включений, а также сыры расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму). Жировая фаза сыра	ГОСТ 32260-2013
28	Творог	Мягкая или мажущаяся консистенция с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Вкус и запах должны быть чистыми, кисломолочными, без посторонних привкусов и запахов. Цвет должен быть белым или с кремовым оттенком, равномерным по всей массе. Жирность 5%.	ГОСТ 31453-2013.
29	Томатная паста, 500 мл	Густая однородная концентрированная масса мажущей консистенции, без темных включений, грубых частиц плодов. Допускаются единичные включения семян и частиц кожицы. 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 гречи и	ГОСТ 3343-2017
30	Томатная паста, 250 мл	Густая однородная концентрированная масса мажущей консистенции, без темных включений, грубых частиц плодов. Допускаются единичные включения семян и частиц кожицы. 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 горечи и	ГОСТ 3343-2017
21	Чай черный байховый листовой	Чай черный байховый листовой. 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.	*
32	Яйцо куриное столовое, 1 категория.	Яйца столовые, 1 категории . Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета и неповрежденной. Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). Каждое яйцо должно маркировать средствами, разрешенными уполномоченными органами в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Средства для маркировки не должны влиять на качество продуктов. 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
33	Крупа пшеничная	Вид: частицы мелкодробленого зерна пшеницы, освобожденные 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
34	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.	*
35	Лавровый лист	Внешний вид: листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Запах, вкус хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса.	ГОСТ 17594-81
36	Молоко	Молоко питьевое ультрапастеризованное. Внешний вид должен быть непрозрачная жидкость. Консистенция должна быть жидкая, однородная, не тягучая. Молоко должно быть без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Вкус и запах молока должен быть характерный для молока, без посторонних привкусов и запахов, с выраженным привкусом кипячения. Цвет должен быть белый. Массовая доля жира должна быть не менее 3,2 %. Продукт должен быть в асептической упаковке. Объем продукта в одной упаковке – 1 л. Остаточный	ГОСТ 31450-2013
37	Нектар осветленный восстановленный 0,95 л	Нектар осветленный восстановленный 0,95 л, сокодержательный, 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 – 0,95 л.	*
38	Икра овощная	Икра овощная . Минеральные , посторонние примеси и примеси растительного происхождения не	ГОСТ 2654-2017
39	Шоколадные конфеты	Шоколадные конфеты должны быть завернуты поштучно. Вкус и запах должен быть свойственные основному составу компонентов конфет с ясно выраженным вкусом и запахом. Не допускаются посторонние вкусы и запахи. Конфеты, содержащие жиры, не должны иметь салитого, прогорклого или иного неприятного привкуса и послевкусия. Форма должна быть разнообразная. Деформация конфет не допускается. Конфеты, глазированные шоколадной глазурью или шоколадом, не должны иметь на лицевой поверхности "поседения" или повреждения. Допускаются незначительные повреждения поверхности при	*
40	Крахмал	Крахмал картофельный, высший сорт. Однородный порошкообразный продукт, цвет белый, запах свойственный крахмалу, без постороннего запаха. Присутствие металломагнитных примесей не допускается.	ГОСТ P 53876-2010
41	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
42	Кукуруза консервированная	Кукуруза сахарная стерилизованная консервированная в зернах. Посторонние и минеральные примеси не допускаются. Жестяная банка объем 425мл. Масса нетто 340г.	*
43	Молоко сгущенное	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 равномерный по всей массе. массовая доля жира, не менее 8,5%) Фасовка: ж/банки масса нетто не менее 360 гр.	*
44	Молоко сгущенное вареное	Вкус и запах: чистый, выраженный привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Допускается слабовыраженный кормовой привкус и запах, Консистенция: однородная, жидкая, цвет: кремовый, кремовый равномерный по всей массе. массовая доля жира, не менее 8,5%) Фасовка: ж/банки масса нетто не менее 360 гр.	*
45	Изделия пряничные	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. Цвет: от бело-кремового до темно-коричневого с оттенками различной интенсивности. Цвет мякниша - равномерный по всему объему изделия. Поверхность может быть темнее мякниша - чистая поверхность темнее верней. Допускается более темный цвет выступающих рельефов	*
46	Сок восстановленный для детского питания в ассортименте, 0,2 л	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.	*
47	Фасоль	Внешний вид: округлая или яйцевидная, без постороннего запаха, без посторонних примесей.	*
48	Горбуша мороженая непотрошенная с головой/потрошенная	Внешний вид мороженых блоков: целые, плотные; поверхность чистая, ровная. Допускаются незначительные впадины на поверхности блоков. Рыба свежая, мороженая, без глазури, производство Россия, тара поставки – замороженные пластиы в картонных коробках, либо в полиэтиленовых пакетах. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. В рыбе не должно быть живых гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека. Консистенция плотная. Запах	*
49	Джем	Джем фруктовый. Мажущаяся масса, обладающая железной консистенцией. Допускаются: масса, медленно растекающаяся 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 привкус и запах не допускаются. Цвет свойственный массе фруктов, из которых изготовлен джем. Не допускается заваривание	*

50	Ягода черная смородина	Ягода черная смородина свежемороженая. Ягоды свежемороженые, вполне развившиеся, 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 одинаковые по степени зрелости. Кисти могут быть неполными, допускается наличие отдельных ягод. Запах и вкус свойственные данному помологическому сорту, без постороннего	*
51	Печенье слобное	Вкус и запах должны быть выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха. Форма может быть разнообразная, не расплывчатая, без вмятин, вздутий и повреждений края. Поверхность может быть гладкая или шероховатая. Не подгорелая, без вздутий. Нижняя поверхность ровная. Допускаются единичные вкрапления не полностью растворенных кристаллов сахара. Не допускается поседения, засахаривания или увлажнения глазури или отделки. Цвет должен быть 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. Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице. В печенье, наполненное начинкой, начинка должна находиться внутри изделия. Не допускается вытекание начинки на поверхность изделия. Допускаются незначительные	*
52	Зефир	Вкус и запах: свойственные данному наименованию изделия, с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха, не допускается привкус сернистого ангидрида, резкий вкус и запах применяемых эссенций, Цвет: белый, свойственный данному наименованию изделия, равномерный, Консистенция: мягкая, легко поддающаяся разламыванию, Структура: свойственная данному наименованию изделия, равномерная, мелкопористая, Поверхность: свойственная данному наименованию изделия, без грубого затвердевания на боковых гранях и выделения сиропа	*
53	Говядина замороженная	Говядина замороженная. Класс А - мясо жилованное, замороженное в блоках группа 1 говядина, подгруппа 1.2 - с массовой долей соединительной и жировой ткани 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	ГОСТ 31799-2012
54	Кета мороженая потрошенная с головой	Мороженая кета должна быть потрошенная с головой. Запах после размораживания должен быть свойственным свежему запаху рыбы, без посторонних запахов (допускается йодистый запах). Наличие посторонних примесей (в потребительской таре) не допускается. Остаточный срок годности товара должен	*
55	Макаронные изделия мелкие	Изделия макаронные мелкие должны быть высшего сорта. Цвет должен соответствовать сорту муки, форма - соответствовать типу изделий, запах должен соответствовать изделию, без постороннего запаха. Наличие зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов не допускается.	ГОСТ 31743-2017
56	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.	*
57	Приправа	Приправа. Состав: укроп (зелень) сушеный. 7г.	*
58	Приправа	Приправа. Состав: петрушка (зелень) сушеная. 7г.	*
59	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: целая	*
60	Томат в собственном соку	ГОСТ 54648-2011. Внешний вид: томаты целые, без плодоножек, близкие по размеру, одинаковые по форме и степени зрелости с кожицей 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). На лимонной кислоте. Фасовка: стеклянная банка 680 гр.	ГОСТ Р 54648-2011
61	Йогурт питьевой	Внешний вид и консистенция: однородная, с нарушенным стустком при резервуарном способе производства, с ненарушенным стустком - при термостатном способе производства, 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, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий вкус (при выработке с одслащивающими компонентами), с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов, Цвет: молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный или с вкраплениями	*