

**Потребность МБДОУ № 37 г. Коврова  
в продуктах питания**

**С 01 октября по 31 октября 2016 года**

(с указанием качественных характеристик продуктов, требований к их безопасности, потребительским свойствам, к размерам, упаковке, отгрузке и иным показателям)

№п/п	наименование продуктов питания, закупаемых в интересах заказчиков г. Коврова	Ориентир овочное количество	Ед. изм	Ориентировочная закупочная цена за единицу (руб)	качественные характеристики продуктов, требования к их безопасности, потребительским свойствам, к размерам, упаковке, отгрузке и иным показателям.
<b>1. продукция животноводства 0122000</b>					
1.	Яйцо куриное, пищевое	840	шт.		<b>ГОСТ 31654-2012</b> Столовое, 1 категории, Масса одного яйца 55,0 – 64,9г. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помёта, неповреждённой. Содержимое яиц без посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости). Срок годности не более 15 суток, не считая дня снесения. Упаковка – бумажные прокладки или контейнеры из полимерных материалов. <i>При поставке продукции необходима ветеринарная справка Ф №4.</i>
<b>9. продукция растениеводства 0110000 (кроме 0112000, 0113000)</b>					
<b>12. рыба и рыбные продукты переработанные и консервированные 1512000</b>					
2.	Рыба мороженая	52	кг		<b>ГОСТ 1168-86</b> или <b>ГОСТ 32366-2013</b> или по техническим условиям соответствующим ГОСТ <b>Минтай</b> , свежемороженый, потрошенный, без головы. Качество – не ниже 1 сорта. Консистенция плотная. Длина каждой тушки без головы не менее 30 см. Рыба должна быть без следов побитости. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски. Запах (после оттаивания или варки) – свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков. Масса ледяной глазури, нанесенной на мороженую рыбу не должна превышать 5 % массы нетто. <i>При поставке продукции необходим сертификат соответствия и ветеринарная справка Ф №4.</i>
<b>18. камень, глина, песок и прочие виды минерального сырья 1400000</b>					
3.	Соль пищевая молотая	9,0	кг		<b>ГОСТ Р 51574-2000</b> или <b>ГОСТ Р 51574-2003</b> Высший сорт, помол №1. Обогащенная йодидом калия или йодатом калия содержание добавки «йод» - 40 ± 15 г/т, минеральными веществами (фтор, калий, магний), в том числе с пониженным содержанием натрия. в светонепроницаемой упаковке массой нетто до 1 кг
<b>19. мясо (включая птицу) и пищевые субпродукты 1511010 – 1511023</b>					
4.	Мясо бескостное охлажденное говядина	43	кг		<b>ГОСТ 31797-2012 производства Российской Федерации</b> Говядина или телятина, в том числе для производства продуктов детского питания. Вырезка, длиннейшая мышца, тазобедренная часть, лопаточная часть, подлопаточная часть. Охлаждённое, бескостное, категория 1, порубленное на куски не более 10 кг, с массовой долей соединительной и жировой ткани и жил не более 9%, без содержания фосфатов. По органолептическим показателям мясо свежее, имеет плотную, упругую консистенцию и аромат, свойственный говядине, без постороннего запаха, жир белый или белый с желтоватым оттенком. Мясо не тёмное, не сухое, не клейкое, без повреждений поверхности, без остатков внутренних органов, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной, жировой ткани и спинного мозга, загрязнений, кровоподтёков и побитостей. <b>В герметичной упаковке.</b> Перетаривание мяса не допускается. <i>При поставке необходима ветеринарная справка (формы №4), которые хранить до окончания реализации, хранения. В справке должен быть указан адрес детского сада и количество товара.</i>

5.	Мясо бескостное охлажденное свинина	43	кг	ГОСТ 31797-2012 или ГОСТ Р 54704-2011 или ГОСТ Р52601-2006, производства Российской Федерации Свинина, в том числе для производства продуктов питания детей раннего возраста. Класс А – мясо жилованное, замороженное, в блоках, бескостное; группа 1 говядина; подгруппа 1.1 – массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9%; вес блока по заявке детского сада, но не более 20кг. По органолептическим показателям мясо в блоках должно быть монолитное, поверхность блоков – твердая, цвет – свойственный данному виду сырья в замороженном состоянии; температура в толще мяса – не выше минус 18°С. Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличия льда и снега. Без содержания фосфатов. Перетаривание мяса не допускается. <i>При поставке необходима ветеринарная справка (формы №4), которые хранить до окончания реализации, хранения. В справке должен быть указан адрес детского сада и количество товара</i>
6.	Мясо кур (тушки) для детского питания	43	кг	ГОСТ Р 52306-2005 или ГОСТ 52702-2006 или ГОСТ 31962-2013 Тушки цыплят или цыплят-бройлеров. Качество - 1 сорт. Тушки охлажденные потрошенные, без посторонних запахов, с удалением всех внутренних органов, головы, шеи с кожей на уровне плечевых суставов, ног по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20мм, внутреннего жира брюшной полости, копчиковой железы. Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтеков. Костная система без переломов и деформаций. Киль грудной кости хрящевидный, легкогибачаемый. Масса тушки не менее 850г. С температурой хранения от 0°С до +4°С включительно. Срок годности не более 5-и дней с даты изготовления. Упаковка – подложка и(или) полиэтиленовые пакеты, не должна быть нарушена. <i>При поставке необходима ветеринарная справка (формы №4) или копия ветеринарного свидетельства (форма №2 или3), которые хранить до окончания реализации, хранения</i>
<b>21. растительные и животные масла и жиры1514000</b>				
7.	Масло подсолнечное	10	кг	ГОСТ 1129-2013 Рафинированное, дезодорированное, первого или высшего сорта или качество «Премиум».Фасовка - в бутылках массой нетто не более 0,92 кг
<b>22. молочные продукты1520000</b>				
8.	Молоко питьевое ультрапастеризованное	35	кг	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» Ф3-88 от 2008г. и ГОСТ Р 52090-2003 или ГОСТ 31450-2013 Ультрапастеризованное, из натурального молока, с массовой долей жира 3,2 %. В коробках из комбинированного материала емкостью не более 1,0 л.
9.	Молоко питьевое пастеризованное	630	кг	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» Ф3-88 от 2008г. и ГОСТ Р 52090-2003 или ГОСТ 31450-2013 Пастеризованное, нормализованное, из натурального молока, с массовой долей жира 3,2 %. В пакетах или коробках из комбинированного материала емкостью не более 1,0 л.
10.	Творог классический нежирный и полужирный фасованный	35	кг	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» Ф3-88 от 2008г. и ГОСТ Р 52096-2003 или ГОСТ Р 31453-2013 или по техническим условиям. Из натурального или нормализованного молока. Творог нежирный или классический, с массовой долей жира от 0,5% до 9% с кислотностью не более 150Т. После термической обработки. Фасовка массой нетто не более 0,5 кг.
11.	Сметана	10	кг	В соответствии Таможенного союза ТРТС 023/2011 утвержденный решением Таможенного союза от 09.12.2011 №882 и ГОСТ Р 52092-2003.или ГОСТ 31452-2012 Из нормализованных или восстановленных сливок. Нежирная или маложирная, с массовой долей жира 15%, с массовой долей белка не менее 2,8%, кислотностью не более 90Т*. В герметичной упаковке из пластмассы (кроме полистирола) или комбинированного материала массой нетто до 0,5кг. <i>только для использования при приготовлении блюд и кулинарных изделий с тепловой обработкой (кипячением.)</i>
12.	Молоко сгущенное с сахаром	15	кг	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» Ф3-88 от 2008г. и ГОСТ Р 53436-2009 или ГОСТ 31688-2012 Массовая доля жира - не менее 8,5%. Фасовка - металлическая банка массой нетто не более 380 гр. <i>для ограниченного использования, только в качестве соуса с творожными и мучными блюдами (не чаще одного раза в 3-4 недели; не следует использовать сгущенное молоко при приготовлении какао, чая, кофейных напитков с молоком)</i>
13.	Масло сливочное	31	кг	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» Ф3-88 от 2008г. и ГОСТ Р 52969-2008 и (или) ГОСТ 32261-2013 Сорт высший, сливочное, «Крестьянское». С массовой долей жира не

					менее 72,5%, влаги - не более 25%. Жировая фаза в масле должна содержать только молочный жир коровьего молока. Без содержания, консервантов, искусственных красителей (кроме бета-каротина) и ароматизаторов; содержание транс-изомеров жирных кислот – не допускается. Фасовка - пачка массой нетто не более 0,2 кг.
14.	Сыр твёрдый	8,0	кг		В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и <b>ГОСТ Р 52972-2008</b> . Российский или Голландский. Сорт высший. Произведён из молока, без добавления немолочных компонентов. С массовой долей жира не более 50±1,6 %, влаги – не более 43 %, соли – от 1,3 до 1,8 %. Возраст сыра – не менее 60 суток. Покрыт парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными плёнками.
<b>23. изделия хлебобулочные и мучные кондитерские 1541000</b>					
15.	Изделия хлебобулочные		кг		<b>ГОСТ 2077-84 или СТО.</b> Из ржаной хлебопекарной муки или из смеси одного сорта ржаной хлебопекарной муки и одного сорта пшеничной хлебопекарной муки. Изделия формовые. С показателями пищевой ценности: белки – 8,0-13,0%, жиры – 1,0-8,0%, углеводы – 45-55%, энергетическая ценность – 210-340 ккал (без использования маргарина, кулинарных и других гидрогенизированных жиров в рецептуре). С массовой долей поваренной соли не более 1 % .
16.	Изделия хлебобулочные		кг		<b>ГОСТ 27842-88 или СТО.</b> Из пшеничной хлебопекарной муки не ниже высшего сорта. Изделия формовые. С показателями пищевой ценности: белки – 8,0-13,0%, жиры – 1,0-8,0%, углеводы – 45-55%, энергетическая ценность – 210-340 ккал (без использования маргарина, кулинарных и других гидрогенизированных жиров в рецептуре). С массовой долей поваренной соли не более 1 %.
17.	Печенье «Юбилейное» или эквивалент	12	кг		<b>ГОСТ 24901-89</b> или по техническим условиям. Сахарное. Из муки высшего сорта. С содержанием вносимых сахаров (сахароза, глюкоза, фруктоза и др.) не более 27%, с содержанием жира 7-26%. Без использования кулинарных и других гидрогенизированных жиров. Фасовка – потребительская упаковка или транспортная тара массой нетто - не более 6 кг
18.	Вафли	12	кг		<b>ГОСТ 14031-68</b> или по техническим условиям. Прямоугольные или в виде палочек, без глазури. С жировой начинкой или фруктовой начинкой или начинкой пралине и типа пралине. Без использования кулинарных и других гидрогенизированных жиров. С содержанием жира от 17,2 до 25%. Фасовка – потребительская упаковка или транспортная тара массой нетто - не более 6кг.
<b>24. овощи и продукты переработки 0112000 1513010 (кроме 1513110) 1513020</b>					
		<b>Овощи свежие урожая 2016 года</b>			
19.	Картофель свежий продовольственный (клубни) <b>Урожай 2015г</b>	350	кг		<b>ГОСТ Р 51808-2013</b> Не ниже 1 класса качества. Мытый или очищенный от земли сухим способом. Клубни целые, чистые, здоровые, без излишней внешней влажности, непроросшие, неувядшие. Клубни зрелые, с плотной кожурой, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без механических повреждений. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру: округло-овальной формы – не менее 60 мм, удлинённой формы – не менее 60 мм. <i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>
20.	Морковь столовая свежая <b>Урожай 2015г</b>	52	кг		<b>ГОСТ 32284-2013</b> Не ниже 1 класса качества. Мытая или очищенная от земли сухим способом. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, без черешков, без повреждения плечиков корнеплода. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, см. или по массе, г.: 2,0-6,0 (75,0-275,0), по длине не менее 13см. <i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>
21.	Капуста белокочанная свежая <b>Урожай 2015г</b>	130	кг		<b>ГОСТ Р 51809-2001.</b> Первого класса качества. Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без механических повреждений без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги. Листья, образующие кочан, плотно прилегают друг к другу, в том числе и в местах, прикрепления их к внутренней кочерыге. При надавливании сверху кочана и с боков деформации формы кочана не происходит. Кочаны зачищены до плотно облегающих зелёных или белых листьев. Масса зачищенного кочана не менее 1,2кг. <i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>

22.	Свекла столовая свежая <b>урожая 2015</b>	38	кг		<b>ГОСТ 32285-2013</b> Качество не ниже первого класса. Мытая или очищенная от земли сухим способом. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, без черешков, корнеплоды гладкие, правильной формы, без боковых корешков, не побитые. Мякоть сочная, темно-красная. Размер корнеплодов по наибольшему диаметру 6,0-10,0см. <i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>
23.	Лук репчатый свежий <b>Урожай 2016г</b>	45	кг		<b>ГОСТ Р 51783-2001.</b> Качества 1 класса. Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без механических повреждений, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 1см. Размер луковицы по наибольшему поперечному диаметру не менее 40мм. <i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>
24.	Горошек зеленый консервированный мозговых сортов	14	кг		<b>ГОСТ Р 54050-2010.</b> Качество не ниже высшего сорта. Зёрна целые, без примесей оболочек зёрен и кормового гороха коричневого цвета. Допускается наличие белых зёрен не более 6%. Цвет зёрен светло-зелёный или оливковый. Заливочная жидкость прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком. Массовая доля горошка от массовой доли консервов, указанной на этикетке – не менее 65%. Содержание поваренной соли не более 0,6 %. Фасовка - металлическая банка массой нетто <b>не более 450г</b>
<b>25. фрукты, орехи, культуры для производства напитков и пряностей 0113000, 1513110</b>					
		Фрукты свежие урожая 2014-2015гг.			
25.	Яблоки свежие ранних сортов созревания <b>Желтые или красные</b>	165	кг		<b>Урожай 2015г.</b> Первого сорта качества. Степень зрелости – потребительская. Плоды целые, чистые, вполне развившиеся, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса. Плоды по форме и окраске соответствующие данному помологическому сорту, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без неё, но без повреждений кожицы плода. Перезревшие плоды не допускаются. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру не менее 55 мм.
<b>26. Продукция мукомольной промышленности 1531000</b>					
26.	Мука пшеничная	32	кг		<b>ГОСТ 52189-2003.</b> Хлебопекарная. Качество высшего сорта. Цвет белый или с кремовым оттенком. Массовая доля золы в расчете на сухое вещество не более 0,55%, массовая доля сырой клейковины не менее 28%. Фасовка массой нетто не более 10кг.
27.	Крупа пшено шлифованное	10	кг		<b>ГОСТ 572-60</b> или по техническим условиям Качество не ниже 1 сорта, Доброкачественное ядро не менее 98,7%. Фасовка массой нетто <b>не более 10кг</b>
28.	Крупа рисовая	16	кг		<b>ГОСТ 6292-93</b> или по техническим условиям. Рис шлифованный. Сорт не ниже 1. Качество не ниже высшего сорта. Продукт, получаемый при шлифовании шелушенных зерен риса I или II типа и состоящий из ядер с шероховатой поверхностью, у которых полностью удалены цветковые пленки, плодовые и семенные оболочки, большая часть алейронового слоя и зародыша. Доброкачественное ядро не менее 99,7%. Фасовка - мешок массой нетто <b>5-25 кг.</b>
29.	Крупа гречневая	15	кг		<b>ГОСТ Р 55290-2012</b> или по техническим условиям. Крупа-ядрица. Быстроразваривающаяся. Качество первого сорта. Выработанная из пропаренного зерна путем отделения ядра от плодовых оболочек. Цвет коричневый разных оттенков. Доброкачественное ядро не менее 98,4%. Фасовка - мешок массой нетто <b>не более 25кг.</b>
30.	Крупа манная	8	кг		<b>ГОСТ 7022-97.</b> Марки М или МТ. Зольность в пересчете на сухое вещество не более 0,70%. Фасовка массой нетто <b>не более 10кг.</b>
<b>27. крахмалы и продукты из крахмалов 1532000</b>					
31.	Крахмал картофельный	2,0	кг		<b>ГОСТ Р-53876-2010.</b> Качество не ниже высшего сорта. Цвет белый с кристаллическим блеском. Массовая доля зольности в пересчете на сухое вещество не более 0,05%. Фасовка массой нетто не более 1 кг.
<b>29. безалкогольные напитки, соки фруктовые и овощные 1554000,1513230,1513420,1513430,1513411,1513480</b>					
32.	Соки фруктовые	150	кг		В соответствии с «Техническим регламентом Таможенного союза ТРТС 023/2011 утвержденный решением Таможенного союза от 09.12.2011 №882 фруктовые и фруктовые с добавлением овощей, в том числе восстановленные из концентрированных соков, обогащенные микронутриентами с пометкой «для детского питания с 3 лет». В асептической упаковке из комбинированного материала емкостью до 1л. <b>за исключением виноградного, сливового, вишневого, томатного.</b>

30. прочие продукты питания, не вошедшие в другие группировки 1542000, 1543000, 1544000, 1549000, 9411010, 1513030, (кроме 1513230), 1513040, 1513050, (кроме 1513420, 1513430, 1513411), 1513060, (кроме 1513480), 1513070, 1513080				
33.	Сахар-песок	63	кг	ГОСТ 21-94 . Размер кристаллов от 0,2 до 2,5мм. Сладкий, без посторонних привкуса и запаха как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Цвет белый, без комков. Массовая доля сахарозы (в пересчете на сухое вещество) не менее 99,75%. Фасовка - в пакетах массой нетто до 50 кг
34.	Какао- порошок	0,7	кг	ГОСТ 108-76 Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, тусклый серый оттенок не допускается. Фасовка - пачка массой нетто не более 100 гр. <i>для приготовления напитка и использования в составе мучных кондитерских изделий</i>
35.				
36.	Макаронные изделия	13	кг	ГОСТ Р 51865-2010 или 31743-2012 Для детского питания. Группа А. Высшего сорта. В том числе обогащенные микронутриентами и/или с добавками из растительного (плодового и овощного) сырья. С содержанием белка не менее 10 г/100 г. Фасовка массой нетто не более 25 кг.
37.	Чай черный байховый	0,7	кг	ГОСТ 1938-90 или ГОСТ 32573-2013 по техническим условиям. <b>Среднелистовой, крупнолистовой.</b> Чай имеет нежный аромат, приятный с терпкостью вкус, настой яркий, прозрачный, цвет однородный коричнево-красный, внешний вид ровный, однородный, скрученный. Массовая доля водорастворимых эстрактивных веществ не менее 28%. С подтвержденным минимальным содержанием кофеина. Весовой и фасованный в пачках
38.	Ягоды протёртые	25	кг	ГОСТ Р 54681-2011 Ягоды, протёртые с сахаром. Однородная протёртая масса ягод <b>без косточек</b> , остатков семенных гнёзд и плодоножек, растекающаяся на горизонтальной поверхности. Фасовка массой нетто не более 1,0кг
39.	Кофе	1,4	кг	ГОСТ 50364-92 или по техническим условиям. Злаковый, быстрорастворимый. Порошкообразной консистенции, без комков. Без содержания кофе, кофеина и других тонизирующих веществ
40.	Компотная смесь	15	кг	ГОСТ 51074 – 2003 (или) ГОСТ 28502-90 Смесь не менее, чем из 5 компонентов. Заводская обработка. Фрукты <u>урожая 2013 или 2014г.</u> , необработанные (несульфитированные) или обработанные (сернистым ангидридом). Упаковка массой нетто не более 10кг. <i>только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов)</i>

**Примечание:**

**Закупка продуктов питания может осуществляться по ценам, которые не превышают ведомости предельных цен.**

В едином перечне продукции, подлежащей обязательной сертификации **продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности (включая яйцопродукты)** утвержденном Постановлением Правительства Российской Федерации от 1 декабря 2009 г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» **отсутствует**, следовательно, **требовать от поставщика сертификат соответствия покупатель не вправе.**

Из единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии **продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности (включая яйцопродукты)** **исключена** Постановлением Правительства РФ от 02.10.2014 N 1009, следовательно, **требовать от поставщика декларацию о соответствии покупатель не вправе.**

а) Отгрузка продуктов питания на склад Заказчика осуществляется силами Поставщика, либо силами третьих лиц, но за счет Поставщика.

б) Доставку продуктов обеспечивать в условиях, обеспечивающих влажность и температурный режим, необходимый для хранения продукта, указанный на этикетке.

в) Указанные цены не распространяются на продукты питания, по которым состоялись аукционы, запросы котировок на поставку продуктов питания в текущем квартале. Эти продукты закупаются по ценам, сложившимся в ходе торгов, запросов котировок и указанным в контрактах (договорах).

г) Цветом выделены продукты, которые могут использоваться для питания школьников и пациентов лечебных учреждений. **В питании детей дошкольного возраста их использовать запрещено.**

д) На каждой упаковочной единице товара должна быть этикетка или оформленный установленным порядком ярлык-вкладыш

е) В составе пищевых продуктов, предназначенных для использования в питании обучающихся и воспитанников, необходимо ограничивать содержание пищевых добавок:

1. *Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты –бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283).*

2. *В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) должны использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты, в том числе каротиноиды (E160a), рибофлавин (E101), витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных*

физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INS E-140, E-160-163).

3. В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, уголекислота.

4. Содержание нитритов (E250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

5. Пищевые продукты не должны содержать внесенные в качестве пищевой добавки фосфаты или(и) фосфорные кислоты.

6. В качестве разрыхлителя допускается только питьевая сода (гидрокарбонат натрия).

7. Содержание поваренной соли в пищевых продуктах ограничивается в соответствии с санитарными правилами (при отсутствии в них соответствующих нормативов, как правило, содержание поваренной соли в продукте не должно быть выше 0,6-0,9 %). В составе пищевых продуктов для детей и подростков должна использоваться только йодированная соль – обогащенная йодатом калия (КЮЗ).

8. Мясо птицы должно быть выработано из птицы, выращенной без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотосодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и др. видов нетрадиционных кормовых средств. Не допускается выработка мяса птицы из тушек, произведенных с использованием погружного охлаждения в воде с содержанием хлора, превышающим нормативы, установленные для питьевой воды централизованного водоснабжения.