**ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

**на поставку фруктовой продукции**

**Раздел 1. Общие требования**

**1.1. Цели и правовое основание для поставки товара:**

1.1.1. Обеспечение пищевыми продуктами и сырьем для организации общественного питания на основании п. 2.2.58 Устава ГУП «Петербургский метрополитен».

1.1.2. Основанием для закупки товара является:

План финансово-хозяйственной деятельности ГУП «Петербургский метрополитен».

**Раздел 2. Требования к описанию объекта закупки и условий договора**

**2.1. Объект закупки:** фруктовая продукция (далее - Товар).

2.2. Требования к Товару:

2.2.1. Поставляемый Товар должен соответствовать требованиям, указанным в Приложении № 1 к настоящим техническим требованиям и нормативным актам, устанавливающим требования к Товару, в том числе требования к сертификации и декларированию Товара.

2.2.2. Поставляемый Товар должен быть новым (не бывшим в употреблении, у которого не были восстановлены потребительские свойства).

**2.2.3. Требования к упаковке, маркировки Товара:**

2.2.3.1. Товар должен поставляться в оригинальной упаковке производителя, обеспечивающей его сохранность в течение всего срока годности, соответствующей требованиям следующей нормативно-технической методической документации:

ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».

2.2.3.2. Весь Товар должен быть упакован в транспортировочную тару, устойчивую к деформации, иметь этикетку и маркировку, в соответствии с Техническим регламентом ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

2.2.3.3. Упаковка должна содержать информацию, необходимую для идентификации материала, из которого изготавливается, а также информацию о возможности его утилизации; содержать пиктограммы и символы, предназначенные для контакта с пищевой продукцией.

2.2.3.4. Маркировка упакованной продукции должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», содержать следующие обязательные сведения:

1. наименование пищевой продукции;
2. состав пищевой продукции (состав пищевой продукции не требуется указывать в отношении: свежих фруктов (включая ягоды) и овощей (включая картофель), которые не очищены от кожуры, не нарезаны или не обработаны подобным способом);
3. количество пищевой продукции;
4. дату изготовления пищевой продукции (дату сбора урожая и дату упаковки (фасовки) сельскохозяйственных культур и фруктов);
5. срок годности пищевой продукции;
6. условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
7. наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции (далее - наименование и место нахождения изготовителя), а также в случаях, установленных ТР ТС 022/2011, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера (далее - наименование и место нахождения импортера);
8. рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе по приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;
9. показатели пищевой ценности пищевой продукции (пищевая ценность продукции в сыром виде: овощи (включая картофель), фрукты (включая ягоды) может не указываться);
10. сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно - модифицированных организмов (далее - ГМО);
11. единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

**2.3. Требования к качеству и безопасности Товара:**

2.3.1. Товар должен соответствовать требованиям к качеству и безопасности, действующим на территории Российской Федерации, и соответствовать требованиям следующей нормативно-технической методической документации:

Федеральному закону от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральному закону от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Решению Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;

Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 г. № 36;

Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 г. № 98;

ГОСТ 4427-82 Апельсины. Технические условия;

ГОСТ 34307-2017 Плоды цитрусовых культур. Технические условия;

ГОСТ Р 51603-2000. Бананы свежие. Технические условия;

ГОСТ 33499-2015 Груши свежие. Технические условия;

ГОСТ 31823-2012 Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия;

ГОСТ 4429-82. Лимоны. Технические условия;

ГОСТ 4428-82. Мандарины. Технические условия;

ГОСТ 34314-2017 Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия;

ГОСТ 32786-2014 Виноград столовый свежий. Технические условия;

ГОСТ 32286-2013 Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия;

ГОСТ 27573-2013 Плоды граната свежие. Технические условия;

ГОСТ 33953-2016 Земляника свежая. Технические условия;

ГОСТ 34266-2017 Ананасы свежие. Технические условия;

ГОСТ 34219-2017 Черника и голубика свежие. Технические условия;

ГОСТ 33954-2016 Смородина красная и белая свежая. Технические условия;

ГОСТ 33915-2016 Малина и ежевика свежие. Технические условия;

ГОСТ 32874-2014 Орехи грецкие. Технические условия;

ГОСТ 16834-81 Орехи фундука. Технические условия;

ГОСТ 31784-2012 Арахис. Технические условия;

ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия;

ГОСТ 1994-93 Плоды шиповника. Технические условия.

Техническому регламенту Таможенного союза № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

При отмене нормативных документов и внесении изменений, которые указаны в настоящих технических требованиях, следует использовать документы, введенные взамен отмененных.

2.3.2. Товар должен быть безопасен для жизни, здоровья Заказчика и окружающей среды при обычных условиях его использования, хранения, транспортировки и утилизации.

**2.4. Требования к количеству Товара:**

2.4.1. Необходимое количество Товаров определить невозможно. Количество Товара определяется, исходя из фактической потребности Заказчика в Товаре. Оплата поставленного Товара осуществляется по цене единицы Товара исходя из количества поставленного Товара, но в размере, не превышающем максимального значения цены Договора, указанного в извещении и документации.

**2.5. Требования к техническим, функциональным и эксплуатационным характеристикам Товара:**

2.5.1.Товар должен соответствовать требованиям к значениям показателей (характеристик) Товара, указанным в Приложении №1 к настоящим техническим требованиям.

**2.6. Требования к транспортным средствам для поставки Товара:**

2.6.1. Поставщик предоставляет автотранспорт, предназначенный только для перевозки продуктов питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.6. 1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 07.09.2001 г. № 23.

2.6.2. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова машины должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.

2.6.3. Условия транспортировки (температура, влажность) должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации на каждый вид пищевых продуктов.

2.6.4. Для транспортировки скоропортящихся продуктов используется охлаждаемый или изотермический транспорт, обеспечивающий сохранение температурных режимов.

2.6.5. Погрузка и разгрузка пищевых продуктов производится персоналом в чистой санитарной одежде.

2.6.6. По требованию Заказчика Поставщик предоставляет Заказчику заверенные копии личных медицинских книжек персонала, занятого в организации поставок Товара (продуктов питания).

**Раздел 3. Требования к гарантийному сроку Товара и (или) объему предоставления гарантий их качества.**

**3.1. Требования к гарантийным обязательствам/сроку годности:**

3.1.1.Остаточный срок годности Товара на момент поставки должен составлять:

• при сроке годности Товара более 6 месяцев и менее 1 года – не менее 5 месяцев

до окончания срока годности, установленного производителем;

• при сроке годности Товара более 3 месяцев и менее 6 месяцев – не менее 2 месяцев

до окончания срока годности, установленного производителем;

• при сроке годности более 2 месяцев и менее 3 месяцев – не менее 45 суток

до окончания срока годности, установленного производителем;

• при сроке годности более 1 месяца и менее 2 месяцев – не менее 25 суток

до окончания срока годности, установленного производителем;

• при сроке годности более 25 суток и менее 1 месяца – не менее 20 суток

до окончания срока годности, установленного производителем;

• при сроке годности более 20 суток и менее 25 суток – не менее 15 суток

до окончания срока годности, установленного производителем;

• при сроке годности более 15 суток и менее 20 суток – не менее 12 суток

до окончания срока годности, установленного производителем;

• при сроке годности более 10 суток и менее 15 суток – не менее 8 суток

до окончания срока годности, установленного производителем;

• при сроке годности более 5 суток и менее 10 суток – не менее 4 суток

до окончания срока годности, установленного производителем.

3.1.2. Поставщик несет ответственность за качество Товара в течение всего срока годности, до окончания срока годности, установленного производителем, при условии соблюдения Заказчиком правил хранения и использования.

**Раздел 4. Требования энергетической эффективности Товаров**

Требования не установлены.

**Раздел 5. Срок, место, условия поставки Товара**

**5.1. Место поставки Товара:**

– 190013, г. Санкт-Петербург, Московский пр., д. 30. лит А;

– 199155, г. Санкт-Петербург, ул. Одоевского, д. 29 лит А;

– 198207, г. Санкт-Петербург, пр. Стачек, д. 100 лит А;

– 196626, г. Санкт-Петербург, п. Шушары, Софийская ул., д. 113, стр. 1

– 197720, г. Санкт-Петербург, г. Зеленогорск, ул. Курортная, д. 1 лит А;

– 188820, Ленинградская область, Выборгский район, п. Рощино, ул. Кирова, д. 34, стр. 21.

**5.2. Сроки поставки Товара:**

Начало поставок: с даты подписания договора.

Окончание поставок: 30 апреля 2021 г.

**5.3. Условия поставки Товара:**

5.3.1. Доставка Товара до адресов, указанных в заявке на поставку Товара (далее Заявка), осуществляется транспортом Поставщика и за его счет. В стоимость Товара должны быть включены все транспортные расходы, в том числе расходы по разгрузке Товара на склад Заказчика.

5.3.2. По требованию Заказчика для оформления допуска работников Поставщика на территорию Заказчика Поставщик обязан предоставить Заказчику сведения о транспортных средствах и персонале, занятом в организации поставок Товара в период исполнения Договора.

5.3.3. В случае не предоставления сведений на проезд автотранспорта на территорию ГУП «Петербургский метрополитен» в указанный срок, Заказчик вправе отказать Поставщику в приеме Товара на складах.

5.3.4. При поставке Товаров Поставщик обязуется соблюдать требования «Инструкции «О пропускном и внутриобъектовом режимах на объектах ГУП «Петербургский метрополитен» (утв. Приказом № 1594 от 18.10.2018), иных нормативных актов и технических документов.

**5.4. Сроки и порядок направления заявок на поставку Товара:**

5.4.1. Поставка Товара выполняется партиями на основании заявок Заказчика в произвольной форме, содержащих условия о наименовании Товара, количестве единиц Товара, цене единицы Товара, дате заявки, времени ее отправления, адресе и дате доставки Товара.

Минимальная партия поставки от 500,00 (пятисот рублей 00 копеек) по адресам:

– 190013, г. Санкт-Петербург, Московский пр., д. 30. лит А;

– 199155, г. Санкт-Петербург, ул. Одоевского, д. 29 лит А;

– 198207, г. Санкт-Петербург, пр. Стачек, д. 100 лит А;

– 196626, г. Санкт-Петербург, п. Шушары, Софийская ул., д. 113, стр. 1.

Минимальная партия поставки от 1000,00 (одной тысячи рублей 00 копеек) по адресам:

– 197720, г. Санкт-Петербург, г. Зеленогорск, ул. Курортная, д. 1 лит А;

– 188820, Ленинградская область, Выборгский район, п. Рощино, ул. Кирова, д. 34, стр. 21.

5.4.2. Заявки на поставку каждой партии Товара направляются Заказчиком в адрес Поставщика одним из следующих способов:

– по телефону Поставщика \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, в этом случае Заявка считается принятой и утвержденной и имеет полную юридическую силу;

– по адресу электронной почты Поставщика \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Поставщик в течение 3 часов отправляет подтверждение о получении заявки по адресу электронной почты Заказчика zakaz-sso@yandex.ru. При неполучении от Поставщика подтверждения заявки в течение 3 часов Заявка считается принятой и утвержденной и имеет полную юридическую силу.

5.4.3. Товар по принятой и утвержденной заявке поставляется на следующий день после подтверждения заявки на поставку Товара. Поставку Товара необходимо выполнить до 14-00 часов. Товар, поставленный позже 14-00 часов, приемке не подлежит, и возвращается Поставщику в полном объеме.

5.4.4. Партия Товара, поставленная позднее даты, указанной в заявке, будет считаться, как просрочка Поставщиком обязательства, предусмотренного Договором, с предъявлением в дальнейшем Заказчиком к Поставщику штрафных санкций.

5.4.5. Днем подачи заявки является дата ее направления в адрес Поставщика посредством способов, указанных в п.5.4.2.

**Раздел 6. Порядок приемки Товара**

* 1. Поставляемый Товар должен соответствовать требованиям нормативно-технической документации, устанавливающей требования к качеству, безопасности, сертификатам соответствия/декларациям соответствия (при необходимости), иным документам и характеристикам, установленным настоящими техническими требованиями.

6.2. Получение Товара и его приёмка производятся на территории Заказчика по адресам, указанным в пункте 5.1 технических требований.

6.3.Получение Товара Заказчиком оформляется подписанием Товарно-транспортной накладной или транспортной накладной.

6.4.Одновременно с поставкой Товара Поставщик обязуется передать Заказчику сопроводительные документы:

* Товарная накладная (ТОРГ-12), счет-фактура (при необходимости) на поставляемый Товар или универсальный передаточный документ (УПД) в 3-х экземплярах;
* приложение к Товарной накладной (ТОРГ-12) или универсальному передаточному документу (УПД), с указанием сведений о качестве и безопасности Товара, подписанное уполномоченным на то лицом Поставщика и заверенное печатью последнего;
* счет;
* Товарно-транспортная накладная или транспортная накладная;
* в случае необходимости иные документы, предусмотренные требованиями Договора.

В случае предоставления вышеуказанной документации на иностранном языке, должен быть предоставлен нотариально заверенный перевод.

Данный пакет документов Поставщик готовит раздельно при поставках по каждой заявке.

6.5. Заказчик не принимает поставляемый Товар в случае непредставления полного комплекта документов или представления ненадлежащим образом оформленного комплекта документов, сопровождающего Товар.

6.6. Перечень документов, указанных в п. 6.4 настоящих технических требованиях не является исчерпывающим, Заказчик в случае необходимости вправе запросить дополнительные документы на Товар, в соответствии с действующим законодательством РФ.

6.7. Приемка поставленного Товара проводится уполномоченным представителем Заказчика в течение 1 (одного) рабочего дня после получения Товара Заказчиком по каждой заявке на территории Заказчика.

6.8. Порядок приёмки Товара по количеству и качеству в части, не противоречащей условиям действующего законодательства РФ, регулируется соответственно «Инструкцией о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и Товаров народного потребления по количеству» (Утв. Постановлением Госарбитража СССР от 15.06.1965 № П-6) и «Инструкцией о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и Товаров народного потребления по качеству» (Утв. Постановлением Госарбитража СССР от 25.04.1966 № П-7) со всеми изменениями и дополнениями.

6.9. Приемка Товара включает в себя следующие этапы:

- проверка количества и качества Товара;

- проверка полноты и правильности оформления комплекта документов;

- контроль наличия/отсутствия внешних повреждений Товара;

- проверка маркировки и упаковки Товара в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации;

- контроль соблюдения правил и условий транспортировки Товара.

6.10. При положительных результатах приемки Товаров по количеству и качеству Заказчиком подписывается Товарная накладная (ТОРГ-12) или универсальный передаточный документ (УПД). При приемке Товара по качеству Заказчик вправе осуществить выборочную проверку качества Товара. В случае если при осуществлении выборочной проверки обнаружен Товар (часть Товара) ненадлежащего качества, результаты такой проверки распространяются на всю партию Товара. Заказчик направляет письменное извещение о вызове представителя Поставщика. Поставщик в течение 1 (одного) рабочего дня с момента получения письменного извещения направляет к Заказчику своего представителя для проведения проверки на соответствие заявленным требованиям всей партии Товара. После проверки Товара совместно с представителями Поставщика Товар ненадлежащего качества возвращается Поставщику для дальнейшей замены. Товар, прошедший проверку и признанный как соответствующий техническим требованиям, приходуется на склад при предоставлении Поставщиком откорректированных документов. По результатам совместной проверки Товара составляется двусторонний акт. Замена Товара ненадлежащего качества производится Поставщиком в срок не более 1 (одного) рабочего дня со дня составления двустороннего акта.

6.11. В случае поставки Товара с нарушением требований упаковки и маркировки поставляемого Товара Поставщик производит замену данного Товара в срок не более 1 (одного) рабочего дня.

В случае обнаружения при приемке Товара недопоставки или несоответствия Товара условиям о качестве, Поставщик обязуется дополнить Товар, устранить недостатки или заменить Товар в срок не более 1 (одного) рабочего дня.

6.12. Все транспортные и другие расходы, связанные с заменой поставленного Товара Товаром надлежащего качества, допоставкой и/или доукомплектованием поставленного Товара, а также представлением надлежащим образом оформленного пакета первичной документации осуществляются за счет Поставщика.

6.13. При не достижении согласия между Поставщиком и Заказчиком при осуществлении приёмки Товаров, спор разрешается в порядке, установленным законодательством Российской Федерации и Договором.

6.14. Товар ненадлежащего качества, с предъявленной в неполном объеме или ненадлежащим образом оформленной документацией считается непоставленным.

6.15. Товар считается поставленным и принятым с даты подписания Заказчиком Товарной накладной (ТОРГ-12) или универсального передаточного документа (УПД), с этого же момента к Заказчику от Поставщика переходит право собственности на Товар.

6.16. Заказчик вправе заявить Поставщику претензии по скрытым дефектам Товара в течение остаточного срока годности Товара. Замена, допоставка Товара осуществляются за счет Поставщика и в сроки, установленные претензией.

6.17. Обязательство Поставщика по поставке Товара считается выполненным с даты подписания Заказчиком Товарной накладной (ТОРГ-12) или универсального передаточного документа (УПД).

**Раздел 7. Условия оплаты Товара**

7.1. Срок оплаты: оплата производится по факту поставки Товара по каждой заявке в течение 15 (пятнадцати) рабочих дней с момента приемки Товара на складе Заказчика.

7.2. Условия оплаты: при предоставлении полного комплекта документов, сопровождающих поставку, оформленных в соответствии с требованиями действующего законодательства РФ при отсутствии у Заказчика претензий по количеству и качеству поставленного Товара.

7.3. Порядок оплаты: путем перечисления денежных средств на расчетный счет Поставщика.

**Раздел 8. Перечень приложений, являющихся неотъемлемой**

**частью технических требований**

8.1. Приложение №1: Требования к значениям показателей (характеристик) Товара, или эквивалентности предлагаемого к поставке Товара, позволяющие определить соответствие установленным заказчиком требованиям.

Приложение №1 к Техническим требованиям

**Требования к значениям показателей (характеристик) товара, или эквивалентности предлагаемого к поставке товара, позволяющие определить соответствие установленным заказчиком требованиям**

| №  п/п | Наименование товара | Товарный знак (его словесное обозначение), знак обслуживания, фирменное наименование, патенты, полезные модели, промышленные образцы, наименование производителя товара, страна происхождения товара | № показателя | Показатель (характеристика)  товара | Требования к значениям показателей товара, позволяющие определить соответствие установленным заказчиком требованиям | | | | | Единицы измерения |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минимальное значение показателя и/или максимальное значение показателя | Показатели (характеристики), для которых указаны варианты значений | Показатели (характеристики), которые определяются диапазоном значений | | Показатели, (характеристики) значения которых не могут изменяться |
| Нижняя граница диапазона | Верхняя граница диапазона |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 1. | Апельсины | х | 1 | Внешний вид | х | х | х | х | плоды свежие, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, однородные по размеру, типичной для помологического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, выраженных дефектов кожуры, механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, без излишней внешней влажности | кг |
| 2 | Калибровка по массе плода, кг | х | х | х | х | не менее 0,135 и не более 0,180 |
| 3 | Фасовка | х | х | х | х | весовая |
| 4 | Упаковка | х | х | х | х | тара, упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 2. | Апельсины для сока | х | 1 | Тип | х | х | х | х | с тонкой кожурой, для приготовления сока | кг |
| 2 | Внешний вид | х | х | х | х | плоды свежие, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, однородные по размеру, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности |
| 3 | Фасовка | х | х | х | х | весовая |
| 4 | Упаковка | х | х | х | х | тара, упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 3. | Бананы | х | 1 | Внешний вид | х | х | х | х | плоды в кистях здоровые, свежие, чистые, целые, развившиеся, неуродливые, без остатков цветка, округлые или слаборебристые, не перезревшие без темно-коричневой, черной или пятнистой окраски кожуры. Крона зеленовато-желтая, желтая. | кг |
| 2 | Калибровка по массе плода, кг | х | х | х | х | не менее 0,135 и не более 0,180 |
| 3 | Фасовка | х | х | х | х | весовая |
| 4 | Упаковка | х | х | х | х | бананы укладывают в картонные коробки в полиэтиленовых мешках двухрядной укладкой кистей, тара и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 4. | Груши | х | 1 | Внешний вид | х | х | х | х | плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, однородные по размеру, неповрежденные, не вялые, однородные по степени зрелости, но не перезревшие, не подмороженные, без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, одного помологического сорта. Мякоть доброкачественная, без подкожной пятнистости и побурения. | кг |
| 2 | Калибровка по массе плода, кг | х | х | х | х | не менее 0,135 и не более 0,180 |
| 3 | Фасовка | х | х | х | х | весовая |
| 4 | Упаковка | х | х | х | х | тара, упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 5. | Киви | х | 1 | Внешний вид | х | х | х | х | плоды свежие, чистые, здоровые, твердые, в стадии товарной зрелости, хорошо сформировавшиеся, без стебля, не перезревшие, однородные по размеру, без повреждений насекомыми – вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски | кг |
| 2 | Внутреннее строение |  |  |  |  | мякоть сочная, упругая, без повреждений |
| 3 | Калибровка по массе плода, кг | х | х | х | х | не менее 0,085 и не более 0,120 |
| 4 | Фасовка | х | х | х | х | весовая |
| 5 | Упаковка | х | х | х | х | тара, упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 6. | Лимоны | х | 1 | Внешний вид | х | х | х | х | плоды свежие, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, однородные по размеру, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, выраженных дефектов кожуры, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности | кг |
| 2 | Калибровка по наибольшему поперечному диаметру, см | х | х | х | х | не менее 5,4 и не более 7 |
| 3 | Фасовка | х | х | х | х | весовая |
| 4 | Упаковка | х | х | х | х | тара, упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 7. | Мандарины | х | 1 | Внешний вид | х | х | х | х | плоды свежие, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, однородные по размеру, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, выраженных дефектов кожуры, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности | кг |
| 2 | Калибровка по наибольшему поперечному диаметру, см | х | х | х | х | не менее 5,4 и не более 7 |
| 3 | Фасовка | х | х | х | х | весовая |
| 4 | Упаковка | х | х | х | х | тара, упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 8. | Хурма | х | 1 | Внешний вид | х | х | х | х | плоды свежие, здоровые, чистые, в стадии потребительской зрелости, не перезревшие, без повреждений, с неотделенной чашечкой, которая может быть с сухой плодоножкой коричневого цвета или без нее; без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями; без излишней внешней влажности. Мякоть плода должна быть добро-качественной. Чашечка плода должна быть неповрежденной. | кг |
| 2 | Калибровка плода  по массе, кг | х | х | х | х | не менее 0,125 и не более 0,180 |
| 3 | Фасовка | х | х | х | х | весовая |
| 4 | Упаковка | х | х | х | х | тара, упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 9. | Яблоки Айдаред | х | 1 | Помологический сорт | х | х | х | х | Айдаред | кг |
| 2 | Внешний вид | х | х | х | х | плоды свежие, чистые, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски, с плодоножкой, однородные по размеру, без повреждений кожицы и мякоти яблок, вызванных давлением, ударом или трением, не допускаются открытые незарубцевавшиеся раны, повреждения сельскохозяйственными вредителями, признаки гниения и увядания, обморожения |
| 3 | Калибровка по массе плода, кг | х | х | х | х | не менее 0,135 и не более 0,180 |
| 4 | Фасовка | х | х | х | х | весовая |
| 5 | Упаковка | х | х | х | х | тара, упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 10. | Яблоки Роял Гала | х | 1 | Помологический сорт | х | х | х | х | Royal Gala (Роял Гала) | кг |
| 2 | Внешний вид | х | х | х | х | плоды свежие, чистые, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски, с плодоножкой, однородные по размеру, без повреждений кожицы и мякоти яблок, вызванных давлением, ударом или трением, не допускаются открытые незарубцевавшиеся раны, повреждения сельскохозяйственными вредителями, признаки гниения и увядания, обморожения |
| 3 | Калибровка по массе плода, кг | х | х | х | х | не менее 0,135 и не более 0,180 |
| 4 | Фасовка | х | х | х | х | весовая |
| 5 | Упаковка | х | х | х | х | тара, упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 11. | Яблоки Голден Делишес | х | 1 | Помологический сорт | х | х | х | х | Golden Delicious (Голден Делишес) | кг |
| 2 | Внешний вид | х | х | х | х | плоды свежие, чистые, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски, с плодоножкой, однородные по размеру, без повреждений кожицы и мякоти яблок, вызванных давлением, ударом или трением, не допускаются открытые незарубцевавшиеся раны, повреждения сельскохозяйственными вредителями, признаки гниения и увядания, обморожения |
| 3 | Калибровка по массе плода, кг | х | х | х | х | не менее 0,135 и не более 0,180 |
| 4 | Фасовка | х | х | х | х | весовая |
| 5 | Упаковка | х | х | х | х | тара, упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 12. | Яблоки Гренни Смит | х | 1 | Помологический сорт | х | х | х | х | Granny Smith (Гренни Смит) | кг |
| 2 | Внешний вид | х | х | х | х | плоды свежие, чистые, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски, с плодоножкой, однородные по размеру, без повреждений кожицы и мякоти яблок, вызванных давлением, ударом или трением, не допускаются открытые незарубцевавшиеся раны, повреждения сельскохозяйственными вредителями, признаки гниения и увядания, обморожения |
| 3 | Калибровка по массе плода, кг | х | х | х | х | не менее 0,135 и не более 0,180 |
| 4 | Фасовка | х | х | х | х | весовая |
| 5 | Упаковка | х | х | х | х | тара, упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 13. | Яблоки Пинк леди | х | 1 | Помологический сорт | х | х | х | х | Pink Lady (Пинк леди) | кг |
| 2 | Внешний вид | х | х | х | х | плоды свежие, чистые, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски, с плодоножкой, однородные по размеру, без повреждений кожицы и мякоти яблок, вызванных давлением, ударом или трением, не допускаются открытые незарубцевавшиеся раны, повреждения сельскохозяйственными вредителями, признаки гниения и увядания, обморожения |
| 3 | Калибровка по массе плода, кг | х | х | х | х | не менее 0,135 и не более 0,180 |
| 4 | Фасовка | х | х | х | х | весовая |
| 5 | Упаковка | х | х | х | х | тара, упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 14. | Виноград зеленый | х | 1 | Внешний вид | х | х | х | х | Виноград зеленый, ягоды свежие, нормально развитые, зрелые, без косточек, целые, упругие, чистые. Грозди целые, характерные для ампелографического сорта, аккуратно собраны и уложены, здоровые, без излишней внешней влажности.  Не допускается наличие гроздей с загнившими, раздавленными и увядшими ягодами | кг |
| 2 | Степень зрелости и состояние винограда | х | х | х | х | позволяющие выдерживать перевозку, погрузку, разгрузку и доставку |
| 3 | Масса грозди, кг | х | х | х | х | не менее 0,100 |
| 4 | Фасовка | х | х | х | х | весовая |
| 5 | Упаковка | х | х | х | х | тара, упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 15. | Виноград Ред Глоуб | х | 1 | Помологический сорт | х | х | х | х | Red Globe (Ред Глоуб) | кг |
| 2 | Внешний вид | х | х | х | х | ягоды свежие, зрелые, нормально развитые, целые, упругие, чистые. Грозди целые, характерные для ампелографического сорта, аккуратно собраны и уложены, здоровые, без излишней внешней влажности.  Не допускается наличие гроздей с загнившими, раздавленными и увядшими ягодами |
| 3 | Степень зрелости и состояние винограда | х | х | х | х | позволяющие выдерживать перевозку, погрузку, разгрузку и доставку |
| 4 | Масса грозди, кг | х | х | х | х | не менее 0,100 |
| 5 | Фасовка | х | х | х | х | весовая |
| 6 | Упаковка | х | х | х | х | тара, упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 16. | Виноград черный | х | 1 | Внешний вид | х | х | х | х | Виноград черный, ягоды свежие, нормально развитые, зрелые, без косточек, целые, упругие, чистые. Грозди целые, характерные для ампелографического сорта, аккуратно собраны и уложены, здоровые, без излишней внешней влажности.  Не допускается наличие гроздей с загнившими, раздавленными и увядшими ягодами | кг |
| 2 | Степень зрелости и состояние винограда | х | х | х | х | позволяющие выдерживать перевозку, погрузку, разгрузку и доставку |
| 3 | Масса грозди, кг | х | х | х | х | не менее 0,100 |
| 4 | Фасовка | х | х | х | х | весовая |
| 5 | Упаковка | х | х | х | х | тара, упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 17. | Грейпфрут | х | 1 | Тип | х | х | х | х | с тонкой кожурой, для приготовления сока | кг |
| 2 | Внешний вид | х | х | х | х | плоды свежие, чистые, здоровые, сочные, однородные по размеру, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности |
| 3 | Фасовка | х | х | х | х | весовая |
| 4 | Упаковка | х | х | х | х | тара, упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 18. | Слива | х | 1 | Внешний вид | х | х | х | х | плоды свежие, зрелые, целые, чистые, здоровые, однородные по размеру, типичных для помологического сорта формы и окраски, с плотной мякотью, без излишней внешней влажности. Не допускаются гнилые, перезревшие и зеленые плоды. | кг |
| 2 | Степень зрелости | х | х | х | х | плоды однородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие, позволяющая выдерживать перевозку, загрузку и доставку к месту назначения. |
| 3 | Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, см | х | х | х | х | не менее 3,5 |
| 4 | Фасовка | х | х | х | х | весовая |
| 5 | Упаковка | х | х | х | х | тара и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 19. | Физалис | х | 1 | Внешний вид | х | х | х | х | плоды свежие, зрелые, целые, чистые, здоровые, оранжевого цвета, с гладкой блестящей кожицей без излишней поверхностной влаги, неповрежденные, с листовой оберткой | кг |
| 2 | Фасовка | х | х | х | х | весовая |
| 3 | Упаковка | х | х | х | х | тара, упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 20. | Гранат | х | 1 | Внешний вид | х | х | х | х | плоды свежие, целые, зрелые, здоровые, чистые, вполне развившиеся, с цветочной чашечкой, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой, без излишней внешней влажности | кг |
| 2 | Фасовка | х | х | х | х | весовая |
| 3 | Упаковка | х | х | х | х | тара, упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 21. | Клубника | х | 1 | Внешний вид | х | х | х | х | ягоды хорошо сформировавшиеся, достаточно зрелые, не перезревшие, здоровые, свежие, целые, чистые, но не мытые, типичной для помологического сорта формы и окраски, без механических повреждений, без излишней внешней влажности. Не допускаются гнилые и увядшие ягоды | кг |
| 2 | Степень зрелости | х | х | х | х | ягоды однородные по степени зрелости |
| 3 | Фасовка | х | х | х | х | весовая |
| 4 | Упаковка | х | х | х | х | тара, упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 22. | Ананас | х | 1 | Внешний вид | х | х | х | х | плоды свежие, неповрежденные, с короной-верхней розеткой листьев, чистые, в стадии товарной зрелости, без механических повреждений и повреждений насекомыми-вредителями болезнями, типичной формы и окраски, аккуратно собранные, без излишней внешней влажности | кг |
| 2 | Масса плода, кг | х | х | х | х | не менее 1,000 |
| 3 | Фасовка | х | х | х | х | весовая |
| 4 | Упаковка | х | х | х | х | тара, упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 23. | Голубика | х | 1 | Внешний вид | х | х | х | х | ягоды свежие, здоровые, с равномерной окраской, немятые, однородной зрелости, чистые, без излишней внешней влажности, типичные по форме и окраске для данного помологического сорта | кг |
| 2 | Степень зрелости и состояние ягод |  |  |  |  | ягоды потребительской зрелости, позволяющие выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку |
| 3 | Фасовка | х | х | х | х | весовая |
| 4 | Упаковка | х | х | х | х | потребительская упаковка из полимерных и комбинированных материалов, тара и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 24. | Красная смородина | х | 1 | Внешний вид | х | х | х | х | ягоды свежие, здоровые, не перезрелые, не мятые, чистые, без излишней внешней влажности, типичные по форме и окраске для данного помологического сорта | кг |
| 2 | Степень зрелости и состояние ягод | х | х | х | х | ягоды потребительской зрелости, позволяющие выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку |
| 3 | Фасовка | х | х | х | х | весовая |
| 4 | Упаковка | х | х | х | х | потребительская упаковка из полимерных и комбинированных материалов, тара и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 25. | Малина | х | 1 | Внешний вид | х | х | х | х | ягоды свежие, здоровые, не перезрелые, не мятые, чистые, без излишней внешней влажности, типичные по форме и окраске для данного помологического сорта | кг |
| 2 | Степень зрелости и состояние ягод | х | х | х | х | ягоды потребительской зрелости, позволяющие выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку |
| 3 | Фасовка | х | х | х | х | весовая |
| 4 | Упаковка | х | х | х | х | потребительская упаковка из полимерных и комбинированных материалов, тара и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 26. | Ежевика | х | 1 | Внешний вид | х | х | х | х | ягоды свежие, здоровые, не перезрелые, не мятые, чистые, без излишней внешней влажности, типичные по форме и окраске для данного помологического сорта | кг |
| 2 | Степень зрелости и состояние ягод | х | х | х | х | ягоды потребительской зрелости, позволяющие выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку |
| 3 | Фасовка | х | х | х | х | весовая |
| 4 | Упаковка | х | х | х | х | потребительская упаковка из полимерных и комбинированных материалов, тара и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 27. | Карамбола | х | 1 | Внешний вид | х | х | х | х | плоды должны быть свежими, чистыми, здоровыми, типичной для сорта формы и окраски без повреждений вредителями или механических дефектов, без признаков гнили, плесени или увядания, обморожения | шт |
| 2 | Степень зрелости и состояние плодов | х | х | х | х | плоды в состоянии потребительской зрелости, позволяющие выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения |
| 3 | Фасовка | х | х | х | х | весовая |
| 4 | Упаковка | х | х | х | х | потребительская упаковка из полимерных и комбинированных материалов, тара и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 28. | Орехи грецкие | х | 1 | Вид | х | х | х | х | очищенный, половинки ядра | кг |
| 2 | Внешний вид ядра | х | х | х | х | ядра (съедобная часть ореха без скорлупы) чистые,  нормально развитые, сырые, несоленые, однородные по величине и форме, без излишней внешней влажности, без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространенных пятен |
| 3 | Фасовка, кг | х | х | х | х | не более 1,000 |
| 4 | Упаковка | х | х | х | х | упаковка производителя, изготовленная из полимерных и комбинированных материалов, тара и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 29. | Орехи фундук | х | 1 | Внешний вид | х | х | х | х | ядра (съедобная часть ореха без скорлупы) чистые, целые, нормально развитые, сырые, несоленые, однородные по величине и форме, без недозрелых, ссохшихся, сморщенных ядер | кг |
| 2 | Фасовка, кг | х | х | х | х | не более 1,000 |
| 3 | Упаковка | х | х | х | х | упаковка производителя, изготовленная из полимерных и комбинированных материалов, тара и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 30. | Арахис | х | 1 | Внешний вид | х | х | х | х | ядра (съедобная часть ореха без скорлупы), целые, без семенной оболочки (бланшированные), сырые, несоленые, нормально развитые, однородные по величине и форме | кг |
| 2 | Фасовка, кг | х | х | х | х | не более 1,000 |
| 3 | Упаковка | х | х | х | х | упаковка производителя, изготовленная из полимерных и комбинированных материалов, тара и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 31. | Сливы сушеные | х | 1 | Вид | х | х | х | х | целые приплюснутые сушеные плоды сливы, с выдавленной косточкой, одного вида, с неповрежденной кожицей. Не слипающиеся при сжатии. | кг |
| 2 | Цвет | х | х | х | х | однородный, черный с синеватым оттенком, глянцевый |
| 3 | Фасовка, кг | х | х | х | х | не более 1,000 |
| 4 | Упаковка | х | х | х | х | упаковка производителя, изготовленная из полимерных и комбинированных материалов, тара и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 32. | Абрикосы сушеные | х | 1 | Внешний вид | х | х | х | х | целые приплюснутые сушеные плоды абрикоса, с выдавленной косточкой, одного вида, с неповрежденной кожицей. Не слипающиеся при сжатии. | кг |
| 2 | Цвет | х | х | х | х | однородный, от светло-желтого до оранжево-красного. Яркий, соответствующий помологическому сорту. Фрукты могут иметь участки, отличающиеся по цвету от основного тона. |
| 3 | Фасовка, кг | х | х | х | х | не более 1,000 |
| 4 | Упаковка | х | х | х | х | упаковка производителя, изготовленная из полимерных и комбинированных материалов, тара и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 33. | Абрикосы сушеные отборные | х | 1 | Внешний вид | х | х | х | х | целые приплюснутые сушеные плоды абрикоса, с выдавленной косточкой, одного вида, однородные по размеру (калиброванные), с неповрежденной кожицей. Не слипающиеся при сжатии | кг |
| 2 | Цвет | х | х | х | х | однородный ярко оранжевый, типичный для хорошо вызревших абрикосов |
| 3 | Фасовка, кг | х | х | х | х | не более 1,000 |
| 4 | Упаковка | х | х | х | х | упаковка производителя, изготовленная из полимерных и комбинированных материалов, тара и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 34. | Виноград сушеный | х | 1 | Внешний вид | х | х | х | х | сушеные ягоды винограда без косточек, одного вида, сыпучие, без комкования, загнивших, пораженных вредителями, признаков спиртового брожения, примесей. Ягоды после заводской обработки, без плодоножек. | кг |
| 2 | Цвет | х | х | х | х | от золотистого до светло-коричневого оттенка |
| 3 | Фасовка, кг | х | х | х | х | не более 1,000 |
| 4 | Упаковка | х | х | х | х | упаковка производителя, изготовленная из полимерных и комбинированных материалов, тара и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 35. | Компотная смесь из сухофруктов | х | 1 | Внешний вид | х | х | х | х | смесь из сушеных косточковых и семечковых фруктов, без признаков спиртового брожения и плесени, насекомых-вредителей, их личинок и куколок | кг |
| 2 | Основные компоненты смеси | х | х | х | х | яблоко сушеное, груша сушеная, чернослив, урюк |
| 3 | Фасовка, кг | х | х | х | х | не более 1,000 |
| 4 | Упаковка | х | х | х | х | упаковка производителя, изготовленная из полимерных и комбинированных материалов, тара и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |
| 36. | Плоды шиповника | х | 1 | Тип | х | х | х | х | высушенные зрелые плоды кустарников различных видов шиповника, предназначенных для использования в пищевой промышленности | кг |
| 2 | Вид | х | х | х | х | целые, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы. Стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, морщинистая |
| 3 | Цвет плодов | х | х | х | х | от оранжево-красного до буровато-красного |
| 4 | Наличие живых вредителей и их личинок | х | х | х | х | не допускается |
| 5 | Фасовка, кг | х | х | х | х | не более 1,000 |
| 6 | Упаковка | х | х | х | х | упаковка производителя, изготовленная из полимерных и комбинированных материалов, тара и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность при транспортировании и хранении в течение всего срока годности |