

## ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

за

Доставка на хранителни продукти за нуждите на ДГ №186 „Деница” -  
Млечни и местни продукти и бакалия

№	Вид хранителни стоки	Стандарт	Мярка	Опаковка
1	<b>Пуешко бутче замразено</b> - външен вид - бледожълт, без механични наранявания, с големина не по-малко от 1,300 кг – до 1,700 кг	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	полиетиленови пликос по 1 бройка с големина не по-малко от 1,300 кг.
2	<b>Пуешко бутче замразено</b> - външен вид - бледожълт, без механични наранявания, с големина не по-малко от 1,300 кг – до 1,700 кг	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	полиетиленови пликос по 1 бройка с големина не по-малко от 1,700 кг
3	<b>Пилешко бутче охладено</b> - Бутчетата да включват бедрената кост, пищяла, фибулата /малкият пищял/, заедно с обграждащата мускулатура. Да са отрязани от тазобедрената до тарзалната става. Да отговарят на клас „А” и да бъдат с добре развита мускулатура, чисти, без травми, със здрава кожа, без разкъсвания и натъртвания, без подкожни кръвоизливи и остатъци от перушина. Големина на бутчето от 250-350 гр. Външен вид – бледожълт, без механични повреди.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	полиетиленови пликос по 1 кг,

4	<b>Пилешко бутче охладено</b> - Бутчетата да включват бедрената кост, пищяла, фибулата /малкият пищял/, заедно с обграждащата мускулатура. Да са отрязани от тазобедрената до тарзалната става. Да отговарят на клас „А” и да бъдат с добре развита мускулатура, чисти, без травми, със здрава кожа, без разкъсвания и натъртвания, без подкожни кръвоизливи и остатъци от перушина. Големина на бутчето от 250-350 гр. Външен вид – бледожълт, без механични повреди.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	полиетиленови пликосе по 5 кг
5	<b>Пилешко филе</b> - охладено, сухо. Обезкостени пилешки гърди, без кожа, обхваща отпред раменната става, назад по границата между ребрата и гръдната кост, до края на гръдната кост на пилето. Външен вид – правилно оформени, без разкъсвания. Повърхност чиста, без ослизяване. Мирис специфичен за прясно птиче месо.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №6/15.08.2011г./10.08.2011г.	кг	Единична опаковка полетиеленова торба по 1 кг.
6	<b>Пилешко филе</b> - охладено, сухо. Обезкостени пилешки гърди, без кожа, обхваща отпред раменната става, назад по границата между ребрата и гръдната кост, до края на гръдната кост на пилето. Външен вид – правилно оформени, без разкъсвания. Повърхност чиста, без ослизяване. Мирис специфичен за прясно птиче месо.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №6/15.08.2011г./10.08.2011г.	кг	Единична опаковка полетиеленова торба по 5 кг
7	<b>Пилешко филе</b> -замразено без кост.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 6 /15.08.2011г.	кг	Единична опаковка полетиеленова торба по 1 кг
8	<b>Пиле цяло</b>	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 6 /15.08.2011г.	кг	Единична опаковка полетиеленова торба по 1 кг

9	<b>Пуешко филе</b> - охладено, сухо. Обезкостени пуешки гърди, без кожа, обхваща отпред раменната става, назад по границата между ребрата и гръдната кост, до края на гръдната кост на пилето. Външен вид – правилно оформени, без разкъсвания. Повърхност чиста, без ослизяване. Мирис специфичен за прясно птиче месо.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №6/15.08.2011г./10.08.2011г.	кг	Единична опаковка полетиеленова торба по 2 кг
10	<b>Пуешко филе</b> - охладено, сухо. Обезкостени пуешки гърди, без кожа, обхваща отпред раменната става, назад по границата между ребрата и гръдната кост, до края на гръдната кост на пилето. Външен вид – правилно оформени, без разкъсвания. Повърхност чиста, без ослизяване. Мирис специфичен за прясно птиче месо.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №6/15.08.2011г./10.08.2011г.	кг	Единична опаковка полетиеленова торба по 5 кг
11	<b>Пуешко филе</b> - замразено без кост	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №6/15.08.2011г./10.08.2011г.	кг	Единична опаковка полетиеленова торба по 1 кг
12	<b>Пуешко филе</b> - замразено без кост	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №6/15.08.2011г./10.08.2011г.	кг	Единична опаковка полетиеленова торба по 2 кг
13	<b>Патешко месо</b> - натурално без кост	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №6/15.08.2011г./10.08.2011г.	кг	Единична опаковка полетиеленова торба по 2 кг

14	<b>Телешко месо, шол</b> – в натурален вид пакетирано, да не е обработено допълнително, а натурално, без наличие на сланина	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	полиетиленови пликове по 1 кг
15	<b>Свинско бут без кост</b> -охладено, състои се от полуципестия мускул, включително и десталните му части, не се допуска наличие на сланина, натурално да не е обработено допълнително-натурално.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	полиетиленови пликове по 1 кг.
16	<b>Свински шол</b> - охладен, без допълнителна обработка	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Полиетиленови пликове по 1 кг
17	<b>Свинска плешка без кост</b> - охладена, без допълнителна обработка	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Полиетиленови пликове по 1 кг
18	<b>Мляно месо</b> - със съдържание 60% телешко и 40 % св.месо, хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, цвят- -бледокафяв до червен, вкус - умерено солен, мирис - свойствен на прясно месо- съдържание на мазнини до 12,5%, сол до 1,5%	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 6 /15.08.2011г.	кг	Единична опаковка полетиеленова торба по 1 кг
19	<b>Кайма</b> - със съдържание 60% телешко и 40 % св.месо, хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, цвят- -бледокафяв до червен, вкус - умерено солен, мирис - свойствен на прясно месо- съдържание на мазнини до 12,5%, сол до 1,5%	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 6 /15.08.2011г.	кг	Единична опаковка полетиеленова торба по 0,500 кг
20	<b>Кайма</b> - със съдържание 60% телешко и 40 % св.месо, хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, цвят- -бледокафяв до червен, вкус - умерено солен, мирис - свойствен на прясно месо- съдържание на мазнини до 12,5%, сол до 1,5%	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 6 /15.08.2011г.	кг	Единична опаковка полетиеленова торба по 1 кг

21	<b>Агнешко месо</b> - охладено,без допълнителна обработка	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Полиетиленови пликосе по 3кг
22	<b>Агнешка плешка</b> - охладена,без допълнителна обработка	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Полиетиленови пликосе по 3кг
23	<b>Агнешки бут</b> - охладен,без допълнителна обработка	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Полиетиленови пликосе по 3кг
24	<b>Заешко месо</b> -замразено съдържание на Мазнини до 16%, сол до 1,5%	ТД на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Полиетиленови пликосе по 1 кг
25	<b>Заешко филе</b> -замразено съдържание на Мазнини до 16%, сол до 1,5%	ТД на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Полиетиленови пликосе по 1 кг
26	<b>Салам сух шпек " Стара планина"</b> - продуктът да бъде с форма типична, с чиста, гладка, без повреди повърхност, с равномерен еднакъв цвят.Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж, с характерен розово-червен до червено-кафяв цвят, без празнини, шупли и сухожилия, фасции разтопени мазнини, без наличие на тъмно оцветен периферен пръстен. Обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса. Консистенция от твърдо еластична до плътна. Салама да е с приятен специфичен вкус и мирис с оттенък на вложените подправки. Мазнини до 26% и сол до 2,2%.	ТД на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	В естествено черво по 1 кг

27	<b>Пресен салам - Стара планина</b>	ТД на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	В естествено черво по 1 кг
28	<b>Пуешка шунка</b> - съдържание на мазнини до 16%, сол до 1,5%. Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж, месото е сочно, с нежни влакна, на места мраморирано от тлъстини, без празнини, шупли и сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Консистенция от еластична до плътна, при рязане не се раздробява. Вкус и мирис, приятни специфични.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	полиетиленови пликосе по 1 кг
29	<b>Свинско филе</b> – В17 съдържание на мазнини до 16%, сол до 1,5% . Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж, месото е сочно, с нежни влакна, на места мраморирано от тлъстини, без празнини, шупли и сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Консистенция	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	полиетиленови пликосе по 1 кг
30	<b>Шунка свинска</b> Мазнини до 16%, сол до 1,5%. Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж, месото е сочно, с нежни влакна, на места мраморирано от тлъстини, без празнини, шупли и сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Консистенция от еластична до плътна, при рязане не се раздробява. Вкус и мирис, приятни специфични.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Вакумирана и полиетиленови пликосе по 1 кг.
31	<b>Риба “Пъстърва” 3/5 /прясна</b> , изчистена здрава, със запазена цялост, с естествен цвят, специфичен за дадения вид, замразена при температура - 18 °С, мирис след размразяване – характерен за прясна риба, без признаци на развала, размер 300 до 500 гр. на брой риба.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби от 12 кг
32	<b>"Сьомгова пъстърва"</b> прясна, изчистена здрава, със запазена цялост, с естествен цвят, специфичен за дадения вид, замразена при температура - 18 °С, мирис след размразяване – характерен за прясна риба, без признаци на развала, размер 300 до 500 гр. на брой риба.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби

33	<b>Акула котлет</b>	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби
34	<b>Риба тон - филе</b>	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби
35	<b>Риба "Треска" филе</b>	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби
36	<b>Замразено филе "Скумрия"</b> здрава, със запазена цялост, с естествен цвят, специфичен за дадения вид, замразена при температура - 18 °С, мирис след размразяване – характерен за прясна риба, без признаци на развала, размер 300 до 500 гр. на брой риба.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби от 12 кг
37	<b>ХЕК филе</b> - замразено на блок при температура -18 °С, изчистена, без глави, здрава със запазена цялост, с естествен цвят, специфичен за дадения вид; мирис след размразяване - характерен за прясна риба, без признаци на развала	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби от 1 кг
38	<b>Мерлуза филе</b> - замразено на блок при температура -18 °С, изчистена, без глави, здрава със запазена цялост, с естествен цвят, специфичен за дадения вид; мирис след размразяване - характерен за прясна риба, без признаци на развала	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби от 1 кг

39	<b>Филе бяла риба</b> -замразено	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби от 1 кг
40	<b>Сьомга филе</b>	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби от 1 кг
41	<b>Сьомга котлет</b>	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби от 1 кг
42	<b>Риба "Тилапия" филе</b> - замразена	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби от 1 кг
43	<b>Прясно мляко 2% БДС</b> масленост, еднородна течност без утайка, цвят-бял със слабо кремав отенък, вкус-слабо сладникъв без страничен привкус, мирис-специфичен, първо качество суровина. Сух обезмаслен остатък - не повече от 8,5 %. Етикетирано на български език.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	л.	найлонови пликосе по 1 литър
44	<b>Прясно мляко 3% БДС</b> масленост, еднородна течност без утайка, цвят-бял със слабо кремав отенък, вкус-слабо сладникъв без страничен привкус, мирис-специфичен, първо качество суровина. Сух обезмаслен остатък - не повече от 8,5 %. Етикетирано на български език.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	л.	Бутилка литър,тетрапак кутии литър



45	<b>Прясно мляко 3,6% БДС</b> масленост, еднородна течност без утайка, цвят-бял със слабо кремав отенък, вкус-слабо сладникъв без страничен привкус, мирис-специфичен, първо качество суровина. Сух обезмаслен остатък - не повече от 8,5 %. Етикетирано на български език.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	л.	Тетрапак кутии литър
46	<b>Хидролизиращо сухо мляко</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг.	В хартиени пликове по 1 кг
47	<b>Кисело мляко 2%</b> масленост, бял цвят с различни нюанси на кремав цвят, вкус и аромат-специфичен, приятно млечно кисел. Етикетът с фирмения знак да е върху всяка опаковка, където са отразени дата на годност, партида и температура на съхранение.	Стандарт БДС или еквивалент съобразно Наредба № 9 в съответствие с БДС.	кг	Пластмасова кофичка до 0.400 кг
48	<b>Кисело мляко 3,6%</b> масленост, бял цвят с различни нюанси на кремав цвят, вкус и аромат-специфичен, приятно млечно кисел. Етикетът с фирмения знак да е върху всяка опаковка, където са отразени дата на годност, партида и температура на съхранение. Сухо вещество от 8,5% до 18%.	Стандарт БДС или еквивалент съобразно Наредба № 9 в съответствие с БДС.	кг	Пластмасова кофичка до 0,400 кг
49	<b>Цедено кисело мляко</b>	Стандарт БДС или еквивалент съобразно Наредба № 9 в съответствие с БДС.		В стандартна опаковка на производителя
50	<b>Плодово прясно мляко 200 мл.</b> - без изкуствени оцветители и ароматизатори	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011	л.	пластмасова кофичка до 0,200 мл

51	<b>Плодово кисело мляко</b> - без изкуствени оцветители и ароматизатори	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011	кг	пластмасова кофичка до 0,200 кг
52	<b>Млечен десерт</b> - 140 гр. ± 5 гр.	Технологичната документация на производителя	бр.	В стандартна опаковка на производителя
53	<b>Млечен десерт</b> - 125 гр. ± 5 гр.	Технологичната документация на производителя	бр.	В стандартна опаковка на производителя
54	<b>Млечен десерт</b> - 50 гр. ± 5 гр.	Технологичната документация на производителя	бр.	В стандартна опаковка на производителя
55	<b>Млечен десерт с ванилия</b> - 125 гр. ± 5 гр.	Технологичната документация на производителя	бр.	В стандартна опаковка на производителя
56	<b>Млечен десерт с шоколад</b> - 125 гр. ± 5 гр.	Технологичната документация на производителя	бр.	В стандартна опаковка на производителя
57	<b>Млечен десерт с плодове</b> - 125 гр. ± 5 гр.	Технологичната документация на производителя	бр.	В стандартна опаковка на производителя
58	<b>Млечен десерт с извара</b> - 125 гр. ± 5 гр.	Технологичната документация на производителя	бр.	В стандартна опаковка на производителя

59	<b>Млечен десерт</b> - тип Данет дуо или еквивалент - 100 гр. ± 15 гр.	Технологичната документация на производителя	бр.	В стандартна опаковка на производителя
60	<b>Млечен десерт</b> - тип Киндер или еквивалент - 30 гр. ± 5 гр.	Технологичната документация на производителя	бр.	В стандартна опаковка на производителя
61	<b>Майонеза - млечна</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011	бр.	В стандартна опаковка на производителя
62	<b>Сметана за готвене - млечна</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011	бр.	В стандартна опаковка на производителя
63	<b>Катък</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011	бр.	В стандартна опаковка на производителя
64	<b>Сирене “Краве” - бяло саламурено (без саламурата) – БДС</b> вкус, мирис и аромат - специфични за узряло сирене без страничен привкус и мирис. Консистенция - умерено твърда, еластична. Вкус, мирис и аромат – специфични за узряло сирене без страничен привкус и мирис	БДС 15:2010 или ТД еквивалентна БДС, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг	В кутии по 8 кг
65	<b>Крема сирене</b> – вкус, мирис и аромат специфични за крема сирене, без страничен привкус и мирис	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011г.	бр	Опаковка 0,125 кг в алуминиево фолио, поставени в картонен кашон

66	<b>Пушено сирене</b> – вкус, мирис и аромат специфични за пушено сирене, без страничен привкус и мирис	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011г.	бр	В стандартна опаковка на производителя
67	<b>Топено сирене</b> – вкус, мирис и аромат специфични за топено сирене, без страничен привкус и мирис	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011г.	бр	В стандартна опаковка на производителя
68	<b>Кашкавал от краве мляко – вакумиран по БДС.</b> Вкус, мирис и аромат - специфични за узрял кашкавал без страничен привкус и мирис. Кашкавалът да бъде опакован във вакумирани полиетиленови опаковки. Сухо вещество не по- малко от 58 %, масленост в сухото вещество – 45 %. Срок на зреене – 60 дни.	БДС 14:2010 или ТД еквивалент на БДС съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг	Полиетиле-нови опаковки до 1 кг
69	<b>Кашкавал от краве мляко – вакумиран по БДС.</b> Вкус, мирис и аромат - специфични за узрял кашкавал без страничен привкус и мирис. Кашкавалът да бъде опакован във вакумирани полиетиленови опаковки. Сухо вещество не по- малко от 58 %, масленост в сухото вещество – 45 %. Срок на зреене – 60 дни.	БДС 14:2010 или ТД еквивалент на БДС съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг	Полиетиле-нови опаковки до 0,500 кг
70	<b>Кашкавал пита-</b> Вкус, мирис и аромат - специфични за узрял кашкавал без страничен привкус и мирис. Кашкавалът да бъде опакован във вакумирани полиетиленови опаковки. Сухо вещество не по- малко от 58 %, масленост в сухото вещество – 45 %. Срок на зреене – 60 дни.	ТД на производител Наредба №9/16.09.2011 г.	кг	Вакумиран пакет до 9 кг
71	<b>Краве масло, блок.</b> Не по-малко от 82 %, масленост - цвят – светложълт до кремав, вкус – специфичен.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011г.	кг	Полиетеленови опаковки от 0,250 кг.

72	<b>Краве масло, блок.</b> Не по-малко от 82 %, масленост - цвят – светложълт до кремав, вкус – специфичен.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011г.	кг	Полиетеленови опаковки от 1 кг.
73	<b>Краве масло, блок.</b> Не по-малко от 82 %, масленост - цвят – светложълт до кремав, вкус – специфичен.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011г.	кг	Полиетеленови опаковки от 2 кг.
74	<b>Немско масло -</b> не по-малко от 82 %, масленост - цвят – светложълт до кремав, вкус – специфичен.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011г.	кг	Полиетеленови опаковки от 0,250 кг.
75	<b>Немско масло -</b> не по-малко от 82 %, масленост - цвят – светложълт до кремав, вкус – специфичен.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011г.	кг	Полиетеленови опаковки от 1 кг
76	<b>Немско масло -</b> не по-малко от 82 %, масленост - цвят – светложълт до кремав, вкус – специфичен.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011г.	кг	Полиетеленови опаковки от 2 кг
77	<b>Извара от обезмаслено мляко</b> – млечна, безсолна; вкус, мирис и аромат – специфичен за продукта	Технологичната документация на производителя или еквивалент съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг	Полиетеле-нови опаковки по 0,500 кг
78	<b>Извара от обезмаслено мляко</b> – млечна, безсолна; вкус, мирис и аромат – специфичен за продукта	Технологичната документация на производителя или еквивалент съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг	Полиетеле-нови опаковки по 1 кг.
79	<b>Яйца кокоши, клас „А”- L</b> , черупка нормална, чиста, неповредена, здрава, с тегло 0,050 кг. Със задължителна маркировка на всяко яйце съгласно Наредба №1/01.2008г. Доставени 5 дни след датата на производство	Наредба № 9/ 16.09.2011г.	бр.	В картонени кори по 30 бр.

80	<b>Олио</b> - рафинирано слънчогледово, бистро, без утайка, цвят-светложълт, вкус и мирис характерен – без страничен привкус, без примеси	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	л.	Пластмасови бутилки по 1 литра
81	<b>Зехтин Екстра Върджин</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	л.	Пластмасови бутилки по 1 литра
82	<b>Захар</b> - рафинирана, бяла, екстра, кристална, пакет. Бяла, суха, нелепнеща, еднородни кристали с ясно изразени стени, цвят – бял с блясък, вкус – сладък, разтворимост – пълна, чужди примеси – не се допускат Еднородност на кристалите – не по-малко от 99,9 %. Обща пепел – не повече от 0,025 % и влага – не повече от 0,10 %.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в целофанови пликкове по 1 кг.
83	<b>Захар пудра</b> - Суха, нелепнеща, с бял блясък, вкус – сладък, разтворимост – пълна, чужди примеси – не се допускат.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в целофанови пликкове по 1 кг
84	<b>Захар кафява</b> - цвят кафяв; вкус – кисел, специфичен за подправката; разтворимост – пълна; без чужди примеси, мирис и привкус.	Технологичната документация на производителя	бр.	целуфаново пликче по 0,010
85	<b>Макарони различни видове</b> -цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване, мирис – свойствен, без неприсъщи миризми, вкус – свойствен, без горчивина, застоялост или друг страничен привкус.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	Бр.	в целофанови пликкове по 0,400 кг.
86	<b>Макарони пълнозърнести</b> - цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване, мирис – свойствен, без неприсъщи миризми, вкус – свойствен, без горчивина, застоялост или друг страничен привкус.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	в целофанови пликкове по 0,500 кг

87	<b>Макарони без глутен</b> - цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване, мирис – свойствен, без неприсъщи миризми, вкус – свойствен, без горчивина, застоялост или друг страничен привкус.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	в целофанови пликосе по 0,500 кг
88	<b>Фиде</b> - произведено 100% от пшеничен грис и вода, с яйца. Цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване, мирис – свойствен, без неприсъщи миризми, вкус – свойствен, без горчивина, застоялост или друг страничен привкус, без оцветители. Размери и дължина от 250- 600 мм., диаметър на нишката – 0,5-2,0 мм. При сваряване – увеличаване на обема не по-малко от 2,5. Влага в % - не повече от 12,5. Загуба на сухо вещество във варивната вода не повече от 12 %. Съдържание на напукани макаронени изделия, % от масата – не повече от 2%.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	Целофанови опаковки по 0,400 кг
89	<b>Фиде без глутен</b> - цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване, мирис – свойствен, без неприсъщи миризми, вкус – свойствен, без горчивина, застоялост или друг страничен привкус, без оцветители. Размери и дължина от 250- 600 мм., диаметър на нишката – 0,5-2,0 мм. При сваряване – увеличаване на обема не по-малко от 2,5. Влага в % - не повече от 12,5. Загуба на сухо вещество във варивната вода не повече от 12 %. Съдържание на напукани макаронени изделия, % от масата – не повече от 2%.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	Целофанови опаковки по 0,400 кг
90	<b>Спагети</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	В целофанова опаковка по 0,400 кг

91	<b>Спагети пълнозърнести</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	В целуфанова опаковка по 0,400 кг
92	<b>Спагети без глутен</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	В целуфанова опаковка по 0,400 кг
93	<b>Спагети "Талетеле"</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	В целуфанова опаковка по 0,400 кг
94	<b>Кус- кус</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	В целуфанова опаковка по 0,400 кг
95	<b>Кус- кус без глутен</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	В целуфанова опаковка по 0,400 кг
96	<b>Кус- кус - буквички, звездички</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	В целуфанова опаковка по 0,400 кг
97	<b>Юфка домашна</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	В целуфанова опаковка по 0,400 кг



98	<b>Сол йодирана с калиев йодат</b> – първо качество цвят бял; вкус - солени; страничен мирис не се допуска; механични примеси не се допускат. Калиев йодат-28-50, NAC197,8% mil/kg	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	В полиетиленови пликос по 1 кг.
99	<b>Йодирана морска сол</b> – първо качество цвят бял; вкус - солени; страничен мирис не се допуска; механични примеси не се допускат.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	В полиетиленови пликос по 1 кг.
100	<b>Меденка</b> - цвят кремав до светлобежов; консистенция - лесно режеща се и трошаща; без страничен привкус и мирис без палмово масло	Технологичната документация на производителя	бр	В метални кутии по 0,420кг
101	<b>Халва тахан - калъп</b> - цвят кремав до светлобежов; консистенция - лесно режеща се и трошаща; без страничен привкус и мирис без палмово масло	Технологичната документация на производителя	кг	Полиетиленови опаковки по 0,250 кг
102	<b>Халва тахан - калъп</b> - цвят кремав до светлобежов; консистенция - лесно режеща се и трошаща; без страничен привкус и мирис без палмово масло	Технологичната документация на производителя	кг	Полиетиленови опаковки по 1 кг
103	<b>Суши пасти</b>	Технологичната документация на производителя	бр.	В целуфанова единична опаковка от 0,215 кг поставени в картонен кашон

104	<b>Бисквити меки</b> -- добре оформени еднакви на големина ,горна повърхност – набраздена, гланцова, с тънка добре изпечена кора, цвят – светло кафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се, приятно характерни за състава. Не се допускат страничен вкус и мирис и палмава мазнина. Без оцветители и консерванти	Технологичната документация на производителя	бр.	В целуфанова единична опаковка по 0,150 кг поставени в картонен кашон
105	<b>Бисквити – твърди – 330 гр.</b> Добре оформени еднакви на големина, горна повърхност – набраздена, гланцова, с тънка добре изпечена кора, цвят – светло кафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се, приятно характерни за състава. Не се допускат страничен вкус и мирис и палмова мазнина	Технологичната документация на производителя.	бр.	В целуфанова единична опаковка по 0,330 кг поставени в картонен кашон
106	<b>Бисквити – обикновени</b> .Добре оформени еднакви на големина, горна повърхност – набраздена, гланцова, с тънка добре изпечена кора, цвят – светло кафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се, приятно характерни за състава. Не се допускат страничен вкус и мирис и палмова мазнина	Технологичната документация на производителя.	бр.	В целуфанова единична опаковка по 0,120 кг поставени в картонен кашон
107	<b>Бисквити – обикновени</b> .Добре оформени еднакви на големина, горна повърхност – набраздена, гланцова, с тънка добре изпечена кора, цвят – светло кафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се, приятно характерни за състава. Не се допускат страничен вкус и мирис и палмова мазнина	Технологичната документация на производителя.	бр.	В целуфанова единична опаковка по 0,130 кг поставени в картонен кашон

108	<b>Бисквити – обикновени</b> .Добре оформени еднакви на големина, горна повърхност – набраздена, гланцова, с тънка добре изпечена кора, цвят – светло кафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се, приятно характерни за състава. Не се допускат страничен вкус и мирис и палмова мазнина	Технологичната документация на производителя.	бр.	В целуфанова единична опаковка по 0,180 кг поставени в картонен кашон
109	<b>Бисквити – обикновени</b> .Добре оформени еднакви на големина, горна повърхност – набраздена, гланцова, с тънка добре изпечена кора, цвят – светло кафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се, приятно характерни за състава. Не се допускат страничен вкус и мирис и палмова мазнина	Технологичната документация на производителя.	бр.	В целуфанова единична опаковка по 0,190 кг поставени в картонен кашон
110	<b>Бисквити за торта.</b> Добре оформени еднакви на големина, горна повърхност – набраздена, гланцова, с тънка добре изпечена кора, цвят – светло кафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се, приятно характерни за състава. Не се допускат страничен вкус и мирис и палмова мазнина	Технологичната документация на производителя.	бр.	В целуфанова единична опаковка по 0,250 кг поставени в картонен кашон
111	<b>Бисквити с какао</b> - добре оформени еднакви на големина, горна повърхност – набраздена, гланцова, с тънка добре изпечена кора, цвят – светло кафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се, приятно характерни за състава. Не се допускат страничен вкус и мирис и палмова мазнина	Технологичната документация на производителя.	бр.	В целуфанова единична опаковка по 0,370 кг поставени в картонен кашон

112	<b>Бисквити без глутен</b> - добре оформени еднакви на големина, горна повърхност – набраздена, гланцова, с тънка добре изпечена кора, цвят – светло кафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се, приятно характерни за състава. Не се допускат страничен вкус и мирис и палмова мазнина	Технологичната документация на производителя.	бр.	В целуфанова единична опаковка по 0,250 кг поставени в картонен кашон
113	<b>Кетчуп</b>	Технологичната документация на производителя.	бр.	В целуфанова единична опаковка по 0,100 кг
114	<b>Кетчуп</b>	Технологичната документация на производителя.	бр.	В целуфанова единична опаковка по 0,250 кг
115	<b>Ориз бисерен</b> /екстра качество/, да не е брашнясал и да не съдържа живи или мъртви вредители. Цвят – бял до кремав, без мирис на мухъл и запарено, не се допускат неолющени зърна. Качество екстра.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в целуфанов плик по 1 кг, в найлонов стек по 10 кг
116	<b>Кафяв ориз</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011	кг	в целуфанов плик по 1 кг, в найлонов стек по 10 кг
117	<b>Червен пипер сладък</b> - външен вид - хомообразен продукт; вкус - специфичен за смлян пипер, без лютивина не се допуска страничен привкус; аромат – характерен, добре изразен; съдържание на влага не повече от 10. .	Технологичната документация на производителя	бр	в целуфанови опаковки по 0,100 кг .
118	<b>Джоджен сух</b> - добре изсушен без чужди примеси	Технологичната документация на производителя	кг	в целуфанови пликове по 1 кг

119	<b>Чубрица суха</b> - добре изсушена без чужди примеси, мирис и привкус, ронена. Съдържание на влага – не повече от 13%.	Технологичната документация на производителя	кг	целуфанови пликчета по 0,040 кг
120	<b>Хлебна сода/Сода бикарбонат</b> - еднородна смес, без образуване на бучки	Технологичната документация на производителя	бр.	целуфаново пликче 0,100 кг в картонена кутийка
121	<b>Канела</b> - светлокафяв цвят, вкус – леко нагарчаща	Технологичната документация на производителя	бр.	целуфаново пликче по 0,010 кг
122	<b>Бакпулвер</b> - еднородна смес, без образуване на бучки	Технологичната документация на производителя	бр.	целуфаново пликче по 0,010 кг
123	<b>Дафинов лист</b> - добре изсушен, без чужди привкуси, мирис и вкус-специфични	Технологичната документация на производителя	бр.	целуфаново пликче по 0,010 кг
124	<b>Магданоз</b> - добре изсушен, без чужди привкуси, мирис и вкус-специфични	Технологичната документация на производителя	бр.	целуфанови пликчета по 0,040 кг
125	<b>Копър</b> - добре изсушен, без чужди привкуси, мирис и вкус-специфични	Технологичната документация на производителя	бр.	целуфанови пликчета по 0,040 кг
126	<b>Чесън на прах</b>	Технологичната документация на производителя	бр.	целуфанови пликчета по 0,040 кг
127	<b>Целина</b> - добре изсушена, без чужди привкуси, мирис и вкус-специфични	Технологичната документация на производителя	бр.	целуфанови пликчета по 0,040 кг
128	<b>Шарена сол</b>	Технологичната документация на производителя	бр.	целуфанови пликчета по 0,040 кг

129	<b>Ванилия</b> – съдържание на ванилиев прах 100 %	Технологичната документация на производителя	бр.	пликчета от пергаментова хартия по 0,002 гр.
130	<b>Ванилена захар</b> – съдържание на ванилиев прах и захар	Технологичната документация на производителя	бр.	пликчета от пергаментова хартия по 0,020 гр.
131	<b>Какао на прах</b> - пълномаслено какао на прах. Лесно разтворим прахообразен продукт, светлокафяв до кафяв цвят, вкус – горчив.	Технологичната документация на производителя	кг.	Целуфанови опаковки по 0,250 кг
132	<b>Какао "Нескуик"</b> - пълномаслено какао на прах. Лесно разтворим прахообразен продукт, светлокафяв до кафяв цвят, вкус – сладък.	Технологичната документация на производителя	кг.	Целуфанови опаковки по 0,220 кг
133	<b>Какао "Нескуик"</b> - пълномаслено какао на прах. Лесно разтворим прахообразен продукт, светлокафяв до кафяв цвят, вкус – сладък.	Технологичната документация на производителя	кг.	Целуфанови опаковки по 0,400 кг
134	<b>Чай плодов</b>	Технологичната документация на производителя	бр.	Целуфанови опаковки по 0,010 кг
135	<b>Чай билков, пакетиран</b> – от добре изсушени билки, без оцветители, овкусители и кофеин - съдържание – билки и аромати; без изкуствени оцветители и консерванти; външен вид – сипкава еднородна маса от ситно нарязани добре изсушени листа, стръкчета, или цвят; без признаци на сбиване на бучки и плесенясване, без странични примеси; цвят на чая- характерен за вида; вкус – приятен, хармоничен, без страничен мирис.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	в пликчета от филтърна хартия без конец, филтърните пликчета поставени в многослоен, пигментно покрит картон - кутия по 20 бр.

136	<b>Корнфлейкс</b> - натурален, различни форми, но не по-големи от 1 см.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в целуфанови пликосе по 1 кг
137	<b>Корнфлейкс шоколадов</b> - с гладка повърхност, без страничен вкус и привкус, различни форми, но не по-големи от 1 см.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в целуфанови пликосе по 1 кг
138	<b>Корнфлейкс без глутен</b> - с гладка повърхност, без страничен вкус и привкус, на цвят черни с размер не по-малък от 1.5 см. до 2 см.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в целуфанови пликосе по 1 кг
139	<b>Бял сух боб</b> пакет –първо качество без начупени зърна и следи от вредители, чист без наличие на примеси	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в целуфанова опаковка по 1 кг
140	<b>Боб люшен</b> пакет –първо качество без начупени зърна и следи от вредители, чист без наличие на примеси	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в целуфанова опаковка по 1 кг
141	<b>Леща</b> – без начупени зърна и следи от мъртви или живи вредители, чиста, без наличие на примеси.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг.	в целуфанова опаковка по 1 кг
142	<b>Леща червена</b> – без начупени зърна и следи от мъртви или живи вредители, чиста, без наличие на примеси.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг.	в целуфанова опаковка по 1 кг
143	<b>Булгур</b>	Технологичната документация на производителя	кг	в целуфанова опаковка по 0,500 кг
144	<b>Чия</b>	Технологичната документация на производителя	кг	в целуфанова опаковка по 0,500 кг

145	<b>Киноа</b>	Технологичната документация на производителя	кг	в целуфанова опаковка по 0,500 кг
146	<b>Елда</b>	Технологичната документация на производителя	кг	в целуфанова опаковка по 0,500 кг
147	<b>Грис /царевичен/ качамак -</b> цвят – бледожълт до кремав, без наличие на тричени части, мирис – специфичен за пшеничния грис, без мирис на плесен и запарено, хрус при сдъвкване да не се усеща.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в хартиени пликос по 0,500 кг.
148	<b>Царевичен грис -</b> цвят – бледожълт до кремав, без наличие на тричени части, мирис – специфичен за пшеничния грис, без мирис на плесен и запарено, хрус при сдъвкване да не се усеща.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в хартиени пликос по 1,00 кг.
149	<b>Грис /пшеничен/ –</b> цвят – бледожълт до кремав, без наличие на тричени части, мирис – специфичен за пшеничния грис, без мирис на плесен и запарено, хрус при сдъвкване да не се усеща.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в хартиени пликос по 0,500 кг
150	<b>Нишесте бяло пшенично–</b> 100 %, без оцветители, натурално, без страничен привкус на плесен	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	в хартиени пликос по 0,060 кг
151	<b>Нишесте пудинг -</b> 100 %, без оцветители, натурално, без страничен привкус на плесен	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г	кг	в хартиени пликос по 1 кг
152	<b>Картофено нишесте -</b> 100 %, без оцветители, натурално, без страничен привкус на плесен	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г	кг	в хартиени пликос по 1 кг



153	<b>Нишесте царевично</b> -без оцветители, натурално, без страничен привкус на плесен	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г	кг	в хартиени пликосе по 1 кг
154	<b>ЖИТО/Грухана пшеница</b> – цвят - специфичен за съответния сорт, мирис-характерен за прясно пшенично зърно без мирис на плесен, запарено или друг несвойствен аромат, вкус – характерен за пшеничното зърно	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в целуфанова торбичка по 0,500 кг
155	<b>ЖИТО/Грухана пшеница</b> – цвят - специфичен за съответния сорт, мирис-характерен за прясно пшенично зърно без мирис на плесен, запарено или друг несвойствен аромат, вкус – характерен за пшеничното зърно	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в целуфанова торбичка по 1 кг
156	<b>Оцет винен -6 %</b> цвят – жълт до бледочервен, чиста прозрачна течност, без утайка на дъното, вкус - кисел, характерен за продукта	Технологичната документация на производителя	бр.	ПВЦ бутилка по 0,700 л
157	<b>Оцет ябълков-</b> цвят – жълт до бледожълт, чиста прозрачна течност, без утайка на дъното, вкус - кисел, характерен за продукта	Технологичната документация на производителя	бр.	ПВЦ бутилка по 0,700 л
158	<b>Лимонов сок</b> - цвят – чиста прозрачна течност, без утайка на дъното, вкус - кисел, характерен за продукта	Технологичната документация на производителя	бр.	ПВЦ бутилка по 0,200 л
159	<b>Пастет Детски</b> - цвят – еднороден, характерен за вида, еднородна смляна маса, без отделяне на течност и въздушни мехурчета, вкус и мирис- приятен специфичен, приготвен от свински черен дроб.	Технологичната документация на производителя	бр.	Метални кутии от 0,200 кг
160	<b>Сироп</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011	л.	В стандартна опаковка на производителя

161	<b>Кленов сироп</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011	л.	В стандартна опаковка на производителя
162	<b>Боза</b> – плътна течност приготвена от пшенично брашно, подсладена с естествен подсладител, вкус и цвят типични за продукта.	Технологичната документация на производителя	л.	ПВЦ бутилка по 1,0 л
163	<b>Мед пчелен</b> – <b>натурален 100%</b> , с бледожълт цвят, със специфичен аромат. ПМС -196 Съдържание на вода не повече от 20%, захароза не повече от 5%, нерзтворими във вода вещества не повече от 0,1%. Не се допускат признаци на ферментация.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Буркани стъклени по 0,900 кг.



