

**Техническое задание
на поставку молочной продукции для ЗАО «Кумтор Голд Компани»**

№ п/п	Наименование товара	Фасовка	Значение характеристики товара	Соответствие Техническому Регламенту
1	Масло сладко-сливочное несоленое, жирность 82,5 %	<p>В пачках от 2 кг и выше. В упаковке с указанием срока изготовления и реализации</p> <p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»</p>	<p>Масло коровье сладко-сливочное, жирность 82,5%, Сорт высший</p> <p>Вкус и запах – хороший, выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция и внешний вид: плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная; поверхность на срезе, блестящая или слабо-блестящая, или слегка матовая. Цвет от светло-желтого, однородный по всей массе. Не допускается: вкус и запах: посторонний, горький, прогорклый, затхлый, салитый, окисленный, металлический, плесневелый, химикатов и нефтепродуктов, и других привкусов и запахов не характерных для масла, резко выраженные кормовой, пригорелый. Не допускается масло, имеющее консистенцию: засаленную, липкую, крошливую, неоднородную, колющуюся, рыхлую, слоистую, мучнистую, мягкую. Термоустойчивость масла - 0,7–1,0. Массовая доля сорбиновой кислоты и ее солей и бензойной кислоты и ее солей в сумме должна быть не более 1000 мг/кг, в том числе бензойной кислоты и ее солей не более 500мг/кг. Сырье, пищевые добавки, используемые для изготовления масла, по безопасности не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Кыргызской Республики. Срок годности не менее 9 месяцев при температуре от минус 3 до минус 18 включительно.</p> <p>Сорт – высший Массовая доля жира – 82,5% Массовая доля влаги – не более 18% Белок – 0,6 г Углеводы – 0,8 г Энергетическая ценность – 748 ккал</p>	<p><u>Соответствие:</u></p> <p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.;</p> <p>Постановление Правительства КР об утверждении Техрегламента «О безопасности молока и продуктов его переработки» №652 от 03.12.2013</p> <p>Техрегламент «Гигиена производства пищевых продуктов №88 от 01.06.2013</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)</p>

2	Сыры полутвердые в ассортименте	Фасовка до 5 кг, в пищевом п/этиленовом пакете, без нарезки, с указанием срока изготовления и реализации,	<p>Молочный продукт – сыр полутвердый, изготавливается из коровьего молока и продуктов, полученных из коровьего молока: обезжиренного молока и сливок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки. Сыр выпущен в реализацию в возрасте не менее 45 суток. Внешний вид сыра: корка - ровная, – тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая полимерными или парафиновыми или комбинированными составами или полимерными материалами. Голова или брусок сыра, покрытый полимерными или парафиновыми или комбинированными составами или полимерным материалом должен быть уложен по одному или несколько штук в картонную коробку. Сыр, находящийся в поврежденной таре и (или) упаковке, к поставке не допускается.</p> <p>Массовая доля жира в перерасчете на сухое вещество – 45%</p> <p>Массовая доля поваренной соли – не более 2%</p>	
3	Творог в ассортименте	Фасовка до 250 г, а также весомой до 5 кг. Упакован в картонные коробки, пластиковые ведра или ящики, с указанием срока изготовления и реализации,	<p>Микроорганизмы, используемые в составе заквасок для производства творога, должны быть идентифицированными, непатогенными, нетоксигенными и обладать свойствами, необходимыми для производства продуктов переработки молока. Внешний вид и консистенция - мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без осязаемых частиц молочного белка. Вкус и запах - чистые, кисло-молочные, без посторонних привкусов и запахов. Для продукта из восстановленного и рекомбинированного молока с привкусом сухого молока. Цвет белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Температура продукта при выпуске с предприятия, °С 4±2. Для изготовления продукта должно применяться молоко коровье не ниже второго сорта. Молоко должно быть получено от здоровых сельскохозяйственных животных на территории, благополучной в отношении инфекционных и других обидных для человека и животных заболеваний. Не допускается использовать в пищу молоко, полученное в течение первых семи дней после дня отела животных и в течение пяти дней до дня их запуска (перед их отелом) и/или от больных животных и находящихся на карантине. Вкус и запах сырого молока чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку. Допускается слабовыраженный кормовой привкус и запах. Плотность (кг/м³) сырого молока не менее 1027,0. Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%.</p> <p>Массовая доля жира – 9%</p> <p>Массовая доля белка – не менее 16%</p> <p>Массовая доля влаги – не более 73%</p> <p>Кислотность – не более 220 ОТ</p>	<p><u>Соответствие:</u></p> <p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.;</p> <p>Постановление Правительства КР об утверждении Техрегламента «О безопасности молока и продуктов его переработки» №652 от 03.12.2013</p> <p>Техрегламент «Гигиена производства пищевых продуктов №88 от 01.06.2013</p> <p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)</p>

4	Сметана в ассортименте	Упаковка в емкости из нержавеющей стали	<p>Кисломолочный продукт – сметана, жирность 15,25,35%, произведенная из сливок коровьего молока и предназначенная для непосредственного использования в пищу, не обогащенная витаминами, микро- и макроэлементами, пробиотическими культурами и пробиотическими веществами. Сметана должна быть изготовлена в соответствии с технологическими процессами производства сметаны, ее хранение, перевозка и поставка должны соответствовать требованиям законодательства Кыргызской Республики в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательства КР о ветеринарии и законодательства в области экологической безопасности. Внешний вид и консистенция сметаны - однородная густая масса с глянцевой поверхностью; вкус и запах – чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов; цвет – белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.</p> <p>Массовая доля жира – 15,25,35%</p> <p>Массовая доля белка – не менее 2,6%</p> <p>Кислотность – 65-100 0Т</p>	<p><u>Соответствие:</u></p> <p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.;</p> <p>Постановление Правительства КР об утверждении Техрегламента «О безопасности молока и продуктов его переработки» №652 от 03.12.2013</p> <p>Техрегламент «Гигиена производства пищевых продуктов №88 от 01.06.2013</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)</p>
5	Кефир в ассортименте	Упаковка в емкости из нержавеющей стали	<p>Кефир с массовой долей жирности 2,5% с кисломолочным вкусом, без посторонних привкусов и запахов, молочно-белый цвет, равномерный по всей массе, консистенция однородная, допускается легкое газообразование,</p>	

1. Поставляемый товар должен быть соответствующим образом маркирован и упакован в тару, обеспечивающую полную сохранность при погрузочно-разгрузочных работах, транспортировке и хранении. (Технический регламент Таможенного союза “О безопасности упаковки” ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 “Пищевая продукция в части ее маркировки”);
2. Товар должен сопровождаться документами, подтверждающими надлежащее качество и безопасность товара, оформленными в соответствии с действующим законодательством Кыргызской Республики (сертификат о безопасности и безвредности продукта со стороны соответствующих органов КР);
3. Поставка товара осуществляется по предварительной заявке заказчика;
4. Перевозка товара должна осуществляться транспортными средствами, предназначенными для осуществления перевозок пищевых продуктов в соответствии с действующими нормами, стандартами и правилами (на автотранспорт, перевозящий молочную продукцию, должен быть получен санитарный паспорт от органов Госсанэпиднадзора КР, у водителя-экспедитора должна быть санитарная одежда и медицинская книжка);
5. Не допускается наличие генетически модифицированных источников (ГМИ);
6. Остаточный срок годности на момент поставки: не менее 80 % от установленного производителем;
7. Продукция должна иметь: сертификат соответствия, удостоверение о качестве с указанием даты выработки, условиями хранения и сроками реализации;
8. Условия по части тары обговариваются отдельно по каждой позиции и могут меняться с течением времени;
9. На упаковке должны быть указаны: завод-изготовитель, год изготовления, дата изготовления, месяц изготовления, срок хранения.