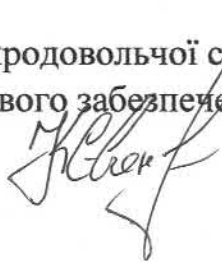


		<p>Вироби з однорідною структурою – рожевий або світло-рожевий фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям. Смак та запах Властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солоний, без стороннього запаху та присмаку</p> <p>За фізико-хімічними показниками сардельки вищого сорту повинні відповідати вимогам:</p> <p>Масова частка вологи,%, не більше ніж 75,0</p> <p>Масова частка білка, %, не менше ніж 10,0</p> <p>Масова частка жиру, %, не більше ніж 32,0</p> <p>Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж 2,5</p> <p>Масова частка нітриту натрію, %, не більше ніж 0,005</p> <p>Залишкова активність кислоти фосфатази, %, не більше ніж 0,006</p> <p>В теплий період року (травень – вересень) дозволено збільшувати масову частку солі у сардельках на 0,2%. Масова частка глютамату натрію (за умови його використання) повинна бути не більше ніж 10000 мг/кг.</p>		
--	--	--	--	--

Начальник продовольчої служби
відділу тилового забезпечення
капітан



Євгеній КАРАСЬОВ

**Технічні вимоги на
закупівлю товару**

Технічні характеристики предмета закупівлі:

№ з/п	Конкретна назва предмета закупівлі	Характеристика товару	Одиниця виміру	Кількість
1	Ковбаса напівкопчена в/с	<p>Ковбаса н/к в/г зовнішній вигляд Поверхня батонів чиста, суха, без плям, злипів, пошкоджень оболонки і напливів фаршу. Вигляд фаршу на розрізі Фарш рівномірно перемішаний, від рожевого до темно-червоного кольору, без сірих плям і порожнин та містить шматочки сала, свинини, грудинки, жиру яловичого або баранячого, баків (щоківини) тощо. Дозволено відхил розмірів окремих шматочків на зрізі їх за діагоналлю. Форма Батони прямі або злегка зігнуті. Смак та запах Смак приємний злегка гострий, в міру солоний, з вираженим ароматом прянощів і копчення, з запахом часнику або без нього, без сторонніх присмаку і запаху.</p> <p>Консистенція Пружна</p> <p>За фізико-хімічними показниками ковбаса напівкопчена вищого сорту повинна відповідати вимогам:</p> <p>Масова частка вологи, %, не більше ніж 48</p> <p>Масова частка білка, %, не менше ніж 13</p> <p>Масова частка жиру, %, не більше ніж 45</p> <p>Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж 4,5</p> <p>Масова частка нітриту натрію, %, не більше ніж 0,005</p> <p>Масова частка крохмалю, %, не більше ніж 4,5</p> <p>Примітка. Масова частка глутамату натрію в ковбасах напівкопчені вищого сорту (за умови його використання) повинна бути не більша ніж 10000 мг/кг.</p>	кг	400 (Чотириста)
2	Сардельки в/с	<p>Сардельки в/г зовнішній вигляд Батончики сардельок з чистою, сухою поверхнею без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків</p> <p>Консистенція пружна та соковита, визначається в гарячому стані.</p>	кг	600 (Шістсот)