**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**на поставку: сырье для изготовления хлебобулочных изделий**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продукции | Ед.изм. | Срок поставки | Объем поставки, кг |
| 1 | Армони Бриант | кг | 01.05.2025-01.07.2025 | 37,5 |
| 2 | Аром Левен Темный | кг | 01.05.2025-01.07.2025 | 100 |
| 3 | Аром Светлый | кг | 01.05.2025-01.07.2025 | 60 |
| 4 | Грецкий орех | кг | 01.05.2025-01.07.2025 | 10 |
| 5 | Дели Ирис | кг | 01.05.2025-01.07.2025 | 26 |
| 6 | Дели Чизкейк | кг | 01.05.2025-01.07.2025 | 100 |
| 7 | Дрожжи прессованные | кг | 01.05.2025-01.07.2025 | 600 |
| 8 | Дрожжи сухие | кг | 01.05.2025-01.07.2025 | 60 |
| 9 | Заварная паста «Рижская темная» | кг | 01.05.2025-01.07.2025 | 2500 |
| 10 | Загуститель Кремико | кг | 01.05.2025-01.07.2025 | 250 |
| 11 | Изи Вива Кейк | кг | 01.05.2025-01.07.2025 | 90 |
| 12 | Изи старт разрыхлитель(бэйкин супер) | кг | 01.05.2025-01.07.2025 | 15 |
| 13 | Изюм без кости | кг | 01.05.2025-01.07.2025 | 100 |
| 14 | Инвентис Софт Сдоба | кг | 01.05.2025-01.07.2025 | 200 |
| 15 | Конфитюр «Вишня» | кг | 01.05.2025-01.07.2025 | 300 |
| 16 | Конфитюр «Клубника» | кг | 01.05.2025-01.07.2025 | 300 |
| 17 | Конфитюр «Лимон» | кг | 01.05.2025-01.07.2025 | 200 |
| 18 | Мажимикс оранжевый | кг | 01.05.2025-01.07.2025 | 20 |
| 19 | Мажимикс Сендвич Бред | кг | 01.05.2025-01.07.2025 | 30 |
| 20 | Маковая начинка |  | 01.05.2025-01.07.2025 | 100 |
| 21 | Повидло термостабильное яблочное | кг | 01.05.2025-01.07.2025 | 650 |
| 22 | Солекс | кг | 01.05.2025-01.07.2025 | 250 |
| 23 | Улучшитель для пшеничной муки S500 | кг | 01.05.2025-01.07.2025 | 30 |
| 24 | Маргарин | кг | 01.05.2025-01.07.2025 | 1500 |
| 25 | Масло подсолнечное универсальное | кг | 01.05.2025-01.07.2025 | 200 |
| 26 | Курага | кг | 01.05.2025-01.07.2025 | 20 |
| 27 | Чернослив | кг | 01.05.2025-01.07.2025 | 20 |
| 28 | Ядро семян подсолнечника | кг | 01.05.2025-01.07.2025 | 250 |
| 29 | Черная смородина (конфитюр) | кг | 01.05.2025-01.07.2025 | 200 |
| 30 | Сухая яичная смесь «Милмикс» | кг | 01.05.2025-01.07.2025 | 90 |

**1.Армони Бриант. Глазурь**.

Не впитывается в поверхность изделия,  обеспечивает равномерное распределение на любых фруктах, предохраняет фрукты от высыхания и заветривания, придает изделию завершенный внешний вид, вкус и блеск. Глазури Армони можно наносить как кистью, так и через пульверизатор.

Упаковка: ведро 12,5 кг.

**2. Аром левен ливендо темный**

Инактивированная закваска для изготовления ржаных и ржано-пшеничных хлебобулочных изделий

Состав: вода, регулятор кислотности, мука ржаная, экстракт ячменного солода, мука ячменная, сахар, инактивированные дрожжи и лактобактерии.

Запах: свойственный данному виду сырья

Дозировка: ржаные сорта – 5 % от массы ржаной муки, ремесленные – 1-3% от общей массы муки

Упаковка: пластиковая канистра, 5 л

**3. Аром левен ливендо (светлый)**

Инактивированная закваска для изготовления хлебобулочных изделий

Состав: вода, сброженная ржаная мука, регулятор кислотности, осоложенная пшеничная мука, сахар, антиокислитель, инактивированные дрожжи и лактобактерии.

Запах: свойственный данному виду сырья

Дозировка: 0,5-5,0 % от массы муки в зависимости от способа тестоведения.

Упаковка: пластиковая канистра, 5 л

**4. Грецкий орех очищенный**.  Он является отличным источником незаменимых жирных кислот Омега-3 и белка, которые так важны для нашего организма. В нём много других полезных элементов. Грецкий орех превосходная добавка в пищу и в кондитерские изделия.

Упаковка 5кг в коробке.

**5. Дели со вкусом Ириса**. Начинка не термостабильная. Готовая к использованию начинка для пирогов, сдобных изделий, кексов, бисквитов и других кондитерских изделий с длительным сроком годности.

Состав: сироп глюкозный, сахар, сгущённое с сахаром цельное молоко.

Упаковка: ведро 13кг.

6. **Дели Чизкейк**. Начинка термостабильная. Содержит 40% творожного сыра. Устойчив к замораживанию. Не содержит красителей. Подходит как для холодных, так и для выпеченных продуктов.

Упаковка: ведро 5кг.

**7. Дрожжи хлебопекарные прессованные должны соответствовать**

**требованиям ГОСТ 171-81**

Цвет: равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый или кремоватый оттенок.

Консистенция: плотная, дрожжи должны легко ломаться и не мазаться.

Запах: свойственный дрожжам, не допускается запах плесени и другие посторонние запахи.

Вкус: свойственный дрожжам, без постороннего привкуса.

Влажность в день выработки,%, не более 75

Подъемная сила, мин, не более 70

Упаковка: брусок из этикеточной бумаги массой нетто не более 2кг. Этикетка не должна окрашивать продукт, без видимых следов повреждений, намокания или деформаций.

**8. Дрожжи сухие инстантные. ГОСТ Р 54845-2011 Дрожжи хлебопекарные сушеные.**

Дрожжи, полученные путем обезвоживания биомассы хлебопекарных дрожжей. Сухие дрожжи 2 в 1 – это комплекс, произведенный путем накопления отборной культуры дрожжей и добавления улучшителя, замедляющего процесс черствения. Устойчивы к холодной воде. Предназначены для всех видов тестоведения при производстве хлеба и хлебобулочных изделий с содержанием сахара 0-7%.

Внешний вид: порошкообразный

Цвет: Светло-коричневый, желтый или светло-коричневый.

Запах: Свойственный сушеным дрожжам, без посторонних запахов: гнилостного, плесени.

Вкус: Свойственный сушеным дрожжам.

Упаковка: Картонная коробка массой 10 кг (20 пачек по 0,5 кг);

**9. Заварная паста Рижская темная**

Предназначена для приготовления темных ржаных хлебов

Состав: вода, мука ржаная обдирная, сахар, солод ржаной сухой ферментированный, соль, мука ячменная солодовая, регулятор кислотности, тмин молотый, кориандр молотый, инактивированные дрожжи и лактобактерии, консервант.

Запах: свойственный данному виду сырья

Дозировка: 10-40 % % от массы муки

Упаковка: Гофрокороб массой 15 кг (3 пакета по 5 кг)

**10. Загуститель Кремико смесь сухая молокосодержащая.**

Применение: порошкообразная смесь для приготовления ванильного крема типа заварного холодным способом.

Запах: свойственный данному типу продукта без запаха гнили и плесени.

Дозировка: 350-400 грамм на 1000 грамм холодной воды или молоко

Упаковка: бумажные многослойные мешки массой 25 кг.

**11. Изи Вива Кейк**. Концентрированная смесьдля приготовления широкого ассортимента изделий. Состав:крахмал пшеничный, декстроза, разрыхлители, сыворотка сухая молочная, загустители, эмульгаторы, мука пшеничная, соль.

Упаковка: бумажные многослойные мешки массой 15кг.

**12. Бейкин супер, разрыхлитель( изи старт)**

Смесь сухая -порошок пекарский.

Описание: порошок белого цвета, однообразная порошкообразная масса, допускается неплотно слежавшееся комочки.

Запах: свойственный данному виду смеси, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый.

Состав: разрыхлитель (Е450i, E500i), мука пшеничная.

Дозировка:0,1-1,5% к массе теста в зависимости от вида муки.

Упаковка: по 15 кг

**13. Изюм без кости**

ГОСТ 6882-88-Виноград сушенный. Технические условия

Масса ягод сушеного винограда одного вида, сыпучая, без комков. Ягоды после заводской обработки без плодоножек.

Вкус и запах свойственные сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Посторонний привкус и запах не допускаются.

Цвет от светло — зеленого до коричневого.

Упаковка: по 10 кг.

**14. Мижимикс Софт сдоба**

Улучшитель для сдобных хлебобулочных изделий

Состав: мука пшеничная, клейковина пшеничная, стабилизатор, эмульгатор, ароматизатор, краситель, антиокислитель, ферменты

Дозировка: 3,0-5,0 % от массы муки в зависимости от способа тестоведения.

Упаковка: гофрокороб по 10 кг.

**15. Конфитюр Вишня**- Вишня премьера с кусочками фруктов конфитюр.  
Термостабильный конфитюр с кусочками фруктов. Используется в производстве закрытых и открытых пирогов.  
Содержание фруктов: 35-70%. Продукт премиального класса. Обладает привлекательным внешним видом. Идеально подходит для открытой и полуоткрытой выпечки и украшения изделий. После термической обработки сохраняет приятный глянец и яркий натуральный вкус. При производстве конфитюра используются исключительно натуральные красители и ароматизаторы.

Ведро 12,5кг

**16.Конфитюр Клубника**- Термостабильный конфитюр с кусочками фруктов. Используется в производстве тортов, закрытых и открытых пирогов.  
Содержание фруктов: 35-70%. Продукт премиального класса. Обладает привлекательным внешним видом. Идеально подходит для открытой и полуоткрытой выпечки и украшения изделий. После термической обработки сохраняет приятный глянец и яркий натуральный вкус. При производстве конфитюра используются исключительно натуральные красители и ароматизаторы.

Ведро 12,5кг

17. **Конфитюр Лимон**. Готовый к применению продукт.  
Рекомендуется для использования в качестве начинки в хлебобулочных и кондитерских изделиях.  
Внешний вид: сгущенная желированная масса мелко дробленных фруктов и ягод, с кусочками размером до 2,5 мм. Цвет, вкус и аромат соответствуют ассортиментному наименованию продукта.  
Термостабильность: продукт термостабилен.  
Срок хранения: 9 месяцев.  
Упаковка: ведро 13 кг.

**18. Мажимикс оранжевый**

Предназначен для пшеничного хлеба, батонов и низко рецептурной сдобы, а также применяется от заболевания картофельной болезнью хлеба.

Состав: пшеничная мука, стабилизатор-карбонат кальция, антиокислитель- аскорбиновая кислота, технологические вспомогательные средства: ферменты (амилазы и гемицеллюлазы), кислота лимонная.

Дозировка: 0,1-0,3% от массы муки (или 100-300 грамм на 100 кг муки), в зависимости от способа тесто ведения и качества муки. Для муки свежего помола при слабой клейковине.

Упаковка: Гофрокороб массой 10 кг.

**19. Мижимикс Софт сэндвич брэд**

Улучшитель для батонов, мелкоштучных хлебобулочных изделий

Состав: мука пшеничная, стабилизатор, эмульгатор, антиокислитель, ферменты

Дозировка: 0,5-1,0 % от массы муки в зависимости от способа тестоведения.

Упаковка: гофрокороб по 10 кг

**20. Маковая начинка готовая**

Предназначена для изготовления хлебобулочных изделий в качестве наполнителя Состав: Вода, сахар, мак кондитерский, загуститель, патока крахмальная, ароматизатор пищевой.

Цвет: темный свойственный маку

Вкус: сладковатый свойственный маку, без посторонних привкусов

Сухих веществ не менее 55%

Упаковка: Тара по 12-15 кг.

**21. Повидло яблочное, термостабильное, производство Белорусь**

Непастерезованное 1 сорт.

Внешний вид, консистенция: Однородная густая протертая масса, без семян.

Консистенция: Густая мажущаяся масса, засахаривание не допускается.

Вкус: кисловато-сладкий

Запах: характерный для пюре, из которого изготовлено повидло.

Посторонние привкус и запах не допускаются.

Цвет: допускается от светло коричневых оттенков, до темно коричневых

Упаковка: барабаны картонные набивные по ГОСТ 17065, с полиэтиленовыми вкладышами по ГОСТ 19360) и упакованные в транспортную тару. Маркировка транспортной тары - по ГОСТ 13799.

Масса нетто повидла яблочного должна быть не менее 30 кг и не более 31 кг.

должна быть маркировка на русском языке с указанием наименования продукции, помологического сорта, изготовителя, адреса изготовителя, даты изготовления, срока годности, условий хранения, вес нетто, пищевой ценности.

**22. Солэкс - жидкий экстракт темного ячменного солода.**

Жидкий солодовый экстракт для производства пшеничного, ржано-пшеничного, ржаного хлеба и других хлебобулочных изделий с придания им характерного солодового вкуса, ярко выраженного аромата и темного цвета.

Цвет: темно-коричневый.

Консистенция: жидкий солодовый экстракт.

Запах: свойственный темному ячменному солоду.

Упаковка: жестяная канистра (банка). Масса 24 кг. Или канистра из пищевого пластика 12,5 кг

**23**. S500 — это улучшитель для производства хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной и пшенично-ржаной муки.

Основные характеристики улучшителя S500:

-За счёт эмульгаторов обеспечивает толерантность тестовых заготовок (стресс, перерастойка, удар/сотрясение).

-Увеличивает объём при разных технологиях тестоведения (опарном и ускоренном).

-Обеспечивает стабильно высокое качество готовой продукции, корректирует качество муки, включая сезонные колебания.

-Улучшает структуру мякиша.

-Возможно использование на индустриальных линиях, односкоростных тестомесах.

Дозировка: 0,15–0,3% к массе муки.

**24.Маргарин столовый Экоуниверсал марки МТ с м.д. Жира 82**

Соответствие ГОСТ 32188-13 «Маргарины. Общие технические условия» Эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира не менее 82%, состоящий из не модифицированных и (или) модифицированных растительных масел с (или без) животными жирами, с (или без) жирами рыб и морских млекопитающих, воды с добавлением или без добавления молока и (или) продуктов его переработки, пищевых добавок и других пищевых Маргарин столовый марки МТ с м.д. Жира 82% ингредиентов.

Вкус и запах: молочные со сливочным оттенком. Посторонние привкусы и запахи не допускаются.

Упаковка: Гофрированный картон с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто 20 кг.

**25.Масло подсолнечное. ГОСТ Р 52465-2005**

Подсолнечное масло предназначено для непосредственного употребления в пищу и производства пищевых продуктов. Масло должно быть золотисто-желтого цвета, прозрачное, без осадка, без запаха, иметь обезличенный вкус. Масло вырабатывают из семян подсолнечника, соответствующих требованиям ГОСТ 22391. Физико-химические показатели – в соответствии с п.5.2.3. ГОСТ Р 52465-2005.

Масло растительное расфасовано в полимерные бутылки по 5 л. На каждую упаковочную единицу наносят маркировку любым способом, обеспечивающим четкое ее обозначение, с указанием: наименования продукта, наименования и местонахождения изготовителя, массы нетто и/или объема продукта, товарного знака изготовителя, марки продукта, даты изготовления, пищевой ценности, энергетической ценности, срока годности, обозначения настоящего стандарта, информации о подтверждении соответствия. Дату изготовления (дату розлива) подсолнечного масла наносят любым способом, обеспечивающим ее четкое прочтение.

Минимально гарантируемый срок годности (с даты изготовления) для фасованных масел

Упаковка: канистра по1 кг

**26**. **Курага ( Абрикос без косточки)** Курага - это сушеный абрикос без косточки.Качественная курага имеет очень бодрый вид, цвет ровный без потемнений. Курага оранжевая, но может быть коричневой. Свойства кураги ценны. Вкус и запах свойственные сушеному абрикосу, вкус сладкий или сладко-кислый. Посторонний привкус и запах не допускаются.

**27. Чернослив без косточки**. Чернослив — это высушенный плод домашней [сливы](https://ria.ru/20220409/sliva-1782657185.html) темных сортов. В его состав входит бета-каротин, большое количество витаминов (Е, РР, С, группы В), микро- и макроэлементов (железо, калий, кальций, натрий, магний, фосфор, кобальт, йод, цинк, фтор, марганец, медь) и других полезных веществ (клетчатка, пектины, органические кислоты, крахмал). Чернослив используем в качестве начинки для пирога.

Упаковка 5 кг в коробке

**28. Ядро семян подсолнечника очищенные**

Описание: Чистые, здоровые, однородные, с запахом и вкусом, свойственным ядру подсолнечника.Влажность ядра: от 5% до 10%Степень очистки от кожуры: 99,9 %Процент лома: до 2 %.

Упаковка: Мешки по 25- 35 кг.

**29. Начинка фруктовая термостабильная желейная «Премиум» ГОСТ «Черная смородина»**

**Состав**: вода, сахар-песок, плоды чёрной смородины, патока крахмальная, крахмал кукурузный, регулятор кислотности: лимонная кислота, лактат кальция, стабилизаторы: камедь геллановая, цитрат натрия, консервант: сорбат калия, ароматизатор пищевой «Чёрная смородина», краситель: кармин, колер карамельный.

**Энергетическая ценность** в 100 г: 249 ккал/1040 кДж, углеводы: 62 г, жиры: 0,1 г, белки: 0,1 г.

**Срок хранения**: 6 месяцев при температуре от 0 до +15 °С.

**Упаковка**: неасептическая герметичная полимерная тара по 15 кг.

**Назначение**: предназначен для промышленного использования в хлебопекарной и кондитерской промышленности.

**Вкус, запах и цвет**: свойственные плодам, из которых изготовлен продукт.

**30**. **Сухая яичная смесь «Милмикс»** — **полуфабрикат, концентрат высушенных яиц**.

**Некоторые характеристики**:

* используется как заменитель сухого молока при производстве хлебобулочных изделий;
* применяется в хлебобулочной, кондитерской, мясоперерабатывающей и масложировой промышленностях, а также во всех отраслях, где используется яйцо;
* готовится из яиц высокого качества, которые автоматически освобождаются от скорлупы;
* после смешивания желтков и белков до однородной массы (меланж) продукт фильтруют и сушат.

**Общие требования:**

**Остаточный срок годности** на момент отгрузки должен быть не менее **80% общего срока** годности, установленного изготовителем. Срок годности должен быть указан в качественном удостоверении на каждую партию товара. должны быть сертификаты качества.

**Условия доставки:** Доставка товара осуществляется транспортом Поставщика и за его счет.

**Поставка:** Партиями по заявке заказчика в течении 10 дней с момента получении письменной заявки.

**Срок действия договора**: до 01.08.2025г.

Заведующая производством общественного питания \_\_\_\_\_\_\_Г.Р Шайхрахманова