

Номенклатура Товара, требования к качеству:

№	Наименование Товара	Характеристики Товара	
1	Рулет «Самарский» копчено-вареный охлажденный (или эквивалент)	Товар изготавливается из филе грудки и филе бедра цыплят-бройлеров без кожи, без костей с добавлением пряностей. Товар <u>овально-продолговатой формы</u> в коллагеновой оболочке. Диаметр рулета должен быть не менее 10 см ($\pm 0,5$ см). Поверхность рулета чистая, без слипов, наплывов фарша, бульонных и жировых отеков, без повреждений, высший сорт. Цвет на разрезе от светлого до светло-розового, вкус в меру соленый. При нарезке слайсы хорошо отделяются друг от друга. Без желеобразных включений. Поверхность батона чистая, ровная, фарш равномерно перемешан. Батон весом от 3,0 до 5,0 кг, в вакуумной упаковке или пакетах с модифицированной газовой средой. Упаковка Товара должна обеспечивать его сохранность при хранении и транспортировке. Этикетка на упаковке Товара должна содержать всю необходимую информацию на русском языке. Срок годности Товара при температуре от 0 до +6 °C должен быть не менее 30 суток с момента изготовления.	
2	Рулет «Деликатесный» варено-копченный охлажденный (или эквивалент)	Товар изготавливается из филе грудки и филе бедра цыплят-бройлеров без кожи, без костей с добавлением пряностей. Товар <u>прямоугольно-продолговатой формы</u> в коллагеновой оболочке. Размер среза брикета (Ш x В) должен быть: 10 x 10 см ($\pm 0,5$ см). Поверхность рулета чистая, без слипов, наплывов фарша, бульонных и жировых отеков, без повреждений, высший сорт. Цвет на разрезе от светлого до светло-розового, вкус в меру соленый. При нарезке слайсы хорошо отделяются друг от друга. Без желеобразных включений. Поверхность батона чистая, ровная, фарш равномерно перемешан. Брикет от 3,0 до 5,0 кг в вакуумной упаковке или пакетах с модифицированной газовой средой. Упаковка Товара должна обеспечивать его сохранность при хранении и транспортировке. Этикетка на упаковке Товара должна содержать всю необходимую информацию на русском языке. Срок годности Товара при температуре от 0 до +6 °C должен быть не менее 30 суток с момента изготовления.	
3	Филе куриной грудки варено-копченное охлажденный	Варено-копченное филе грудки. Товар изготавливается из филе грудки цыплят-бройлеров, без кожи и костей с равномерно копченой чистой поверхностью, без выхватов мяса. Консистенция плотная, упругая. Запах и вкус свойственный копченому куриному мясу с запахом копчения и пряностей, без посторонних привкуса и запаха. Цвет мышечной ткани - от белого до желтого и/или золотисто-коричневого с сероватым оттенком. Товар в вакуумной упаковке или в пакетах с применением модифицированной газовой среды. Вес упаковки от 2,0 до 5,0 кг. Упаковка Товара должна обеспечивать его сохранность при хранении и транспортировке. Этикетка на упаковке Товара должна содержать всю необходимую информацию на русском языке. Срок годности Товара при температуре от 0 до +6°C не менее 30 суток с момента изготовления.	
4	Говядина варено-копченая охлажденный	Говядина варено-копченая охлажденная Сорт - высший. Состояние – охлажденная. Способ обработки - варка с последующим копчением. Масса нетто куска: 0,7 кг до 1,2кг. Внешний вид - поверхность чистая, без повреждений, без пятен и загрязнений, отсутствие повреждений, выхватов мяса и надрывов, целостность мышечных волокон. Цвет: от темно-красного до коричневатого на поверхности, равномерный на разрезе. Вкус: выраженный вкус варено-копченого мяса, в меру соленый. Запах: характерный для варено-копченой говядины, без посторонних запахов. Вид на разрезе: мясные волокна хорошо проварены, равномерно	

		прокрашены. Консистенция: плотная, упругая, сочная, эластичная, отсутствие рыхлости и дряблости. Упаковка: вакуумная упаковка из многослойных полимерных материалов. Отсутствие пузырей воздуха. Этикетка чистая, не смещена, без повреждений, содержит необходимую информацию на русском языке. Срок хранения не менее 30 суток при температуре от +2 до +6 С с момента изготовления.	
5	Говядина Пастроми	Говядина «Пастроми» охлажденная. Сырье - говядина охлажденная, высший сорт (содержание жировой ткани не более 8%). Часть туши – толстый или тонкий край, филейная часть. Способ обработки – посол, предварительное маринование по специальному рецепту, специи, варка или запекание. Состояние – охлажденное. Масса нетто куска: 0,5 кг до 1,2кг. Внешний вид: поверхность с характерной пряной корочкой, равномерное покрытие специями, отсутствие повреждений и надрывов, целостные мышечные волокна, без пятен и загрязнений, отсутствие повреждений, выхватов мяса и надрывов, целостность мышечных волокон Цвет: на поверхности – темно-красный с коричневым оттенком, на разрезе – равномерный розово-красный, отсутствие серых и зеленоватых участков, равномерная окраска по всей толщине. Консистенция: плотная, но не жесткая; сохраняет сочность при нарезке; волокна легко разделяются; эластичность. Вкус и запах: выраженный аромат кориандра и черного перца, легкая острота, сбалансированная соленость, отсутствие посторонних привкусов, чистый мясной вкус с пряными нотами. Упаковка: вакуумная упаковка из многослойных полимерных материалов. Отсутствие пузырей воздуха. Этикетка чистая, не смещена, без повреждений, содержит необходимую информацию на русском языке. Срок хранения не менее 30 суток при температуре от +2 до +6 С с момента изготовления.	
6	Индейка Пастроми	Индейка «Пастроми» охлажденная. Сырье - мясо индейки охлажденное (грудка или бедро), содержание жировой ткани не более 5%. Способ обработки – посол, предварительное маринование по специальному рецепту, специи, запекание или копчение. Состояние – охлажденное. Фасовка - вакуумная упаковка. Масса нетто куска: 0,5 кг – 1,00 кг. Внешний вид: поверхность с характерной пряной корочкой, равномерное покрытие смесью специй, чистая, без пятен и загрязнений, отсутствие повреждений, выхватов мяса и надрывов, целостность мышечных волокон. Цвет: на поверхности - золотисто-коричневый, на разрезе - равномерный светло-коричневый, отсутствие серых и зеленоватых участков, равномерная окраска по всей толщине. Консистенция: нежная, сочная, волокна легко разделяются, отсутствие резиноподобности, сохраняет форму при нарезке (не крошится). Вкус и запах: выраженный аромат кориандра и черного перца, легкая острота, нежная текстура мяса индейки, сбалансированная соленость, отсутствие посторонних привкусов. Этикетка чистая, не смещена, без повреждений, содержит необходимую информацию на русском языке. Срок хранения не менее 30 суток при температуре от +2 до +6 С с момента изготовления.	

7	Орех говяжий	Рулет говяжий. Внешний вид: поверхность гладкая, без повреждений, форма правильная, цилиндрическая, ровно-пропеченная поверхности, отсутствие подтеков и загрязнений, без пятен и загрязнений, отсутствие повреждений, выхватов мяса и надрывов. Цвет: на поверхности - темно-коричневый с корочкой, на разрезе - равномерный серо-коричневый, отсутствие кровяных сгустков, равномерная окраска по всей толщине. Консистенция: плотная, упругая, сочная, при нарезке не крошится. Вкус и запах: выраженный вкус вареной говядины; в меру соленый, без избыточной солености, аромат специй без резких оттенков, отсутствие посторонних привкусов и запахов; послевкусие характерное для качественной говядины. Батон весом от 3,0 до 5,0 кг, в вакуумной упаковке или пакетах с модифицированной газовой средой. Упаковка Товара должна обеспечивать его сохранность при хранении и транспортировке. Этикетка на упаковке Товара должна содержать всю необходимую информацию на русском языке. Срок годности Товара при температуре от 0 до +6 °С должен быть не менее 30 суток с момента изготовления.	
---	--------------	--	--