**СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ТОВАРАМ КАТЕГОРИИ «МЯСО-СЫРЬЕ»**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

* К поставке допускается мясо-сырье промышленного забоя, произведенное в соответствии с требованиями ГОСТа, технических регламентов и стандартов с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности.
* Доставка осуществляется транспортом, оборудованным подвесами (при транспортировке туш и полутуш) и хладоагрегатом.
* Санитарное состояние транспорта не должно приводить к загрязнению или органолептическим изменениям мясо сырья.
* Представитель поставщика (экспедитор), должен иметь санитарную книжку и быть обеспечен санитарной спецодеждой.
* Объемы поставок и график в соответствии с закупочным заказом.
* Развоз заказа в РЦ, Цех обвалки и/или по магазинам сети - согласно графику их работы.
* Предоставление информации о мясо сырье – согласно ГОСТ Р 51074-2003

**2. ЧЕТВЕРТИ ГОВЯДИНЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| ТРАНСПОРТИРОВКА | На подвесах в четвертях или полутушах |
| СРОК РЕАЛИЗАЦИИ | 5 дней |
| ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ТОВАРА | От 0º до +4º C |
| МЯСО | Компенсированные четверти (полутуши) от быков высшей категории упитанности в возрасте не более 2-х лет.  |
| ТРЕБОВАНИЯ И ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТА | Вес компенсированных четвертей (полутуши) с вырезкой не менее 95 кг и не более 130 кг. Доля мяса наружной, боковой, верхней и внутренней тазобедренной частей должна составлять не менее 24% от общей массы мякоти. На поперечном разрезе высота филейной части от верхнего края 13-го грудного позвонка не менее 10 см. Костный мозг удалить. Граница отделения передней четверти от задней четверти в месте последнего ребра таким образом, чтобы ребро осталось в передней четверти. Подкожный и внутренний жир удалить. Площадь жировой ткани не должна превышать 15 % от всей поверхности четверти туши. Кровоподтеки удалить. Цвет мяса – светло-красный. Целостность мышц не нарушена. Светлая кость без потемнений. Отсутствие явных органолептических изменений. РН 5.7 - 6.3. В остальном качество в соответствии с ГОСТ 779-55. |

**3. ПОЛУТУШИ СВИННЫЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| ТРАНСПОРТИРОВКА | на подвесах в полутушах |
| СРОК РЕАЛИЗАЦИИ | 5 дней |
| ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ТОВАРА | От 0º до +4º C |
| МЯСО НА КОСТИ | Свиная полутуша 2 категории без головы, ног, щековины, с вырезкой.  |
| ТРЕБОВАНИЯ К ПОСТАВКЕ.ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТА  | А) Свинина в шкуре.Вес полутуши не менее 36 и не более 42 кг.Граница отделения ног - по прямой линии через коленный сустав (на месте соединения бедренной кости с большой берцовой). Граница отделения головы - первый шейный позвонок и далее по линии перпендикулярно линии спины. Длина полутуши от места соединения первого ребра с грудной костью до переднего края сращения лонных костей не более 90 см. На продольном разрезе полутуши высота мякоти без шпика, измеряемая от верхнего края 5-го грудного позвонка, не менее 7 см. Допустимая толщина шпика (над 6-7 спинными позвонками) не должна превышать 2 см. Мышечная ткань хорошо развита, особенно на спинной и тазобедренной частях. Целостность мышц не должна быть нарушена. Цвет мякоти – светло-розовый. Коэффициент мясности – не менее 0,72. Шпик плотный белого цвета или с розоватым оттенком, расположенный равномерным слоем по всей длине полутуши. Шкура без щетинок, пигментаций, поперечных складок, опухолей, а так же без кровоподтеков и травматических повреждений, затрагивающих подкожную ткань. Кровоподтеки, жир и костный мозг удалить. Цвет кости – светлый, без потемнений. Целостность мышц не должна быть нарушена. На поверхности всей полутуши не должно быть заметных кровоподтеков или признаков микробиологической порчи (ослизнение, липкость, потемнение поверхности). РН 5,7 – 6,0. Б) Свинина обрезная (без шкуры, без шпика).Вес полутуши не менее 26 и не более 32 кг. Граница отделения ног - по прямой линии через коленный сустав (на месте соединения бедренной кости с большой берцовой). Граница отделения головы - первый шейный позвонок и далее по линии перпендикулярно линии спины. Длина полутуши от места соединения первого ребра с грудной костью до переднего края сращения лонных костей не более 90 см. На продольном разрезе полутуши высота мякоти без шпика, измеряемая от верхнего края 5 грудного позвонка, не менее 7 см Полутуша полностью без кожи и шпика. Максимально допустимая толщина шпика 3 мм. Кровоподтеки, жир и костный мозг удалить. Цвет мякоти - светло-розовый. Цвет кости – светлый, без потемнений. Целостность мышц не должна быть нарушена. На поверхности всей полутуши не должно быть заметных кровоподтеков или органолептических изменений. РН 5,7 – 6,0.В остальном качество – в соответствии с ГОСТ 7724-77 |

**3.1. ОКОРОК СВИНИНА**

|  |  |
| --- | --- |
| КОЛИЧЕСТВО ШТУК В УПАКОВКЕ  | 2 шт. |
| СРОК РЕАЛИЗАЦИИ | От 5 дней |
| ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ТОВАРА | От 0º до +4º C |
| МЯСО | Из свинины 2 категории.  |
| ТРЕБОВАНИЯ И ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТА | Элементы получают из полутуш весом не менее 36 кг. Элемент без рульки, получен из задней части полутуши. Граница отделения проходит между 1 и 2 позвонком крестцовой кости. Кожа вместе с жиром полностью удалена (допустимая толщина шпика не должна превышать 3 мм), крестцовая кость также удалена. В состав отруба входят подвздошная кость, бедренная кость.  |
| ТРЕБОВАНИЯ И ОПИСАНИЕ ОКОРОКА Б/К | Окорок б/k - получен из цельного куска окорока н/к, из части, где находится подвздошная кость (в случае необходимости отруб можно получить из той части, где расположена бедренная кость), без рульки.  |
| ТРЕБОВАНИЯ И ОПИСАНИЕ ОКОРОКА Н/К | Окорок н/k - получен из цельного куска окорока н/к, из части, где находится бедренная кость (в случае необходимости отруб можно получать из той части, где расположена подвздошная кость).  |

**3.2. КОРЕЙКА СВИНАЯ НА КОСТИ**

|  |  |
| --- | --- |
| КОЛИЧЕСТВО ШТУК В УПАКОВКЕ  | 4 шт. |
| СРОК РЕАЛИЗАЦИИ | От 5 дней |
| ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ТОВАРА | От 0º до +4º C  |
| МЯСО | Полуфабрикат из свинины 2 категории. |
| ТРЕБОВАНИЯ И ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТА | Элемент получают из полутуш весом не менее 36 кг. У данного элемента передняя граница отделения - между 4 и 5 грудным позвонком; верхняя граница отделения - по линии разделки туши; задняя - по линии отделения крестцовой кости. Кожу, свиной шпик и жир удалить. Хребтовую кость и остистые позвонки удалить. Длина реберных костей - от 5 до 7 см с внешней стороны, на реберных костях мышечную ткань следует оставить. На элементе не должно быть порезов или сломанных костей. У цельного элемента нет вырезки. |

**3.3. КОРЕЙКА СВИНАЯ Б/К (КАРБОНАД)**

|  |  |
| --- | --- |
| КОЛИЧЕСТВО ШТУК В УПАКОВКЕ  | 3 шт. |
| СРОК РЕАЛИЗАЦИИ | От 5 дней |
| ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ТОВАРА | От 0º до +4º C |
| МЯСО | Из свинины 2 категории.  |
| ТРЕБОВАНИЯ И ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТА | Элемент вырезан из корейки с/к с защищенными краями. Элементы получают из полутуш весом не менее 36 кг. У данного элемента передняя граница отделения - между 4 и 5 грудным позвонком; верхняя граница отделения - по линии разделки туши; задняя - по линии отделения крестцовой кости. Кожу, свиной шпик и жир удалить. Все кости удалить. На элементе не должно быть порезов. У цельного элемента нет вырезки. |

**3.4. ШЕЙКА СВИНАЯ бескостная и на кости**

|  |  |
| --- | --- |
| КОЛИЧЕСТВО ШТУК В УПАКОВКЕ  | 4 шт. |
| СРОК РЕАЛИЗАЦИИ | От 5 дней |
| ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ТОВАРА | От 0º до +4º C |
| МЯСО | Полуфабрикат из свинины 2 категории. |
| ТРЕБОВАНИЯ И ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТА | Элементы получают из полутуш весом не менее 36 кг. У данного элемента передняя граница отделения - по прямой линии отделения головы до позвоночника; задняя - по линии отделения корейки, т.е. между 4 и 5 грудными позвонками с ребрами; верхняя - по линии разделки полутуши; нижняя - граница отделения вдоль отростков шейных позвонков, далее удаляя ребра параллельно грудным позвонкам. Свиной шпик полностью удалить, без кровоподтеков, желез и лопаточных хрящей. В состав отруба входит 7 шейных позвонков и 4 передних грудных позвонка с верхними частями ребер.  |
| ТРЕБОВАНИЯ И ОПИСАНИЕ ШЕЙКИ на кости (н/к) | Шейка н/к - получен из цельного элемента с не удаленной костью.  |
| ТРЕБОВАНИЯ И ОПИСАНИЕ ШЕЙКИ без кости (б/к) |  Шейка б/k - Дополнительная граница отделения как для свиной шейки н/к: элемент полностью без кости, с удаленным шпиком. Не допускаются кровоподтеки. Края зачистить.  |

**3.5. ПЕРЕДНИЙ ОКОРОК (ЛОПАТКА) СВИНОЙ с костью и без кости**

|  |  |
| --- | --- |
| КОЛИЧЕСТВО ШТУК В УПАКОВКЕ  | 3 шт. |
| СРОК РЕАЛИЗАЦИИ | От 5 дней |
| ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ТОВАРА | От 0º до +4º C |
| МЯСО | Полуфабрикат из свинины 2 категории. |
| ТРЕБОВАНИЯ И ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТА | Элементы получают из полутуш весом не менее 36 кг. Элемент получен из свиной полутуши; нижняя граница отделения - передняя голень отделена в локтевом суставе, мышцы и мышечная ткань не должна быть нарушена. В состав отруба входят следующие кости: лопаточная кость, плечевая кость без нижнего основания. Кожа и шпик полностью удалить, без кровоподтеков. Допустимая толщина свиного шпика до 3 мм.  |
| ТРЕБОВАНИЯ И ОПИСАНИЕ ЛОПАТКИ с костью (н/к) | Лопатка н/к - получают из цельного куска лопатки н/к из части, где находится плечевая кость. Граница отделения элемента лопатки н/к - по суставу между лопаточной и плечевой костью.  |
| ТРЕБОВАНИЯ И ОПИСАНИЕ ЛОПАТКИ без кости (б/к) | Лопатку б/к – получают из цельной лопатки н/к, из той части, где находится лопаточная кость. Граница отделения элемента лопатки б/к - по суставу между лопаточной и плечевой костью. Без рульки. |

**4. ПОЛУТУШИ ТЕЛЯТИНЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| ТРАНСПОРТИРОВКА | на подвесах |
| СРОК РЕАЛИЗАЦИИ | 5 дней |
| ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ТОВАРА | От 0º до +4º C |
| МЯСО |  Телятина 1 категории от убойного скота возрастом не более 1 года.  |
| ТРЕБОВАНИЯ И ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТА | **Вес полутуш не менее 45 и не более 50 кг.** Костный мозг вырезать. Граница отделения передней части полутуши от задней по линии последнего ребра таким образом, чтобы ребро осталось в передней части полутуши. Цвет мяса – светло-розовый. Кровоподтеки зачистить. Целостность мышц не нарушена. Цвет кости - светлый без кровоподтеков. Отсутствие видимых органолептических изменений. Количество жира по всей поверхности полутуши не должно превышать 2%. РН 5.7 - 6.3. Высшей упитанности.  |

**5. БАРАНЬЯ ТУША**

|  |  |
| --- | --- |
| ТРАНСПОРТИРОВКА | на подвесах |
| СРОК РЕАЛИЗАЦИИ | 5 дней |
| ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ТОВАРА | От 0º до +4º C |
| МЯСО |  Однолетняя баранина 1 категории |
| ТРЕБОВАНИЯ И ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТА |  **Вес туши не менее 20 кг.** Кровоподтеки удалить. Цвет мяса – светло-коричневый, хвостовая часть с жиром удалена. Слой жировой ткани пашины удалить. Целостность мышечных тканей не нарушена. Отсутствие органолептических изменений. Почки с околопочечным жиром и семенники из туши удалять. Количество жира в туше не должно превышать 10% от веса туши. РН 5.7 - 6.3  |

**6. ПТИЦА**

|  |  |
| --- | --- |
| ТАРА | Гофрокороба, полиэтиленовые ящики |
| СРОК РЕАЛИЗАЦИИ | 5 дней |
| ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ТОВАРА | От 0º до +4º C |
| МЯСО |  Цыплята бройлерные 1 категории |
| ТРЕБОВАНИЯ И ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТА |  **Вес тушки 1,3-1,7 кг.** Тушки потрошеные, у которых удалены все внутренние органы, голова, шея на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав. |

**7. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ.**

7.1. Поставщик подтверждает, что вышеперечисленные Требования к мясо сырью являются согласованными сторонами и принимаются к исполнению и контролю.

7.2. В случае обнаружения в процессе приемки несоответствия качества мясо сырья вышеперечисленным требованиям, Покупатель вправе отказаться от приемки соответствующей части товара. При этом Товар считается не поставленным (недопоставленным) по размещенному Заказу с возложением на Поставщика ответственности, предусмотренной Договором поставки и приложениями к нему.