



## ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКЦИИ ПРИ ЗАКУПКАХ

Наименование показателей	Глазури для мороженого: Кондитерская шоколадная для творожных сырков Глазурь шоколадная для мороженого Глазурь кондитерская шоколадная Глазурь белая для мороженого Глазурь шоколадная (спрей) Глазурь карамельная для мороженого Глазурь для тортов Белый шоколад Молочный шоколад	Примечания
Вкус и запах	Чистые, характерные данному виду глазури, без посторонних привкусов и запахов	
Консистенция и внешний вид	Однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-порошка и сыпучих молочных продуктов. Консистенция – при 16 - 18°C – твердая; при 40 °C - текучая	
Цвет	Коричневый Белый Светло- коричневый	
Требования к упаковке и маркировке	Гофрокороб с полиэтиленовым мешком-вкладышем, вместимостью 8,0 - 14,0 кг. Полимерные ведра вместимостью до 20 кг, или другая разрешенная к применению упаковка.	
Сопроводительные документы	- сертификат соответствия - сан.-эпид. заключение - качественное удостоверение При первой поставке – выписка из НД по качественным показателям и методам контроля	
Специальные требования	Перевозка Товара должна осуществляться специализированным транспортом, соответствующим санитарным нормам; обеспечивающим соблюдение температурного режима перевозки в соответствии с условиями НД	