

НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ВНУТРІШНІХ СПРАВ

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик **закупівлі**, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань, його категорія:
Національна академія внутрішніх справ;
03035, м. Київ, пл. Солом'янська, 1;
код за ЄДРПОУ – 08751177;

Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником (у разі поділу на лоти такі відомості повинні зазначатися стосовно кожного лота) та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі й частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): Продукти харчування та сушені продукти різні (Код за ДК 021:2015 - 15890000-3 Продукти харчування та сушені продукти різні)

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі UA-2023-02-21-014132-a

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 1 442 463,00 грн. Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі на підставі затвердженої центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері публічних закупівель, примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: згідно з пунктом 1 розділу III наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами.

Розмір бюджетного призначення: 1 442 463,00 грн згідно з розрахунком до кошторису.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі. Термін постачання — До 31.12.2023 року

Якісні та технічні характеристики заявленої кількості послуг визначені з урахуванням реальних потреб НАВС та оптимального співвідношення ціни та якості.

п/п	Найменування предмету закупівлі відповідно до тендерної документації	Од. виміру	Кількість
1.	Борошно мигдальне повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Порошкоподібна суміш, запах та текстура відповідає мигдальному борошну для приготування макаронсів та кондитерських виробів. Склад 100% мигдаль, без добавок. Термін придатності: не менше 12 міс	кг	40
2.	Борошно рисове повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Продукт з шліфованого рису повинен мати білосніжний колір, пудрову консистенцію, позбавлений смаку і запаху. Борошно містить багато крохмалю (80% обсягу борошна) Термін придатності: не менше 12 міс	кг	10
3.	Ванілін повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Дрібнокристалічний порошок білого кольору, без грудочок і сторонніх домішок. Має сильний, яскраво виражений стійкий аромат. Смак специфічний для даного виду товару. Відсутні сторонні запахи та присмаки. Кожна пачка має чіткий відбиток	кг	14

	дати виробництва (число, місяць, рік), умови зберігання, термін придатності. Фасування - від 2 до 20 гр. Без ГМО. Термін придатності: не менше 12 міс		
4.	Глюкозний сироп (Глюкоза) повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Однорідна в'язка рідина від безбарвного до жовтого кольору, має солодкий смак, властивий даному продукту. Консистенція багато в чому залежить від температури, при якій зберігається сироп. Масова частка сухих речовин становить не менше 75,0%, масова частка глюкози становить не менше 15,0%, Калорійність 100 г продукту -279,6 ккал. Термін придатності: не менше 12 міс	кг	30
5.	Горіх фундук повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Світлого тону, без темно-солом'яного та/або лимонно-жовтого забарвлення, темно-коричневе забарвлення не допускається. Допускаються незначні поверхневі дефекти за умови, що вони не впливають на загальний вигляд, якість, безпеку та товарний вид продукту в упаковці. Допускається наявність поверхневих подряпин у "четвірок" і у всіх "шматочків", у "половинок" за умови, що ними покрито не більше 10% площі поверхні шкірки. Не пошкоджена шкідниками і хворобами, без механічних пошкоджень. Наявність зморщених ядер не допускається Смак і запах Властиві фундуку, не прогорклі, без стороннього запаху та/або присмаку Термін придатності: не менше 12 міс	кг	10
6.	Крохмал кукурудзяний повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Зовнішній вигляд – однорідний порошок Колір – білий. Запах – властивий крохмалу без стороннього запаху. Сировина для виробництва – кукурудза. Фасовка пач Термін придатності: не менше 12 міс	кг	41
7.	Какао-масло повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Виготовлене з високоякісних цільних обсмажених какао-бобів. Має нейтральний смак і колір. Вміст какао не менше 80% Колір - жовтувато-білий. Термін придатності: не менше 12 міс	кг	1
8.	Насіння Chia чорні повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Зернятка за розміром дуже маленькі і бувають білого, сірого і коричневого відтінків. Має нейтральний смак Колір - чорний. Термін придатності: не менше 12 міс	кг	2

9.	<p>Пектин повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Дрібний, сипучий порошок. Смак і запах: слабокислий, без сторонніх присмаків і запаху. Колір: натурального кольору від кремового до світло коричневого. Термін придатності: не менше 12 міс</p>	кг	2
10.	<p>Спрінгель холодний повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Прозорого кольору. Можна фарбувати гелевими харчовими барвниками. Гель має нейтральний смак. Може використовуватися як глянцево покриття, легко наноситься на будь-яку поверхню, не вимагає нагріву. Можна ароматизувати. Не містить глютен. Не містить лактозу. Склад: глюкозно фруктовий сироп, вода питна, цукор білий, загущувач (E440), регулятор кислотності - кислота лимонна (E330), ароматизатор, консервант - сорбат калію (E202) Вага: не менше 50г Термін придатності: не менше 12 міс</p>	кг	55
11.	<p>Фісташкова паста зелена повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Виготовлена з натуральної сировини. Продукт повинен мати текучу, вершкову консистенцію і яскраво зелений колір, без шматочків Термін придатності: не менше 12 міс</p>	кг	5
12.	<p>Фруктове пюре Маракуйя повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Заморожене фруктове пюре виготовлено з добірних ягід маракуї, ретельно подрібнених і протертих до отримання гладкої і однорідної текстури пюре, без цукру і добавок, з видаленням насіння, шкірки. Заморожено за технологією швидкої глибокої заморозки, що дозволяє зберегти натуральний колір, смак, аромат, а також повний комплекс вітамінів. Без додавання консервантів, барвників та ароматизаторів. Повністю готове до використання. Термін придатності: не менше 12 міс</p>	кг	6
13.	<p>Шоколад чорний повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Форма: каллети. Шоколад має насичений смак і інтенсивний аромат притаманний шоколаду. Вміст шоколаду повинен становити не менше 50% Принність не менше 3 крапель. Термін придатності: не менше 12 міс</p>	кг	13
14.	<p>Шоколад білий повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Форма: каллети. Шоколад має насичений смак і інтенсивний аромат притаманний шоколаду.</p>	кг	40

	Вміст шоколаду повинен становити не менше 50% Принність не менше 3 крапель. Термін придатності: не менше 12 міс		
15.	Шоколад молочний повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Форма: каллети. Шоколад має насичений смак і інтенсивний аромат притаманний шоколаду. Вміст шоколаду повинен становити не менше 50% Принність не менше 3 крапель. Термін придатності: не менше 12 міс	кг	35
16.	Агар-Агар повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ Натуральний продукт рослинного походження без стороннього запаху і присмаку, який добувають з деяких видів морських водоростей. Зовнішній вигляд: порошок від світло-кремового до темно-кремового кольору, може бути з сіруватим відтінком. Смак і запах: без стороннього запаху і присмаку. Термін придатності: не менше 12 міс	кг	5
17.	Наповнювач харчовий Чорна смородина повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ Опис виробу: готовий до використання продукт, густий, не текучий. В'язкість продукту залежить від температури. Застосування: Наповнювач для кондитерських та хлібо-булочних виробів. Може використовуватись як внутрішній наповнювач так і для зовнішнього декорування. Спосіб використання: Для нанесення використовувати кондитерські інструменти та пристосування. Рекомендується використовувати при температурі 12 – 18 0С. Склад: Чорна смородина, цукор, крохмаль модифікований, загущувач (Е 440), регулятор кислотності (Е 330), ароматизатор ідентичний натуральному, консервант (Е 211) Консистенція: гетерогенний, в'язкий. Дозування: не обмежене, за необхідністю Харчова цінність (г / 100 г): білки – 0,2 жири – 0 вуглеводи – 35,7 Енергетична цінність (ккал / 100 г): 164,3 Вміст шматочків, %, не менше: 50 Тара / кількість: Відро поліпропіленове не менше 12 кг Зберігання: при t від -5 С до +10 □С: 180 діб (від дати виробництва)	кг	200
18.	Наповнювач харчовий Вишневий 80% повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ Опис виробу: готовий до використання продукт, густий, не текучий. В'язкість продукту залежить від температури. Застосування: Наповнювач для кондитерських та хлібо-булочних виробів. Може використовуватись як внутрішній наповнювач так і для зовнішнього декорування.	кг	400

	<p>Спосіб використання: Для нанесення використовувати кондитерські інструменти та пристосування. Рекомендується використовувати при температурі 12 – 18 0С.</p> <p>Склад: Вишня, цукор, крохмаль модифікований, загущувач (Е 440), регулятор кислотності (Е 330), барвники (Е 150 b, Е 124, Е 122), ароматизатор «Вишня», консервант (Е 211)</p> <p>Консистенція: гетерогенний, в'язкий.</p> <p>Дозування: не обмежене, за необхідністю</p> <p>Харчова цінність (г / 100 г): білки – 0,4 жири – 0 вуглеводи – 29</p> <p>Енергетична цінність (ккал / 100 г): 155</p> <p>Вміст шматочків, %, не менше: 80</p> <p>Тара / кількість: Відро поліпропіленове не менше 12 кг</p> <p>Зберігання: при t від -5 С до +10 □С: 180 діб (від дати виробництва)</p>		
19.	<p>Наповнювач харчовий Абрикосовий 80% повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ</p> <p>Опис виробу: готовий до використання продукт, густий, не текучий. В'язкість продукту залежить від температури.</p> <p>Застосування: Наповнювач для кондитерських та хлібо-булочних виробів. Може використовуватись як внутрішній наповнювач так і для зовнішнього декорування.</p> <p>Спосіб використання: Для нанесення використовувати кондитерські інструменти та пристосування. Рекомендується використовувати при температурі 12 – 18 0С.</p> <p>Склад: Абрикос висушений подрібнений, цукор, крохмаль модифікований, регулятор кислотності (Е 330), ароматизатор, консервант (Е 211) – 500 мг/кг</p> <p>Консистенція: гетерогенний, в'язкий.</p> <p>Дозування: не обмежене, за необхідністю</p> <p>Харчова цінність (г / 100 г): білки – 0,5 жири – 0 вуглеводи – 46</p> <p>Енергетична цінність (ккал / 100 г): 180</p> <p>Вміст шматочків, %, не менше: 80</p> <p>Мікробіологічні показники: Токсикологічні показники (мг / кг, не більше): КМАФАМ – 50, БГКП в 1 г – не допускаються, Патогенні в т. ч. Salmonella, в 25 г – не допускаються, Дріжджі – не допускаються, Пліснява – 5, Рb – 1, Cd – 0,05, As – 1, Hd – 0,02, Cu – 25, Zn – 50.</p> <p>Тара / кількість: Відро поліпропіленове, гофротара: 6, 12, 15 кг</p> <p>Режим зберігання: при t від -5 □С до +10 □С: Термін зберігання: 180 діб (від дати виробництва)</p>	кг	300
20.	<p>Наповнювач харчовий Персиковий повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ</p> <p>Опис виробу: готовий до використання продукт, густий, не текучий. В'язкість продукту залежить від температури.</p> <p>Застосування: Наповнювач для кондитерських та хлібо-булочних виробів. Може використовуватись як внутрішній наповнювач так і для зовнішнього декорування.</p>	кг	300

	<p>Спосіб використання: Для нанесення використовувати кондитерські інструменти та пристосування. Рекомендується використовувати при температурі 12 – 18 0С.</p> <p>Склад: Персик подрібнений, цукор, крохмаль модифікований, регулятор кислотності (Е 330), ароматизатор, консервант (Е 211) – 500 мг/кг</p> <p>Консистенція: гетерогенний, в'язкий.</p> <p>Дозування: не обмежене, за необхідністю</p> <p>Харчова цінність (г / 100 г): білки – 0,5 жири – 0 вуглеводи – 46</p> <p>Енергетична цінність (ккал / 100 г): 180</p> <p>Вміст шматочків, %, не менше: 80-90</p> <p>Мікробіологічні показники: Токсикологічні показники (мг / кг, не більше): КМАФАМ – 50, БГКП в 1 г – не допускаються, Патогенні в т. ч. Salmonella, в 25 г – не допускаються, Дріжджі – не допускаються, Пліснява – 5, Рb – 1, Cd – 0,05, As – 1, Hd – 0,02, Cu – 25, Zn – 50.</p> <p>Тара / кількість: Відро поліпропіленове, гофротара: 5 кг</p> <p>Режим зберігання: при t від -5 °С до +10 °С:</p> <p>Термін зберігання: 180 діб (від дати виробництва)</p>		
21.	<p>Наповнювач харчовий начинка Макова повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ</p> <p>Опис виробу: натуральний продукт готовий до вживання, щільний, гетерогенний, термостабільний</p> <p>Застосування: наповнювач до кондитерських, молочних, хлібо – булочних виробів.</p> <p>Спосіб використання: продукт витримує нагрівання до температури 240 0С тому може вноситись як до так і після теплової обробки.</p> <p>Склад: мак олійний, цукор, патока, крохмаль модифікований, клітковина, олія рослинна, ароматизатор «Ваніль», консервант (Е 200).</p> <p>Консистенція: щільний, пластичний.</p> <p>Дозування: не обмежене, за необхідністю</p> <p>Харчова цінність (г / 100 г): білки – 5 жири – 14,9 вуглеводи – 48,5</p> <p>Енергетична цінність (ккал / 100 г): 341,2</p> <p>Вміст сухих речовин: 76 %</p> <p>Вміст маку в сухій речовині: 40 %</p> <p>Тара / кількість: Гофротара із поліетиленовим вкладишем не менше 15 кг</p> <p>Строк зберігання: при t від -5 °С до +10 °С: 180 діб (від дати виробництва)</p>	кг	600
22.	<p>Паста шоколадна з фундуком повинно відповідати ДСТУ 4660:2006 або ГОСТ або ТУ</p> <p>Склад: цукор-пісок, суміш рослинних жирів, фундук смажений (8%), молоко сухе знежирене, какао-порошок, лецитин соєвий Е322, ароматизатор ідентичний натуральному - фундук, ванілін, сіль кухонна.</p> <p>Зовнішній вигляд У вигляді пасти коричневого кольору</p> <p>Смак та запах Властивий для даного продукту без стороннього присмаку та запаху, консистенція – пастоподібна</p> <p>Масова частка вологи, % (не більше ніж 1,5) 1,5</p>	кг	800

	<p>Масова частка цукру, % (згідно рецептури ± 3) 38.1%</p> <p>Ступінь подрібненості, % (не менше 90) - 90%</p> <p>Масова частка жиру, % (згідно рецептури ± 3) 43%</p> <p>Масова частка золи, % (не більше ніж 0,1) 0,1</p> <p>КМАФАнМ, КУО/г 1-Ю"</p> <p>БГКП (коліформи), в 0,01 Відсутні</p> <p>Патогенні мікроорганізми, вт.ч. бактерії сальмонели, в 25 г Відсутні</p> <p>Плісеневі гриби, КУО/г 50</p> <p>Свинець 1 0,85</p> <p>Кадмій 0,5 0,4</p> <p>Миш'як 1 Менше 0,07</p> <p>Ртуть 0,1 Менше 0,005</p> <p>Мідь 50,00 27,9</p> <p>Цинк 70,00 44,7</p> <p>Афлатоксин БГ0.005 Менше 0,002</p> <p>Тара / кількість: Відро поліпропіленове, гофротара: 2,5 кг</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>		
23.	<p>Глазур кондитерська чорна (диски) повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</p> <p>Продукт Кондитерська глазур</p> <p>Склад: цукор, жир рослинний, какао порошок, суха молочна сироватка, емульгатор (соевий лецитин), сіль, ароматизатори «Шоколад», ванілін</p> <p>Алергени молоко и молочні продукти (в тому числі лактоза), соєвий лецитин</p> <p>Органолептичні вимоги смак і запах: прийнятний для даного виду полуфабрикату</p> <p>колір в розтопленому стані: темно- коричневий</p> <p>консистенція: при температурі: от 16-18°C – тверда; при 40 °C - рідка</p> <p>Харчова цінність</p> <p>білки, г/100г 2,9</p> <p>жири, г/100г 33,6</p> <p>вуглеводи, г/100г 58,8</p> <p>Енергетична цінність ккал/100г 549</p> <p>кДж/100г 2297</p> <p>Фізико-хімічні параметри</p> <p>(г/100г) масовая доля вологи, %: 1,5</p> <p>масовая доля жиру, %: 33,6 \pm 3,0</p> <p>масовая доля цукру, %: 63,8 \pm 3,0</p> <p>Упаковка масса нетто 15,00кг \pm1,0%</p> <p>Термін придатності - 12 місяців після дати виготовлення</p> <p>Умови зберігання t (18\pm3)°C</p> <p>Вологість повітря 75%</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>	кг	900
24.	<p>Глазур кондитерська біла, (диски) повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p> <p>Опис: Використовується для кондитерського та пекарського застосування. Насичений молочний смак, відмінно блищить та ламається. Альтернатива білому шоколаду.</p> <p>не потребує темперування;</p> <p>висока термостійкість;</p> <p>відмінний блиск;</p> <p>легко розламується.</p>	кг	150

	<p>Склад: цукор, рослинні жири, повністю гідрогенізовані (пальмове ядро), порошок молочної сироватки, цільне сухе молоко, емульгатор (E-429, E-322 соняшниковий, E-472c), ароматизатор</p> <p>Термін зберігання: 9 місяців від дати виготовлення</p> <p>Упаковка: коробка 10 кг, вміщує пластикові пакети по 5 кг</p> <p>Умови зберігання: Зберігати в прохолодному і сухому місці від 14 до 24 °С, вологість <65%. Зберігати упаковку закритою після того, як була відкрита</p> <p>Спосіб застосування: Нагрійте виріб та постійно помішуючи до 45/ 50 °С. Нанесіть на виріб з температурою 38/42 °С, щоб отримати найвищу якість, залишити до висихання та утворення блиску. Якщо сушка проводиться в холодному тунелі, рекомендується температура на вході в тунель 4 / 5°С, а поза тунелем - 10 / 12°С. РН <55%</p> <p>Упаковка маса нетто 15,00кг ±1,0%</p> <p>Вигляд: твердий, білий</p> <p>Смак: молочний, солодкий</p> <p>Вологість: <1,5%</p> <p>Вязкість: 600-1200</p> <p>Текучість: < 6</p> <table border="1" data-bbox="256 801 855 1496"> <tr> <td colspan="2">Енергетична цінність(на 100 г) 2322</td> </tr> <tr> <td colspan="2">КДж/100 г 579 Ккал/100г</td> </tr> <tr> <td>Білок</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2,6</td> <td>± 0,5</td> </tr> <tr> <td>Вуглеводи (г/100г)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>59,1</td> <td>± 2</td> </tr> <tr> <td>З яких цукрів</td> <td></td> </tr> <tr> <td>59,0</td> <td>± 2</td> </tr> <tr> <td>Жири</td> <td></td> </tr> <tr> <td>36,3</td> <td>± 2</td> </tr> <tr> <td>З яких насичених –</td> <td></td> </tr> <tr> <td>34,0</td> <td>± 2</td> </tr> <tr> <td>Моно ненасичених –</td> <td></td> </tr> <tr> <td>0,8</td> <td>± 0,05</td> </tr> <tr> <td>Полі ненасичені –</td> <td></td> </tr> <tr> <td>0,6</td> <td>± 0,05</td> </tr> <tr> <td>Транс жири –</td> <td></td> </tr> <tr> <td>< 1 %</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Харчові волокна</td> <td></td> </tr> <tr> <td>0,0</td> <td>± 0,5</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td></td> </tr> <tr> <td>0,88</td> <td>± 0,05</td> </tr> </table>	Енергетична цінність(на 100 г) 2322		КДж/100 г 579 Ккал/100г		Білок		2,6	± 0,5	Вуглеводи (г/100г)		59,1	± 2	З яких цукрів		59,0	± 2	Жири		36,3	± 2	З яких насичених –		34,0	± 2	Моно ненасичених –		0,8	± 0,05	Полі ненасичені –		0,6	± 0,05	Транс жири –		< 1 %		Харчові волокна		0,0	± 0,5	Сіль		0,88	± 0,05		
Енергетична цінність(на 100 г) 2322																																															
КДж/100 г 579 Ккал/100г																																															
Білок																																															
2,6	± 0,5																																														
Вуглеводи (г/100г)																																															
59,1	± 2																																														
З яких цукрів																																															
59,0	± 2																																														
Жири																																															
36,3	± 2																																														
З яких насичених –																																															
34,0	± 2																																														
Моно ненасичених –																																															
0,8	± 0,05																																														
Полі ненасичені –																																															
0,6	± 0,05																																														
Транс жири –																																															
< 1 %																																															
Харчові волокна																																															
0,0	± 0,5																																														
Сіль																																															
0,88	± 0,05																																														
25.	<p>Суміш хлібопекарська «Ультра плюс дурум» або еквівалент повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</p> <p>Склад продукту пшенична клейковина, суха пшенична закваска, пшеничний солод, засіб обробки борошна: аскорбінова кислота; ферменти: амілаза, ксиланазу</p> <p>Мета споживача / використання Виключне засіб для випічки широкої гама випічки. Може застосовуватися для випічки булок, багета і іншого легкого хліба, дозування 4%</p> <p>Органолептичні показники вид: колір: запах: сипучий однорідний порошок бежевий типовий запах, сторонні запахи неприпустимі</p> <p>Фізико-хімічні норми вологість [%]: рН [10% -ного розчину]: кислотність [°]: зола [%]: кадмій [мг / кг]: свинець [мг / кг]:</p>	кг	40																																												

	<p>домішки: Діапазон не більше 15 3,0 - 4,5 30,0 - 40,0 1,0 - 5,0 <0,2 <0,2 Мах. 0,01 Поживна цінність [100 г] Поживна цінність Поживна цінність [100 г смеса] енергетична цінність [кДж / ккал]: 1610/401 вміст жирів [г]: 3,5 - насичені жирні кислоти [г]: 0,5 вміст вуглеводів [г]: 45,9 - цукориди [г]: 15,5 клітковина: 5,4 вміст білків [г]: 41,5 соль [г]: 0,1 Упаковка Паперові білі пакети з написом 2 + 1 PE `15 кг, етикетка Термін придатності 9 місяців з дати виготовлення Маркування номер партії, мінімальний термін придатності, інструкція із застосування Умови зберігання температура <30 ° c вологість <75% Зберігати в сухих і провітрюваних приміщеннях. Алергени / ГМО Клейковина Продукт може містити молоко, сою, кунжут, люпин, горіхи, яйця і їх похідні. / Продукт вільний від ГМО. Термін придатності: не менше 12 міс</p>		
26.	<p>Суміш для бісквітних заготовок класична повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Концентрована порошкоподібна суміш для приготування тортових та рулетних заготовок. Економічна та проста у використанні. Забезпечує стабільну якість, еластичність, правильну структуру виробам. Склад: крохмаль пшеничний, мальтодекстрин, дигідропірофосфат натрію (E450i), сода харчова (натрій двовуглекислий), емульгатори E472-b, E 475, стабілізатор E450, сухе молоко, сухий глюкозний сироп, сіль кухонна. Енергетична цінність: 360,9 ккал /1508,6 кДж. Харчова (поживна) цінність в 100 г продукту: білки – 0,06 г; жири – 8,2 г; вуглеводи – 72,6 г. Зберігати при температурі не вище 25°C та відносній вологості повітря не вище 75%. Термін придатності: не менше 12 міс</p>	кг	200
27.	<p>Крем кондитерський з масовою часткою жиру 26% повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Крем кондитерський пастеризований з масовою часткою жиру 26% це ароматизований продукт на рослинних жирах , який виготовлений по новітній німецькій технології і не містить холестерину. Крем це емульсія рослинних жирів та очищеної підготованої води з додаванням стабілізаторів , утримувача вологи, цукру, солі та ароматизатора. Зовнішній вигляд Однорідна, в'язка емульсія , без грудочок жиру. Допускається густа консистенція, поодинокі бульбашки повітря</p>	кг	1000

	<p>Смак та запах Характерний смак та запах , зумовлений внесеними харчовими добавками чи харчовими продуктами , сторонній присмак та запах не допускаються</p> <p>Колір Від білого до світло – кремового, зумовленого внесеними харчовими домішками чи харчовими продуктами</p> <p>Масова частка жиру % , не менше 26</p> <p>Масова частка цукрози % , не менше 13</p> <p>Масова частка вологи % , не більше 56</p> <p>Калорійність, ккал 298</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>		
28.	<p>Мастика кондитерська повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</p> <p>Цукрова паста білого кольору.</p> <p>Матеріал: Сахар</p> <p>Колір: Білий</p> <p>Упаковка: Пластиковий бокс</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>	кг	40
29.	<p>Поліпшувач хлібопекарський «Спартак» або еквівалент повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</p> <p>2. Склад продукту пшеничне борошно, ферменти: ксиланазу, амілаза; засіб обробки борошна: аскорбінова кислота, E920</p> <p>3. Мета споживача / використання поліпшувач для випічки пшеничного хліба, дозування 0,5%</p> <p>4. Органолептичні показники вид: сипучий однорідний порошок колір: кремовий запах: типовий запах, сторонні запахи неприпустимі</p> <p>5. Фізико-хімічні норми вологість [%]: не більше 15 рН 10% -ного розчину: 2,0 - 5,0 потенциометрический кислотність [°]: 10,0 - 15,0 зола [%]: 0,1 - 2,5 кадмій [мг / кг]: <0,2 свинець [мг / кг]: <0,2 домішки: не допускається -</p> <p>6. Поживна цінність [100 г] Поживна цінність [100 г смеса] енергетична цінність [кДж / ккал]: 1456/344 вміст жирів [г]: 1,5 - насичені жирні кислоти [г]: 0,3 вміст вуглеводів [г]: 68,1 - цукориди [г]: 6,1 клітковина: 3,4 вміст білків [г]: 12,7 соль [г]: 0,08</p> <p>7. Упаковка Паперові білі пакети з написом 2 + 1 PE `15 кг, етикетка</p> <p>8. Термін придатності 9 місяців з дати виготовлення</p> <p>9. Маркування номер партії, мінімальний термін придатності, інструкція із застосування</p> <p>10. Умови зберігання температура <30 ° с вологість <75%</p>	кг	30

	<p>Зберігати в сухих і провітрюваних приміщеннях.</p> <p>11. Алергени / ГМО</p> <p>Клейковіна</p> <p>Продукт може містити молоко, сою, кунжут, люпин, горіхи, яйця і їх похідні. / Продукт вільний від ГМО.</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>		
30.	<p>Заварний крем</p> <p>повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</p> <p>Склад:</p> <p>цукор-пудра, крохмаль модифікований Е1414, молоко незбиране сухе, сироватка демінералізована, стабілізаційна система ((альгінат натрію (Е-401), комплексоутворюючі солі (Е450, Е339, Е 516)), барвник β-каротин, ароматизатор ванільний.</p> <p>Строк придатності: 12 місяців в сухому прохолодному місці в закритих упаковках</p> <p>Умови зберігання: температура не вище ніж 25°C; відносній вологості повітря не вище 75%</p> <p>Упаковка: паперові пакети вагою 5,0 кг - 1,5%/ 25 кг – 1,5%</p> <p>Органолептичні показники:</p> <p>Зовнішній вигляд: Однорідна порошкоподібна маса, без грудочок</p> <p>Запах: Властивий інгредієнтам , які входять до складу продукту</p> <p>Колір: Властивий інгредієнтам , які входять до складу</p> <p>Фізико-хімічні показники:</p> <p>Вологість ,%, не більше 10.0</p> <p>Масова частка металевих домішок, %, не більше 3x10⁴</p> <p>Масова частка мінеральних домішок,% 1,0x10²</p> <p>Сторонні домішки не дозволено</p> <p>Показники безпеки</p> <p>Токсичні елементи :</p> <p>Свинець,мг/кг, не більше 0,5</p> <p>Кадмій, мг/кг, не більше 0,1</p> <p>Миш'як, мг/кг, не більше 10,0</p> <p>Ртуть, мг/кг, не більше 0,01</p> <p>Мідь, мг/кг, не більше 10,0</p> <p>Цинк , мг/кг, не більше 30,0</p> <p>Радіонукліди:</p> <p>Цезій-137, Бк/кг, не більше 20,0</p> <p>Стронцій -90 , Бк/кг, не більше 5,0</p> <p>Мікробіологічні показники:</p> <p>Бактерії групи кишкових паличок (коліформи) в 0,1 г не дозволено</p> <p>Патогенні мікроорганізми, вт.ч. роду Сальмонела в 25г не дозволено</p> <p>Плісєневі гриби, КУО в 1 г, не більше 1,0x10²</p> <p>Дріжджі , КУО в 1 г, не більше 1,0x10²</p> <p>Енергетична цінність: 1532,1 кДж/366,5 ккал</p> <p>Харчова (поживна) цінність в 100 г продукту:</p> <p>білки – 2,7 г; жири – 3,8 г; вуглеводи – 84,4 г</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>	кг	450
31.	<p>Желатин</p> <p>повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</p> <p>Зовнішній вигляд: гранули, крупинки, порошок. Колір: від світло-жовтого до жовтого. Запах: властивий желатину, без сторонніх запахів.</p> <p>Смак: прісний. Сторонні домішки: не допускаються. Пакування: художньо оформлена герметично запаена поліпропіленова плівка або інша споживча упаковка, відповідно до технічних вимог виробника, яка</p>	кг	12

	<p>відповідає показникам безпеки, та забезпечує збереження якості товару з урахуванням розмірів і типу упаковки, без надмірного ущільнення продукції.</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>		
32.	<p>Барвник білий сухий 1/50 г. повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Порошкоподібний синтетичний водорозчинний барвник, призначений для фарбування харчових продуктів, напоїв, кондитерських виробів, тіста, мастики. Не має смаку та запаху Має насичений колір Термін придатності: не менше 12 міс</p>	шт	8
33.	<p>Барвник жовтий сухий 1/50 г. повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Порошкоподібний синтетичний водорозчинний барвник, призначений для фарбування харчових продуктів, напоїв, кондитерських виробів, тіста, мастики. Не має смаку та запаху Має насичений колір Термін придатності: не менше 12 міс</p>	шт	2
34.	<p>Барвник фіолетовий сухий 1/50 г. повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Порошкоподібний синтетичний водорозчинний барвник, призначений для фарбування харчових продуктів, напоїв, кондитерських виробів, тіста, мастики. Не має смаку та запаху Має насичений колір Термін придатності: не менше 12 міс</p>	шт	2
35.	<p>Барвник блакитний сухий 1/50 г. повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Порошкоподібний синтетичний водорозчинний барвник, призначений для фарбування харчових продуктів, напоїв, кондитерських виробів, тіста, мастики. Не має смаку та запаху Має насичений колір Термін придатності: не менше 12 міс</p>	шт	2
36.	<p>Барвник помаранчевий сухий 1/50 г. повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Порошкоподібний синтетичний водорозчинний барвник, призначений для фарбування харчових продуктів, напоїв, кондитерських виробів, тіста, мастики. Не має смаку та запаху Має насичений колір Термін придатності: не менше 12 міс</p>	шт	2
37.	<p>Фарба біла суха 1/20 г. повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Порошкоподібна синтетична водорозчинна фарба, призначена для фарбування харчових продуктів, напоїв, кондитерських виробів, тіста, мастики. Не має смаку та запаху Має насичений колір</p>	шт	20

	Термін придатності: не менше 12 міс		
38.	<p>Фарба червона суха 1/20 г. повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Порошкоподібна синтетична водорозчинна фарба, призначена для фарбування харчових продуктів, напоїв, кондитерських виробів, тіста, мастики. Не має смаку та запаху Має насичений колір Термін придатності: не менше 12 міс</p>	ШТ	80
39.	<p>Розпушувач тіста повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Порошок призначений для додавання в борошно і тісто. - надає випічці м'якість; - добре розчиняється; - нейтральний смак і відсутність запаху. Термін придатності: не менше 12 міс</p>	КГ	5
40.	<p>Посипка Драже повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Цукрові диски з начинкою з молочного шоколаду для декорування кондитерських виробів. Склад: цукор, какао-паста, какао-масло, молочний порошок та ін. Термін придатності: не менше 12 міс</p>	КГ	30
41.	<p>Какао порошок повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам 100% какао-порошок, натуральний. Отриманий традиційним способом Має характерний смак і аромат притаманний даному товару Колір: світло-коричневий. Термін придатності: не менше 12 міс</p>	КГ	10
42.	<p>Кукимикс чоко повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Суміш - покращувач для приготування шоколадного печива типу «Американо» з пластичною структурою. Термін придатності: не менше 12 міс</p>	КГ	5
43.	<p>Паста апельсинова повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Паста має чітко окреслений смак і аромат характерний данному смаку товару Має однорідну консистенцію Термін придатності: не менше 12 міс</p>	КГ	2
44.	<p>Посипка Карібе повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Кондитерські пластівці з найтонших подрібнених оригінальних скибочок французької вафлі для декорування кондитерських виробів. Склад: цукор, какао-паста, какао-масло, молочний порошок та ін. Термін придатності: не менше 12 міс</p>	КГ	12

45.	Клейковина повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Клейковина пшенична 82% – це білок пшеничного зерна, натуральний продукт без добавок та барвників. Склад: пшенична клейковина Має вигляд прозорої речовини не має запаху Термін придатності: не менше 12 міс	кг	30
46.	Поліпшувач S500 повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам це універсальний поліпшувач для застосування в хлібопекарській промисловості при виробництві хлібобулочних і листкових виробів, заморожених виробів і макаронному виробництві. Термін придатності: не менше 12 міс	кг	10
47.	Кориця порошок повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ Кориця мелена. Зовнішній вигляд: порошкоподібний. Колір - коричневий різних відтінків. Запах та смак властивий кориці. Термін придатності: не менше 12 міс	кг	8
48.	Цукрова пудра повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ Цукрова пудра повинна бути сипучою, сухою на дотик не липкою, не повинна мати згустків, та сторонніх присмаків. Колір білий з характерним блиском. Смак цукрової пудри та його водяного розчину солодкий. У воді розчиняється повністю і при цьому отриманий розчин повинен бути прозорим, без осаду, металічних та інших домішок. Фасована у поліпропіленові мішки або поліпропіленові мішки з поліетиленовими мішками-укладками що виготовлені у відповідності з ДСТУ 3748-98. Термін придатності: не менше 12 міс	кг	500
49.	Карамель Пуратос або еквівалент повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ Кремova термостабільна готова до використання начинка зі смаком карамелі, виготовлена на водній основі. Не повинен змінювати своїх реологічних властивостей (консистенція, смак) в процесі зберігання готового виробу Має відмінну термостабільність Термін придатності: не менше 12 міс	кг	25
50.	Москамікс шоколад чоко або еквівалент повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ Суміш для приготування високоякісних бісквітних виробів, рулетів, кексів та інших кондитерських виробів із вишуканою текстурою та шоколадним смаком. Термін придатності: не менше 12 міс	кг	40
51.	Абрикос свіжоморожений повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ Товар вироблений у відповідно діючим вимогам до продуктів харчування. Продукція не містить шкідливих субстанцій які можуть загрожувати здоров'ю людини. Не містить добавок та консервантів. Не містить цукру та кислот, пестицидів і хімічних препаратів. Продукція не містить ГМО (Директива СЄ 1829/2003 1830/2003) не містить алергенних субстанцій (Директива 2003/89/СЄ) Фасування гофрокороб з етикеткою а якій позначено країну виробник, фірма виробник, товарний знак,	кг	30

	<p>енергетична та харчова цінність продукту умови та термін зберігання, вага. Розморожування та повторне заморожування під час зберігання не припустимо. Умови зберігання: мінус -18С - при відносній вологості до 95%. Фасовка в гофрокороб по 10 кг.</p> <p>Органоліптичні показники:</p> <p>1.Зовнішній вигляд: Абрикос стиглий та чистий, вищого гатунку ,без ушкоджень сільськогосподарськими шкідниками.</p> <p>2.Колір: Максимально близький до натурального</p> <p>3.Смак та запах: В готовому вигляді властиві для абрикосу без сторонніх присмаків та запаху</p> <p>4.Консистенція: В готовому вигляді м'який, близький до консистенції абрикосу, який пройшов теплову обробку.</p> <p>Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».</p>		
52.	<p>Полуниця свжоморожена повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ</p> <p>Товар вироблений у відповідно діючим вимогам до продуктів харчування. Продукція не містить шкідливих субстанцій які можуть загрожувати здоров'ю людини. Не містить добавок та консервантів. Не містить цукру та кислот, пестицидів і хімічних препаратів. Продукція не містить ГМО (Директива СЄ 1829/2003 1830/2003) не містить алергенних субстанцій (Директива 2003/89/СЄ) Фасування гофрокороб з етикеткою а якій позначено країну виробник, фірма виробник, товарний знак, енергетична та харчова цінність продукту умови та термін зберігання, вага. Розморожування та повторне заморожування під час зберігання не припустимо. Умови зберігання: мінус -18С - при відносній вологості до 95%. Фасовка в гофрокороб по 10 кг.</p> <p>Органоліптичні показники:</p> <p>1.Зовнішній вигляд: полуниця стигла та чиста, вищого гатунку ,без ушкоджень сільськогосподарськими шкідниками.</p> <p>2.Колір: Максимально близький до натурального</p> <p>3.Смак та запах: В готовому вигляді властиві для полуниці без сторонніх присмаків та запаху</p> <p>4.Консистенція: В готовому вигляді м'яка, близька до консистенції полуниці, яка пройшла теплову обробку.</p> <p>Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».</p>	кг	20
53.	<p>Сафтія або еквівалент повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ</p> <p>Загущувач для приготування термостійких фруктових, ягідних та гастрономічних начинок, соків, компотів, морсів, сиропів.</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>	кг	2
54.	<p>Айворі вальвет або еквівалент повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ</p> <p>100% суміш для кексу з ніжною тонкостінною текстурою та унікальним соковитим м'якушем.</p> <p>Має благородний світлий колір та класичний вишуканий аромат з ванільними нотами ідеальний як для ніжних кексів, так і для основ тортів, тістечок, мафінів, рулетів та виробів під заморозку.</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>	кг	65