

**МИНИСТЕРСТВО НА ОТБРАНАТА
НА РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ**

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

„ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ И НАПИТКИ”

ТС П. 87. 35.32. 19.....

СОФИЯ

2019 г.

1. НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТА/УСЛУГАТА.

„Доставка на хранителни продукти и напитки” – ТС 17.87.3532.19

2. СЪСТАВ И ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА/ОПИСАНИЕ И ОБХВАТ НА ДЕЙНОСТИТЕ.

2.1. Състав на продукта - съгласно „Списък на хранителните продукти и напитки за доставка” - Приложение № 1.

2.2. Описание на продукта - съгласно приложения от № 2 до № 13.

2.3. Ниво на класификация на продукта - не се изисква.

3. ТАКТИКО - ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ПРОДУКТА.

3.1. Изисквания по предназначение - осигуряване на хранителни продукти и напитки за приготвяне на безплатна храна и напитки на правоимащите военнопослуженци и цивилни служители.

Хранителните продукти и напитки да отговарят на изискванията на:

- Закона за храните;
- Закона за ветеринарномедицинската дейност и Правилника за прилагането му;
- Наредба № 1/26.01.2016г. за хигиената на храните;
- Наредба № 2/23.02.2017г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол;
- Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти, приета с ПМС № 119 от 19.07.2012г.;
- Наредба № 2/23.01.2008г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
- Наредба № 3/04.06.2007г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
- Наредба за изискванията за етикетването и представянето на храните, приета с ПМС № 383/04.12.2014г.;
- Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци;
- Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели, приета с ПМС № 23/30.01.2001г.;
- Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, приета с ПМС № 209 от 11.09.2002г.;
- Наредба № 4/03.02.2015г. за изискванията към използване на добавки в храните;
- Наредба № 2/23.01.2015г. за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди във или върху храна;

- Наредба за изискванията към какаото и шоколадовите продукти, приета с ПМС № 251 от 6.11.2002г.;
- Регламент № 852/2004г., относно хигиената на храните;
- Регламент № 853/2004г., относно определяне на специфичните хигиенни правила за храните от животински произход;
- Регламент (ЕС) № 1169/2011г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията;
- Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011г., относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
- Регламент (ЕО) № 2073/2005 на Комисията от 15 ноември 2005г., относно микробиологични критерии за храните;
- Регламент (ЕО) № 1881/2006 на Комисията от 19 декември 2006г. за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните;
- Регламент (ЕО) № 396/2005 на ЕП и на ЕС от 23 февруари 2005г., относно максимално допустимите граници на остатъчни вещества от пестициди във и върху храни или фуражи от растителен или животински произход;
- Регламент (ЕС) № 1308/2013 на ЕП и ЕС от 17 декември 2013г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007;

Доставяните хранителни продукти следва да са с доказан произход, да отговарят на нормативно установените изисквания за качество и за безопасност при употреба, да отговарят на санитарните, ветеринарно-санитарните, хигиенните и други норми, установени от действащото в Република България законодателство и на приложимите нормативни актове на органите на Европейския съюз и/или на такива, издадени от специализирани държавни контролни органи в съответствие с нормативни изисквания, на технологичната документация на производителя.

При настъпване на промени в национални и европейски нормативни актове за хранителни продукти и напитки, включени в настоящата техническа спецификация, изискванията към тези продукти и напитки, следва да са в съответствие с новите актове.

3.2. Изисквания по електромагнитна защита - не се изисква.

3.3. Изисквания по ергономичност, обитаемост и техническа естетика
- не се изисква.

3.4. Изисквания по експлоатацията, удобство за техническото обслужване и ремонт - не се изисква.

3.5. Изисквания за скритост и маскировка - не се изисква.

3.6. Изисквания за транспортнопригодност и съхранение.

Хранителните продукти да се транспортират и доставят в опаковки, разфасовки и бройки, съгласно изискванията на:

- Закона за храните;
- Закона за ветеринарномедицинската дейност и Правилника за прилагането му;
- Наредба № 1/26.01.2016 г. за хигиената на храните;
- Наредба № 2/23.02.2017 г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол;
- Регламент № 852/2004 г., относно хигиената на храните;
- Регламент № 853/2004 г., относно определяне на специфичните хигиенни правила за храните от животински произход.

Всички хранителни продукти задължително следва да бъдат транспортирани в подходяща опаковка, непозволяваща контакт с каквито и да било външни фактори на замърсяване.

3.7. Други специфични изисквания:

- Хранителните продукти и напитки да отговарят на „Изисквания за доставка на хранителни продукти и напитки” – съгласно приложения от № 2 до № 13;

- Хранителните продукти и напитки да са годни и безопасни за консумация, да бъдат доставени с минимум 75% (седемдесет и пет процента) остатъчен срок на годност от посочения от производителя;

- Доставката на хранителните продукти да се извършва на основание „Писмени заявки” и/или електронни такива, изготвяни от формирането – краен получател. Писмените заявки се изготвят в 3 (три) екземпляра - един екземпляр за изпълнителя и два екземпляра за формирането - краен получател, и до 14⁰⁰ часа в последния работен ден от предходната за доставка седмица, се представят срещу подпис (изпращат) на Изпълнителя (или упълномощен от него представител).

- При възникване на извънредни/специфични ситуации (природни бедствия, промишлени аварии и други подобни), заявки се предават/приемат по факс/телефон или по електронен път, като хранителните продукти се доставят до 24 (двадесет и четири) часа от приемане на заявките.

• Доставка на хранителните продукти се извършва на основание „Писмена заявка“ и/или електронна такава „франко склада“ на военните формирования-крайни получатели и/или в места (пунктове) за приемане и предаване, определени от командирите (началниците) на съответните военни формирования.

4. ИЗИСКВАНИЯ ЗА СТАНДАРТИЗАЦИЯ И УНИФИКАЦИЯ –
съгласно изискванията в приложения от № 2 до № 13.

5. ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ВИДОВЕТЕ ОСИГУРЯВАНЕ.

5.1. Обучение – не се изисква.

5.2. Осигуряване на техническа документация (експлоатационна документация) на български и/или друг език – не се изисква.

5.3. Осигуряване на резервни части, инструменти и принадлежности – не се изисква.

5.4. Метрологично осигуряване – не се изисква.

5.5. Осигуряване на техническа помощ – не се изисква.

5.6. Изисквания към производствения процес – не се изисква.

5.7. Изисквания по отношение омазването на околната среда – не се изисква.

5.8. Изисквания за техническа поддръжка по време на гаранционния срок – не се изисква.

6. ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ОПАКОВКАТА, МАРКИРОВКАТА, ЕТИКЕТИРАНЕТО И КОНСЕРВАЦИЯТА.

6.1. Опаковка:

Опаковките на хранителните продукти да отговарят на изискванията на Закона за храните и да бъдат произведени от материали, предназначени за контакт с храни, съгласно Наредба № 3/04.06.2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни, Наредба № 2/23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни на Министерството на здравеопазването и Министерството на околната среда.

6.2. Етикетиране:

Етикетирането на хранителните продукти да бъде в съответствие със Закона за храните, Регламент № 1169/2011г. на ЕП и Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383/04.12.2014г.

7. ГАРАНЦИОНЕН СРОК – не се изисква.

8. ОЦЕНЯВАНЕ НА СЪОТВЕТСТВИЕТО:

Оценяването на съответствието на продуктите с изискванията на Договора се извършва от комисия с представители на Заявителя/Потребителя (военните формирования-крайни получатели) и Изпълнителя.

8.1. Доставените продукти да бъдат съпроводени/пристигнати с:

8.1.1. Търговски документ или еквивалентен, съдържащ следната информация: произход, ветеринарен регистрационен номер (където е приложимо), производител, изпращач/доставчик, получател, място на дестинация (обект на получаване), вид (асортимент), партиден номер (L), количество (брой, килограми, литри, връзки и др.), дата на производство, срок на годност, номер на Удостоверение за съответствие на продукт с качеството и характеристиките на съответния стандарт (Утвърдени стандарти, Браншови стандарти или Български държавни стандарти), издадено на производителя от Българската агенция по безопасност на храните (за храни и напитки, за които е приложимо) и всички други необходими данни, съгласно действащото в Република България законодателство към датата на доставката.

8.1.2. Декларация за съответствие с изискванията на Техническата спецификация на Възложителя, издадена от Изпълнителя по договора.

8.1.3. Декларация от доставчика за произход на плодовете и зеленчуците, и че не са подлагани на генетични модификации – за които е приложимо.

8.1.4. Декларация за спазване на добри земеделски практики от прилаганото третиране с препарати за растителна защита (ПРЗ) – за които е приложимо.

8.1.5. Приемо-предавателен протокол, изготвен в два екземпляра и подписан от Страните или техни упълномощени представители, удостоверяващ приемането на стоката, след проверка за съответствието на доставката с изискванията и съответствието на продуктите с техническото и ценовото предложение на Изпълнителя, Техническата спецификация на Възложителя, както и с направената заявка.

8.2. При установяване на явни несъответствия на хранителни продукти и напитки с изискванията на настоящата техническа спецификация в момента на доставката, се съставя констативен протокол при следните случаи:

- несъответствие между заявеното и доставено количество и/или качество (клас) продукти;
- несъответствие между вида на заявените и доставени продукти;
- несъответствие между посочената върху етикета информация на доставените продукти с отразената в съпровождащия търговски документ по т. 8.1.1.;

- несъответствие на остатъчния срок на годност на продукта с изисквания се по точка 3.7. от настоящата спецификация;
- несъответствия, свързани с нарушена цялост на продуктите и/или тяхната опаковка;
- други несъответствия с изискванията на настоящата спецификация.

Констативният протокол се съставя от комисията по т. 8, утвърждава се от командира (началника) на военното формирование - краен получател и е основание да не се приемат хранителните продукти и напитки.

8.3. При установяване на скрити несъответствия на доставените хранителни продукти и напитки след доставката с изискванията на Техническата спецификация или с изискванията за безопасността на доставените хранителни продукти, се уведомява Изпълнителя за предявяване на рекламация.

При рекламации на хранителни продукти и напитки, неотговарящи на изискванията по договора, се вземат контролни проби за изследване от органите на НПЦВЕХ - ВМА, съгласно Наредба № 22/13.10.2003 г. за условията и реда за вземане на проби от храни на Министерството на здравеопазването и Регламент (ЕО) № 2073/2005г., относно микробиологични критерии за храните.

При оспорване на резултатите, получени от лабораториите на НПЦВЕХ - ВМА, се извършва арбитраж в независима акредитирана лаборатория, посочена от Възложителя.

СПИСЪК
на хранителните продукти и напитки за доставка

№	Наименование	Мярка
I. „Хляб, брашно, тестени и сладкарски изделия“		
1.	Хляб „Добруджа“	кг.
2.	Хляб „Бял“	кг.
3.	Хляб „Типов“	кг.
4.	Брашно „Добруджа“	кг.
5.	Брашно „Бяло“	кг.
6.	Брашно „Типово“	кг.
7.	Точени кори	кг.
8.	Бутер тесто	кг.
9.	Сухар	кг.
10.	Баница със сирене	бр.
11.	Баница с пълнка	бр.
12.	Кифла с пълнеж	бр.
13.	Милинка със сирене	бр.
14.	Козунак	кг.
15.	Паста сладкарска	бр.
16.	Еклер	бр.
17.	Баклава сиропирана с орехи	бр.
18.	Тулумбичка	бр.
II. „Мляко и млечни продукти“		
1.	Мляко краве кисело 3,6% масленост	кг.
2.	Мляко краве кисело 2,0 % масленост	кг.
3.	Мляко краве прясно за консумация 3,6% масленост, УНТ	л.
4.	Масло краве	кг.
5.	Масло краве в индивидуална опаковка	кг.
6.	Сирене бяло саламурено от краве мляко, в кутии (метални, пластмасови)	кг.
7.	Сирене бяло саламурено от краве мляко, вакуумирано	кг.
8.	Кашкавал от краве мляко	кг.
9.	Топено сирене	кг.
10.	Топено сирене в индивидуална опаковка в кутии	кг.
11.	Сметана заквасена	кг.
12.	Сметана течна	л.
13.	Сухо мляко пълномаслено	кг.
14.	Сладолед	кг.
15.	Сладолед в индивидуална опаковка	бр.
III. „Месо и месни продукти“		
1.	Агнешко месо (цели агнета и на половинки), замразени	кг.
2.	Месо свинско белено на половинки, замразено	кг.
3.	Месо свинско-св. плешка без кост, охладена	кг.
4.	Месо свинско-св. плешка с кост, охладена	кг.
5.	Месо свинско-св.бут без кост, охладено	кг.
6.	Месо свинско-св.бут с кост, охладено	кг.
7.	Месо свинско - дребни разфасовки (врат, филе, котлет, гърди, джолан), охладено	кг.

№	Наименование	Мярка
8.	Субпродукти (свински, телешки и агнешки), замразени	кг.
9.	Месо телешко на четвъртини, замразено	кг.
10.	Месо телешко-бут без кост, разфасовки, охладено	кг.
11.	Кайма от свинско месо, охладена	кг.
12.	Кайма смес, замразена	кг.
13.	Кебапчета от свинско месо, замразени	кг.
14.	Кюфтета от свинско месо, замразени	кг.
15.	Сурова наденица от свинско месо, охладена	кг.
16.	Карначета от свинско месо, охладени	кг.
17.	Варени и варено-пушени малотрайни - кренвирш	кг.
18.	Варени и варено-пушени малотрайни - наденица	кг.
19.	Варени и варено-пушени малотрайни - колбас	кг.
20.	Траен варено-пушен салам	кг.
21.	Луканка от свинско и телешко месо	кг.
22.	Шунка от свинско месо	кг.
23.	Свинско филе, варено-пушено	кг.
IV. „Риба“		
1.	Прясна риба (шаран, пъстърва) – охладена	кг.
2.	Скумрия (Skomber skomber) – нечистена, цяла, замразена	кг.
3.	Скумрия (Skomber skomber) – филе, замразено	кг.
4.	Хек (Merluccius bilinearis (Mitchill)) – чистен, без глава, замразен	кг.
5.	Хек (Merluccius bilinearis (Mitchill)) – филе, замразено	кг.
V. „Птиче месо“		
1.	Пиле грил, замразено	кг.
2.	Пиле грил, охладено	кг.
3.	Пилешка пържола бут с кожа, немаринована, охладена	кг.
4.	Пилешка пържола бут без кожа, немаринована, замразена	кг.
5.	Пилешко бутче цяло, замразено	кг.
6.	Пилешко филе гърди без кожа, немариновано, охладено	кг.
7.	Пилешко филе гърди без кожа, немариновано, замразено	кг.
VI. „Яйца“		
1.	Яйца кокоши пресни	бр.
VII. „Консервирани плодове и зеленчуци“		
1.	Компот праскови	кг.
2.	Компот кайсии	кг.
3.	Компот дюли	кг.
4.	Конфитюр (дюли, ягоди, малини, кайсии, праскови, асорт)	кг.
5.	Конфитюр различни видове в индивидуална опаковка	кг.
6.	Доматено пюре	кг.
7.	Домати консерва	кг.
8.	Грах зелен стерилизиран	кг.
9.	Фасул зелен стерилизиран	кг.
10.	Гювеч стерилизиран	кг.
11.	Паприкаш стерилизиран	кг.
12.	Печена капия белена стерилизирана	кг.
13.	Гъби стерилизирани	кг.
14.	Корнишони стерилизирани	кг.
15.	Туршия смесена стерилизирана	кг.
16.	Туршия смесена в бидони	кг.

№	Наименование	Мярка
17.	Кисело зеле стерилизирано	кг.
18.	Кисело зеле в бидони	кг.
19.	Маслини натурални с костилка	кг.
20.	Лютеница	кг.
VIII. „Пресни плодове“		
1.	Ябълки	кг.
2.	Десертно грозде	кг.
3.	Дини	кг.
4.	Череши	кг.
5.	Праскови	кг.
6.	Нектарини	кг.
7.	Пъпеши	кг.
8.	Кайсии	кг.
9.	Круши	кг.
10.	Сливи	кг.
11.	Ягоди	кг.
12.	Малини	кг.
13.	Лимони	кг.
14.	Портокали	кг.
15.	Банани	кг.
16.	Мандарини	кг.
17.	Смокини	кг.
IX. „Пресни зеленчуци“		
1.	Лук пресен	кг.
2.	Чесън пресен	кг.
3.	Чесън сух на глави	кг.
4.	Салата зелена	кг.
5.	Репички	кг.
6.	Краставици	кг.
7.	Зеле	кг.
8.	Пипер сладък	кг.
9.	Чушки люти	кг.
10.	Бамя	кг.
11.	Домати	кг.
12.	Патладжан	кг.
13.	Праз лук	кг.
14.	Лук кромид зрял	кг.
15.	Тиква	кг.
16.	Тиквички	кг.
17.	Моркови	кг.
18.	Гъби пресни	кг.
19.	Картофи пресни	кг.
20.	Картофи късни	кг.
21.	Магданоз	кг.
22.	Целина	кг.
23.	Копър	кг.
24.	Джоджен	кг.
X. „Замразени зеленчуци“		
1.	Бланширани картофи	кг.
2.	Зелен фасул замразен	кг.

№	Наименование	Мярка
3.	Зеленчуков микс замразен	кг.
4.	Грах замразен	кг.
5.	Спанак замразен	кг.
XI. „Пакетирани храни“		
1.	Захар кристална бяла	кг.
2.	Захар кристална бяла в пакетчета	кг.
3.	Мед пчелен в индивидуални опаковки	кг.
4.	Нишесте	кг.
5.	Олио	л.
6.	Майонеза	кг.
7.	Готови салати на млечна или яйчена основа	кг.
8.	Оцет винен	л.
9.	Оцет ябълков	л.
10.	Тахан халва	кг.
11.	Ориз	кг.
12.	Сол йодирана готварска	кг.
13.	Фасул зрял	кг.
14.	Леща	кг.
15.	Червен пипер	кг.
16.	Черен пипер	кг.
17.	Чесън сух на прах	кг.
18.	Подправки сушени	кг.
19.	Чай	кг.
20.	Чай плодов в индивидуални пакетчета	кг.
21.	Чай билков в индивидуални пакетчета	кг.
22.	Макарони	кг.
23.	Фиде	кг.
24.	Спагети	кг.
25.	Грис	кг.
26.	Есенция - Ванилия	кг.
27.	Бисквити обикновени	кг.
28.	Ядки печени	кг.
29.	Шоколадов десерт	бр.
30.	Горещ шоколад - разтворима напитка	бр.
31.	Суша паста	бр.
32.	Какао на прах	кг.
33.	Сода бикарбонат	кг.
34.	Мая за хляб	кг.
35.	Бакпулвер	кг.
36.	Кимион млян	кг.
37.	Бахар	кг.
38.	Дафинов лист	кг.
39.	Канела	кг.
40.	Кафе мляно с и без кофеин	кг.
41.	Разтворимо кафе	бр.
42.	Разтворимо кафе - 3 в 1	бр.
43.	Кафе на зърна	кг.
44.	Вафла шоколадова	бр.
45.	Шоколад млечен с пълнеж	бр.
46.	Шоколад млечен без пълнеж	бр.

TC П 84.3532.19

№	Наименование	Мярка
47.	Шоколад натурален	бр.
48.	Кроасан	бр.
49.	Захарни и сухи сладкарски изделия	кг.
50.	Месна консерва "Русенско варено" - 140 гр.	кг.
51.	Месна консерва "Русенско варено" - 220 гр.	кг.
52.	Месорастителни консерви	кг.
53.	Рибни консерви	кг.
ХII. „Безалкохолни напитки, сокове, минерална и трапезна вода“		
1.	Минерална вода - 0.500 л. и 1.5 л.	бр.
2.	Трапезна вода - 0.500 л. и 1.5 л.	бр.
3.	Сок от плодове - 0.250 л. и 1 л.	бр.
4.	Нектар от плодове - 0.250 л. и 1 л.	бр.
5.	Газирани напитки	бр.

I. „ХЛЯБ, БРАШНО, ТЕСТЕНИ И СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ“

1. Хляб „Добруджа“, кг.: Да е произведен от брашно пшенично „Добруджа“, без генетични модификации, съгласно изискванията на Утвърден стандарт „България“ 03/2011 или еквивалент. Форма - овална, продълговата, без деформации от наранявания и издутини от изпичането, характерна за асортимента, със заоблени краища, нарязан, в индивидуална опаковка до 1 кг. Цвят - златисто-жълт до златисто-кафяв, равномерен, без прегаряне и избледняване. Състоянис на средината - добро, без следи от бучки от неизмесени части от брашно, сол и мая, да е равномерно оцветена, да не лепне и да не с влажна на пипане след третия час от изпичането, да е равномерна, допускат се по-големи шупли на отделни места, да не се рони и да не се забелязват признаци на клисавост. Признаци на картофена болест не се допускат. Вкус и мирис - приятен вкус и мирис, характерни за вида на хляба. Не се допускат страничен привкус и мирис. Чужди примеси не се допускат. Хрускане - да не се чувства хрус от минерали и други примеси при сдъвкване. Плесенясване не се допуска.

2. Хляб „Бял“, кг.: Да е произведен от брашно пшенично „Бяло“, без генетични модификации, съгласно изискванията на Утвърден стандарт „България“ 02/2011 или еквивалент. Форма - овална, продълговата, без деформации, характерна за асортимента, оформена със заоблени краища, без деформации от наранявания и издутини от изпичането, нарязан, в индивидуална опаковка до 1 кг. Цвят - равномерен или преливащ, без потъмняване от прегаряния. Състояние на средата - хомогенна, добре измесена и добре изпечена тестена маса, да не се рони, да не лепне на пипане и да не се забелязват признаци на клисавост. Признаци на картофена болест не се допускат. Вкус и мирис - приятен вкус и мирис, характерни за вида на хляба. Не се допускат страничен привкус и мирис. Чужди примеси не се допускат. Хрускане - да не се чувства хрус от минерали и други примеси при сдъвкване. Плесенясване не се допуска.

3. Хляб „Типов“, кг.: Да е произведен от брашно пшенично „Типово“, без генетични модификации, съгласно изискванията на Утвърден стандарт „България“ 04/2011 или еквивалент. Форма - овална, продълговата, характерна за асортимента, оформена със заоблени краища, без деформации от наранявания и издутини от изпичането, нарязан, в индивидуална опаковка до 1 кг. Цвят - равномерен или преливащ, без потъмняване от прегаряния. Състояние на средата - хомогенна, добре измесена и добре изпечена тестена маса, да не се рони, да не лепне на пипане и да не се забелязват признаци на клисавост. Признаци на картофена болест не се допускат. Вкус и мирис - приятен вкус и мирис,

характерен за вида на хляба. Не се допускат страничен привкус и мирис. Чужди примеси не се допускат. Хрускане - да не се чувства хрус от минерали и други примеси при сдъвкване. Плесенясване не се допуска.

4. Брашно „Добруджа“, кг.: В индивидуална опаковка от 1 кг до 5 кг. Да е произведено от пшеница, неподлагана на генетични модификации, съгласно изискванията на Утвърден стандарт „България“ 01/2011 или еквивалент. Мирис --- характерен за брашно, приятен, без мирис на плесен, на запарено и/или друг несвойствен мирис. Складови вредители не се допускат.

5. Брашно „Бяло“, кг.: В индивидуална опаковка от 1 кг до 5 кг. Да е произведено от пшеница, неподлагана на генетични модификации, съгласно изискванията на Утвърден стандарт „България“ 01/2011 или еквивалент. Мирис – характерен за брашно, приятен, без мирис на плесен, на запарено и/или друг несвойствен мирис. Складови вредители не се допускат.

6. Брашно „Типово“, кг.: В индивидуална опаковка от 1 кг до 5 кг. Да е произведено от пшеница, неподлагана на генетични модификации, съгласно изискванията на Утвърден стандарт „България“ 01/2011 или еквивалент. Мирис – характерен за брашно, приятен, без мирис на плесен, на запарено и/или друг несвойствен мирис. Складови вредители не се допускат.

7. Точени кори, кг.: В индивидуална опаковка до 1 кг. Да са произведени от брашно пшенично „Бяло“, без генетични модификации, по Технологична документация на производителя. Тънки тестени листове, неслепнали, с квадратна или правоъгълна форма, поръсени с брашно. Без чужди примеси и гранливост. Патогенни, условно патогенни микроорганизми и плесени не се допускат.

8. Бутер тесто, кг.: В индивидуална опаковка до 1 кг. Да е произведено по Технологична документация на производителя. Тестени листове от бутер тесто, с квадратна или правоъгълна форма, без чужди примеси и плесени.

9. Сухар, кг.: В индивидуални опаковки от 0,125 кг до 0,500 кг. Да е произведен по Технологична документация на производителя. Приготвен от пшенично брашно. Без чужди примеси и плесени.

10. Баница със сирене, бр.: Маса нето от 0,080 кг до 0,150 кг за брой. Произведена по Технологична документация на производителя, от точен кори, с краве сирене, поставена в индивидуална опаковка. Да съдържа минимум 30% краве сирене от нетното тегло на един брой изделие. Мирис и вкус - приятни, характерни за състава на изделието. Без чужди примеси и плесени.

11. Баница с пълнеж, бр.: Маса нето от 0,080 кг до 0,150 кг за брой. Да е произведена по Технологична документация на производителя, от точени кори, с различни видове пълнеж, поставена в индивидуална опаковка. Да съдържа

минимум 30% пълнеж от нетното тегло на един брой изделие. Мирис и вкус - приятни, характерни за състава на изделието. Без чужди примеси и плесени.

12. Кифла с пълнеж, бр.: Маса нето от 0,180 кг до 0,200 кг за брой. Да е произведена по Технологична документация на производителя. Да съдържа минимум 30% пълнеж от нетното тегло на един брой изделие. Външен вид - добре оформена, добре изпечена повърхност без прегаряне. Вкус и мирис - с приятни, характерни вкус и мирис, равномерно разпределен пълнеж, без страничен мирис и привкус, характерен за вложените съставки, без чужди примеси. Всяка кифла да е индивидуално опакована.

13. Милинка със сирене, бр.: Маса нето от 0,180 кг до 0,200 кг за брой. Да е произведена по Технологична документация на производителя, с кръгла форма, на сектори. Да съдържа минимум 20% краве сирене от нетното тегло на един брой изделие. Добре оформена, с добре изпечена повърхност без прегаряне и замърсяване. Вкус и мирис - с приятен вкус и мирис, характерни за вложените съставки. Без чужди примеси и гранливост. Всяка милинка да е индивидуално опакована.

14. Козунак, кг.: Маса нето от 0,500 кг до 1 кг за брой. Да е произведен по Технологична документация на производителя, да се използват суровини и материали от внос и българско производство, които отговарят на действащите стандартизиращи регламенти или са разрешени за целта от МЗ (БДС, ТД и ТС). Външен вид и форма - правилна, кръгла или продълговата, плетена от 2, 3 или 4 тестени ивици, недеформирана и без изкривявания. Повърхност - вълнообразна със силно и правилно очертани гънки от плетката, а отделните тестени ивици без сцепвания отстрани, поръсени или не със захар-кристал. Кора - тънка, нежна и лъскава, без отделяне от средината, без механични замърсявания. Цвят - червено-кафяв по изпъкналите части и жълтеникав в гънките между отделните ивици, без прегаряния или избледняване. Без чужди примеси. Патогенни, условно патогенни микроорганизми и плесени не се допускат. Единичните бройки да са в индивидуална опаковка. Козунакът да отговаря на изискванията на Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека от 2002 г.

15. Паста сладкарска, бр.: Маса нето от 0,120 кг до 0,160 кг за брой. Да е произведена по Технологична документация на производителя. Да бъде добре оформена. Вкусът и мирисът да са приятни, характерни за вложените съставки. Без чужди примеси и гранливост. Патогенни, условно патогенни микроорганизми и плесени не се допускат. Паста сладкарска да отговаря на изискванията на Наредба за изискванията към какаото и шоколадовите продукти от 2002 г. и Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека от 2002 г. Опаковката и маркировката да са съгласно Технологичната

документация на производителя и Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383/04.12.2014г.

16. Еклер, бр.: Маса нето от 0,100 кг до 0,120 кг за брой. Да е произведен по Технологична документация на производителя. Сладкарско тестено изделие от тесто с различни видове пълнеж. Мирисът да е приятен, а вкусът сладък, характерен за състава на изделието. Без чужди примеси и гранливост. Патогенни, условно патогенни микроорганизми и плесени не се допускат. Еклерът да отговаря на изискванията на Наредба за изискванията към какаото и шоколадовите продукти от 2002 г. и Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека от 2002 г. Опаковката и маркировката да са съгласно Технологичната документация на производителя и Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383/04.12.2014г..

17. Баклава сиропирана с орехи, бр.: Маса нето от 0,100 кг до 0,120 кг за брой. Да е произведена по Технологична документация на производителя. Сладкарско тестено изделие, произведено от точени кори и захарен сироп, с орехови ядки, без наличие на парчета от черупки. Мирисът да е приятен, а вкусът сладък, характерен за състава на изделието. Патогенни, условно патогенни микроорганизми и плесени не се допускат. Баклава сиропирана с орехи да отговаря на изискванията на Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека от 2002 г. Опаковката и маркировката да са съгласно Технологичната документация на производителя и Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383/04.12.2014г..

18. Тулумбичка, бр.: Маса нето от 0,080 кг до 0,100 кг за брой. Да е произведена по Технологична документация на производителя. Сладкареки тестени изделия от тесто и захарен сироп. Мирисът да е приятен, а вкусът сладък, характерен за състава на изделието. Патогенни, условно патогенни микроорганизми и плесени не се допускат. Тулумбичките да отговарят на изискванията на Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека от 2002 г. Опаковката и маркировката да са съгласно Технологичната документация на производителя и Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383/04.12.2014г..

II. „МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ“

1. **Мляко краве кисело 3,6% масленост, кг.:** Да е произведено по БДС 12:2010 или еквивалент, от краве мляко без добавки, претърпяло процес на млечнокисела ферментация, разфасовки по 0.400 кг. (кофички). Състояние - гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат - специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Да отговаря на Наредба № 2/23.02.2017г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол. Етикетът с фирмения знак да е върху всяка опаковка, на която са отразени датата на годност, партидата и температурата на съхранение.

2. **Мляко краве кисело 2% масленост, кг.:** Да е произведено по БДС 12:2010 или еквивалент, от краве мляко без добавки, претърпяло процес на млечнокисела ферментация, разфасовки по 0.400 кг. (кофички). Състояние - гладка, блестяща повърхност, хомогенна, сметанообразна маса. Вкус и аромат - специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Да отговаря на Наредба № 2/23.02.2017г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол. Етикетът с фирмения знак да е върху всяка опаковка, на която са отразени датата на годност, партидата и температурата на съхранение.

3. **Мляко краве пряно за консумация 3,6% масленост, УНТ, л.:** Да е произведено по Технологична документация на производителя. Да е натурално, без добавки, получено от сурово мляко претърпяло процес на високо температурна обработка - УНТ. Да отговаря на Наредба № 2/23.02.2017г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол и Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти, приета с ПМС № 119 от 19.07.2012 г., Обн. ДВ. бр.48 от 26 Юни 2012г.

Мляко краве пряно за консумация 3.6 % масленост - УНТ да отговаря на следните изисквания:	
Изследвани показатели	Допустими стойности
Органолептични показатели	
Външен вид	Еднородна течност без утайка.
Цвят	Бял със слабо кремав оттенък.

Вкус и мирис	Специфични, слабо сладникав, чист млечен вкус, без страничен привкус и мирис.
Консистенция	Течна, еднородна. Не се допуска точеца се или пихтиеста консистенция.
Физико-химични показатели	
Масленост в %	3.6 %
Киселинност в ° по Тьорнер	от 15 до 21°Т
Плътност	от 1,027 до 1,034
СБО в %, не по-малко от	8,5%
Рефракция не по-ниска от	38.7
Консервиращи и подтискащи вещества	Не се допускат
Коли форми	Да не се установяват
Странични примеси	Не се допускат
Опаковка и разфасовки	По ТД на производителя - в картонени кутии с полиетиленово покритие тип "Тетрапак" в разфасовки по 1л от материали, разрешени за опаковка на хранителни продукти.
Маркировка	Съгласно Регламент № 1169/2011г. на ЕП и Наредба за изискванията за етикетиране и представяне на храните с ПМС № 383/04.12.2014г.
Съхранение	Съгласно ТД на производителя.
Транспорт	Съгласно Регламент № 852/2004г., относно хигиената на храните; Регламент № 853/2004г., относно определяне на специфичните хигиенни правила за храните от животински произход и Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните.

4. Масло краве, кг.: Да е произведено по Технологична документация на производителя. Да е получено при промишлена преработка на пастьоризирана сметана от краве мляко, претърпяла съответните технологични процеси, без добавки, без растителни мазнини. Да отговаря на Наредба № 2/23.02.2017 г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол, Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти, приета с ПМС № 119 от 19.07.2012 г. и Наредба за специфичните изисквания към мазнините за мазане от 2005г.

Масло краве да отговаря на следните изисквания:	
Изследвани показатели	Допустими стойности
Органолептични показатели	
Цвят	Светложълт до бял с различни нюанси, еднакъв за цялата маса.

Разрезна повърхност и строеж	Суха на вид повърхност, слабо блестяща, еднороден строеж, без доловимо очертаване на пластове.
Консистенция при 10°C - 12 °C	Полутвърда, мажеща се.
Вкус, мирис, аромат	Специфични, ясно изразен вкус и аромат, свойствен за вида.
Физико-химични показатели	
Водно съдържание в % не повече от	18%
Масленост в % не по-малко от	80 %
Киселинност в ° Кетшофер	от 2 до 8°K
Консервиращи, багрилни вещества и добавки в т.ч. растителни мазнини	Не се допускат
Патогенни микроорганизми в т.ч. салмонелни бактерии в 25 грама	Не се допускат
Плесени и дрожди в 1 грам продукт, в брой, не повече от	5000
Опаковка и разфасовки	По ТД на производителя: - в пергаментова хартия или каширано алуминиево фолио в разфасовки x 125 гр. или x 250 гр.; - в индивидуална разфасовка x 10 гр. в каширано алуминиево фолио или кофички PET кутия.
Маркировка	Съгласно Регламент № 1169/2011г. на ЕП и Наредба за изискванията за етикетирание и представяне на храните с ПМС № 383/04.12.2014г.
Съхранение	Съгласно ТД на производителя.
Транспорт	Съгласно Регламент № 852/2004г. относно хигиената на храните и Регламент № 853/2004г. относно определяне на специфичните хигиенни правила за храните от животински произход и Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните.

5. Сирене бяло саламурено от краве мляко, кг.: Да е произведено и сертифицирано по БДС 15:2010 или еквивалент. Сиренето да е оформено като парчета с правилна форма с маса 0,900 кг. +/- 0,100 кг., с умерено твърда консистенция, гладка разрезна повърхност, без шупли или единични такива, без страничен привкус и мирис. Саламура - с бледозеленикав цвят, без неприятен мирис, без провлаченост. Продуктът да е преминал технологичен срок на зреене.

Потребителски опаковки:

- вакуумирани полиетиленови опаковки с маса 0,900 кг. +/- 0,100 кг.;
- метални (пластмасови) кутии с тегло от 8 кг. до 16 кг.

Да отговаря на изискванията на Наредба № 2/23.02.2017г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово

ТС П 87. 3532.19

краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол и Регламент № 1169/2011 г. на ЕП.

6. Кашкавал от краве мляко, кг.: Да е произведен и сертифициран по БДС 14:2010 или еквивалент. Да е с добре оформена цилиндрична или паралелепипедна форма, гладка чиста външна повърхност без повреди и ослизвания, с кехлибарен жълт цвят без покритие и по-тъмножълт с покритие, гладка разрезна повърхност с еднороден строеж, плътно еластична консистенция, специфичен вкус, мирис и аромат. Продуктът да е преминал технологичен срок на зреене.

Потребителска опаковка: Вакуумирани индивидуални полиетиленови опаковки с маса на продукта от 0,500 кг. до 9 кг.

Да отговаря на изискванията на Наредба № 2/23.02.2017 г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол и Регламент № 1169/2011 г. на ЕП.

7. Топено сирене, кг.: Да е произведено по Технологична документация на производителя. Да е получено чрез преработка на различни видове сирена, със или без добавка на сметана, масло, подправки, пълнители и емулгаторни соли, претърпели термообработка. Да отговаря на Наредба № 2/23.02.2017 г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол, Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти, приета с ПМС № 119 от 19.07.2012 г. и Наредба за специфичните изисквания към мазнините за мазане от 2005 г.

Топено сирене да отговаря на следните изисквания:	
Изследвани показатели	Допустими стойности
Органолептични показатели	
Форма	Кръгла, цилиндрична, паралелепипедна и т.н, в зависимост от ТД на производителя.
Опаковъчен материал	Плътно прилепнал, без нарушение на целостта му. При отделяне на опаковъчния материал да не е потъмнял, повърхността на сиренето да е гладка, чиста, лъскава, допуска се наличие на 4-5 въздушни мехурчета.
Вкус и мирис	Специфични, ясно изразени, съответни за дадения вид сирене и за вложените подправки.
Цвят	От бял до светложълт, еднороден за цялата маса или обусловен от вложените пълнители.

Консистенция	Еднородна в цялата маса. При пастовидните – нежна, мажеща се.
Разрезна повърхност	Да е еднородна, гладка, без бактериални шупли. Допускат се от 5 до 10 шупли от небактериален произход.
Физико-химични показатели	
Сухо вещество в % не по-малко от	45%
Масленост в % не по-малко от	20 %
pH /активна киселинност/	до 6,0
Готварска сол в % не повече от	2.5%
Коли форми	Да не се установяват
Патогенни микроорганизми в т.ч. салмонелни бактерии в 30 грама	Да не се установяват
Опаковка и разфасовки	Съгласно ТД на производителя: - в индивидуални полимерни опаковки до 0,400 кг.; - единични бройки в индивидуална опаковка в кутини до 0,180 кг.
Маркировка	Съгласно Регламент № 1169/2011г. на ЕП и Наредба за изискванията за етикетирание и представяне на храните с ПМС № 383/04.12.2014г.
Съхранение	Съгласно ТД на производителя.
Транспорт	Съгласно Регламент № 852/2004г. относно хигиената на храните, Регламент № 853/2004г. относно определяне на специфичните хигиенни правила за храните от животински произход и Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните.

8. Сметана заквасена, кг. /сметана течна, л.: Да е произведена по Технологична документация на производителя. Да е млечен продукт с увеличено маслено съдържание от краве мляко, получен при центрофугиране и последващо пастьоризиране на млякото. Да бъде течна или заквасена сметана.

Заквасената сметана да е получена след подквасване с млечно кисели бактерии и да е претърпяла млечнокисела ферментация. Да отговаря на изискванията на Наредба № 2/23.02.2017г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол и Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти, приета с ПМС № 119 от 19.07.2012 г.

Сметана течна/заквасена да отговаря на следните изисквания:		
Изследвани показатели	Допустими стойности	Допустими стойности
	ЗАКВАСЕНА СМЕТАНА	ТЕЧНА СМЕТАНА
Органолептични показатели		

Вид на коагулума	Плътен, гладък.
Строеж при разрез	Гладка новърхност, без зърнест строеж, без или с много слабо отделяне на суроватка.
Цвят	Еднороден бял с кремав оттенък, без странични цветове.	Еднороден, бял със слабо кремав оттенък, без странични цветове.
Консистенция	Еднородна гъста консистенция, без маслени и казеннови зърна.	Еднородна течна консистенция, без маслени и казеннови зърна.
Вкус и мирис	Специфичен приятен млечнокисел вкус и мирис на закваската, без страничен привкус и аромат.	Чист специфичен сладникъв вкус и мирис, без страничен привкус и аромат.
Физико-химични показатели		
Масленост в %	25 % - 45%	25 % - 45%
Киселинност по Тьорнер - Т°	35 ° - 45 °	20 ° - 25 °
Странични примеси, в т.ч. растителни мазнини	Не се допускат	Не се допускат
Плесени в 1 гр.	Да не се установяват	Да не се установяват
Патогенни микроорганизми в т.ч. салмонелни бактерии в 30 грама продукт	Да не се установяват	Да не се установяват
Дрожди в 1 гр.	Не повече от 100	Не повече от 100
Опаковка и разфасовки	Съгласно ТД на производителя, в опаковки от 0,250 кг до 1 кг	Съгласно ТД на производителя, в опаковки от 0,500 л до 1 л
Маркировка	Съгласно Регламент № 1169/2011г. на ЕП и Наредба за изискванията за етикетиране и представяне на храните с ПМС № 383/04.12.2014г.	Съгласно Регламент № 1169/2011г. на ЕП и Наредба за изискванията за етикетиране и представяне на храните с ПМС № 383/04.12.2014г.
Съхранение	Съгласно ТД на производителя.	Съгласно ТД на производителя.
Транспорт	Съгласно Регламент № 852/2004г., относно хигиената на храните, Регламент № 853/2004г. относно определяне на специфичните хигиенни правила за храните от животински произход и Наредба № 1 от 26.01.2016г. за хигиената на храните.	Съгласно Регламент № 852/2004г. относно хигиената на храните, Регламент № 853/2004г. относно определяне на специфичните хигиенни правила за храните от животински произход и Наредба № 1 от 26.01.2016г. за хигиената на храните.

9. Сухо мляко пълномаслено, кг.: Да е произведено по Технологична документация на производителя. Да е напълно дехидратирано, да е произведено от сурово краве мляко чрез изсушаване, с масленост не по-ниска от 26%. Да отговаря на изискванията на Наредба № 2/23.02.2017г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол и Наредбата за изискванията към някои частично или напълно дехидратирани млека, предназначени за консумация от човека, приета с ПМС № 10 от 19.01.2004 г.

Сухо мляко-пълномаслено да отговаря на следните изисквания:	
Изследвани показатели	Допустими стойности
Органолептични показатели	
Външен вид	Нежен сух прах. Допуска се незначителен брой бучки, които при натиск се разпрашават.
Цвят	Бял с лек жълтеникав оттенък
Вкус и мирис	Специфични, сладникав с привкус на прясно пастеризирано мляко. Не се допуска страничен вкус и мирис.
Чистота	Върху филтъра се наблюдават едва забележими прегорели частици, отговарящи на Еталон № 1
Физико-химични показатели	
Влага в % от общата маса не повече от	5 %
Масленост в % от общата маса	Над 26%
Индекс на разтворимост в 10см ³ не повече от	0.2
Киселинност в °Тьорнер на възстановеното мляко не повече от	20°Т
Степен на хомогенизация на възстановения продукт в % не по-малко от	75%
Коли форми в 0,1 грам продукт	Да не се установяват
Патогенни микроорганизми	Да не се установяват
Салмонелни бактерии	Да не се установяват
Опаковка и разфасовки	Съгласно ТД на производителя: Херметични опаковки с или без азот – топло затворени пликосе от ламинат с алуминиево фолио, с маса нето от 0,500 кг до 1 кг.
Маркировка	Съгласно Регламент № 1169/2011г. на ЕП и Наредба за изискванията за етикетиране и представяне на храните с ПМС № 383/04.12.2014г.
Съхранение	Съгласно ТД на производителя.

Транспорт	Съгласно Регламент № 852/2004г. относно хигиената на храните, Регламент № 853/2004г. относно определяне на специфичните хигиенни правила за храните от животински произход и Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните.
-----------	--

10. Сладолед, бр./кг.: Сладоледът да е произведен по Технологична документация на производителя, различни видове. В единични опаковки, както следва:

- в индивидуални потребителски опаковки от 0,060 кг. до 0,090 кг. за брой;
- в потребителски опаковки от 0,500 кг. до 4 кг.

Да бъдат спазени изискванията на Наредба № 2/23.02.2017г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол.

Маркировка - съгласно Регламент № 1169/2011г. на ЕП и Наредба за етикетирание и представяне на храните с ПМС № 383/04.12.2014г.