Конкурстық құжаттамаға сатып алынатын тауарлардың техникалық ерекшелігі

Сатып алудың нөмірі:	№ 18012551-1
Сатып алудың атауы:	Салмағы кемінде 1 кг болатын жаңа жылдық кулек. техникалық сипаттаманы мұқият оқып шығыңыз.
Лоттың нөмірі:	№ 88550348-ЗЦП1
Лоттың атауы:	Сыйлық жинағы
Лоттың сипаттауы:	азық
Лоттың қысқаша сипаттауы:	Салмағы кемінде 1 кг Жаңа жылдық кулек
Саны, көлемі:	36
Өлшем бірлігі:	Жиынтық
Жеткізу орны:	111010000, Ақмола облысы, Көкшетау қ. ш/а орталық 40
Жеткізу мерзімі:	шарт заңды күшіне енген сәттен бастап 15 жұмыс күні ішінде
Функционалдық, техникалық, сапалық және пайдалану мінездемесін сипаттау:	Техникалық сипаттама 1. Драже 37 Г түрі дәмі шоколад құрамы : қант, бидай ұны, өсімдік майы (пальма, ши), какао майы, какао массасы, тұтас сүт ұнтағы, майсыз сүт ұнтағы, құрғақ сүт сарысуы, глазурь (Араб сағызы), пісіру ұнтақтары (аммоний бикарбонаты, натрий бикарбонаты, натрий дигидропирофосфаты), инвертті сироп, жүгері крахмал, тұз, эмульгатор (соя лицетині), хош иістендіргіштер, альбумин, бояғыш (паприка сығындысы) драже сипаттамасы - бұл дәмді карамель қосылған нәзік сүтті шоколадпен жабылған қытырлақ нәзіктік. Flow-PAC қаптамасы драже кәмпитінің түрі жарамдылық мерзімі 9 ай 2. Жеміс шырыны қосылған түрлі кәмпиттер, 41 г сипаттамалары: дәмі апельсин, лимон, құлпынай құрамы глюкоза сиропы (бидайдан), қант, гидрленген өсімдік майы, жемістер мен жидектерден алынған шырындар (апельсин, лимон, құлпынай) (3%), қышқылдықты реттегіш (лимон қышқылы), желатин, Қоюландырғыштар (Араб сағызы, декстриндер), ылғал сақтайтын агент (глицерин), күріш крахмалы, табиғи хош иістендіргіштер, концентрацияланған шырындар (ақжелкен, қара сәбіз), бояғыш (паприка сығындысы) Сипаттама: табиғи ингредиенттерден жасалған жеміс шырыны қосылған шайнайтын кәмпиттер. Қаптама қағаз орамасы кәмпит түрі шайнайтын кәмпиттер жарамдылық мерзімі 720 күн 100 г ақуыздар, майлар, көмірсулар 3. Кокос және ананас хош иістендірілген Карамель, 29 г түрі (Чупа чупс сипаттамалары дәмі кокос, ананас құрамы қант, меласса (бидайдан), құрғақ сүт сарысуы, қышқылдықты реттегіштер (лимон қышқылы, сүт қышқылы), кокос үлпектері, хош иістендіргіштер, бояғыш (куркумин), эмульгаторлар (май қышқылдарының моно - және диглицеридтері, соя лецитині) сипаттамасы жоқ жаңғақтар, жұмыртқа жоқ, жоқ жержаңғақ, дөңгелек халал өнім орау қағаз кәмпит түрі карамель жарамдылық мерзімі 720 ақуыздар, майлар, 100 г көмірсулар 4..Бар шоколадты сүт Карамель және нугат, жержаңғақ салмасы бар, 50.5 гр негізгі сипаттамалары түрі шоколад бар шоколад түрі сүт салмасы жержаңғақ, нугат, карамель ГМО емес ерекшеліктері салмағы, г 50.5 г құрамы: жержаңғақ, глюкоза сиропы, өсімдік майы, қант, майсыз құрғақ сүт, тұз, құрғақ жұмыртқаның ақтығы, бидай ұны, ванилин, какаомай, үгітілген какао, лактоза, соя лецитині, сусыздандырылған сүт майы қаптама флоу-Пак аллергендер сүт, соя, жұмыртқа, глютен, жержаңғақ 5. Печенье карамель / Поп жүгері / шоколад 40гр м/у түрі Карамель және табиғи сүт шоколадымен қапталған Печенье. Печенье, Карамель және шоколадтың тамаша үйлесімі. Құрамы: қант, карамель, құрғақ сүт, бидай ұны, сүт шоколады, табиғи хош иіс. 6. Кәмпиттер салмағы 55 грамм бар-сүт шоколадындағы кептірілген кокос еті. Өнім түрі: кокос жаңғағымен толтырылған кәмпиттер. Сыртқы түрі: сүтті шоколадпен қапталған кокос жаңғағы. Құрамы * кептірілген кокос еті. * Қант. * Глюкоза сиропы. * Сүт шоколады. * Какао майы және үгітілген какао. * Тұтас сүт ұнтағы. * Сүт сарысуы. * Соя лецитині. * Ванилин. * Тұз және басқа технологиялық қоспалар. Сақтау шарттары • жарамдылық мерзімі: әдетте шамамен 7 ай. Тұтынушылық қасиеттері • айқын кокос хош иісі бар тәтті дәм. * Нәзік, сәл талшықты толтыру. * Сүтті шоколад жабыны. * Ыңғайлы тапсырыс бойынша орау. * Жоғары энергетикалық құндылық. 7. 51 г кәмпиттің сипаттамасы Өнім түрі: сүт шоколадындағы нугат пен карамель қосылған кәмпиттер. Сыртқы түрі және органолептикалық қасиеттері * пішіні: ұзын, тікбұрышты. * Түсі: қоңыр, сүтті шоколадқа тән. * Беті: тегіс, жылтыр. * Дәмі: тәтті, шоколадты, айқын карамель дәмі бар. * Иісі: жағымды, шоколад пен карамельге тән. * Консистенциясы: жұмсақ, тұтқыр карамель және шоколадпен қапталған нәзік нугат. Құрамы * сүт шоколады. * Қант. * Глюкоза сиропы. * Какао майы. * Какао үгітілген. * Құрғақ сүт. * Карамель. • Нуга. * Өсімдік майлары. * Жұмыртқаның ақтығы. * Соя лецитині. * Хош иістер. Сақтау шарттары жарамдылық мерзімін өндіруші анықтайды және қаптамада

	көрсетіледі. 8. Классикалық қаптамадағы бар екі бөлек таяқшадан тұрады. Әр таяқшада үш қабат бар: 1. Қытырлақ қысқа печенье. 2. Жұмсақ, жіпті карамель қабаты. 3. Сүтті шоколад жабыны. 4. Екі таяқша да бір пакетте, әдетте жалпы салмағы 50 г. пішіні-сүт шоколады қосылған печенье мен карамель қосылған екі ұзын таяқша. Құрамы 5. Қант. 6. Глюкоза сиропы. 7. Бидай ұны. 8. Пальма майы. 9. Майсыз сүт ұнтағы. 10. Какао майы. 11. Какао үгітілген. 12. Сүт сарысуы. 13. Тұз. 14. Соя лецитині. 15. Пісіру Ұнтағы (Е500). 16. Хош иістендіргіш 9.) Өнім түрі: сүтпен толтырылған сүт шоколады. 1. Органолептикалық қасиеттері * пішіні: кішкентай тікбұрышты барлар. * Түсі: сырты қоңыр, іші ақ. * Беті: тегіс. * Дәмі: тәтті, нәзік, сүтті. * Иісі: жағымды, шоколадты-сүтті. * Консистенциясы: қатты шоколад қабығы, жұмсақ сүтті толтыру. 2. Тағамдық құндылығы • шамамен 100 г) * ақуыздар-8,7 г. • Майлар — 35 г. • Көмірсулар — 53,5 г. * энергетикалық құндылық566 ккал. * Құрамы * сүт шоколады, қант, құрғақ сүт, какао майы, үгітілген какао, сүт майы, өсімдік майлары, эмульгатор, хош иістендіргіш. * 5 бөлек бардан тұратын пакетте шығарылатын нәзік сүтті салмасы бар сүтті шоколадты кондитерлік өнім. 10. Таза салмағы: 50 г. өнім түрі: тұтас Фундук, Карамель және нугат қосылған кәмпиттер. 1. Органолептикалық қасиеттері * пішіні: ұзын, тікбұрышты. * Түсі: сырты қоңыр, іші ашық қоңыр. * Беті: тегіс, сүтті шоколадпен қапталған. * Дәмі: тәтті, шоколадты жаңғақ, карамель ноталары бар. * Иісі: жағымды, шоколад пен қуырылған фундукқа тән. * Консистенциясы: қатты, қытырлақ, тұтас жаңғақтар, жұмсақ нугат және жіпті карамель. Құрамы сүт шоколады. * Қант. * Меласса (глюкоза шәрбаты). * Тұтас жаңғақ. * Өсімдік майлары. * Құрғақ сүт. * Сүт сарысуы. * Какао майы. * Какао үгітілген. • Жаржаңғақ. * Жұмыртқаның ақтығы. * Тұз. * Эмульгаторлар. * Хош иістер. бұл сүтті шоколадпен қапталған тұтас Фундук, нәзік нугат және тұтқыр карамельден тұратын кондитерлік өнім. Бар жағымды жаңғақ дәмімен, шоколад хош иісімен және әртүрлі құрылымымен ерекшеленеді. Ол жоғары калориялы және танымал тәтті тағам. 11.) Өнім түрі: сүтті шоколадпен қапталған әуе сүт нугаты бар кәмпит. Таза салмағы: 26 г.1. Органолептикалық қасиеттері * пішіні: ұзын, тікбұрышты. * Түсі: сырты қоңыр, іші ашық кілегей. * Беті: тегіс, жылтыр, сүтті шоколадпен қапталған. * Дәмі: тәтті, нәзік, сүтті шоколад. * Иісі: сүтті шоколадқа тән жағымды. * Консистенциясы: жұмсақ, әуе, жұмсақ шоколадпен қапталған кеуекті нугат. Құрамы * Қант. * Глюкоза сиропы. * Сүт шоколады. * Какао майы. * Какао үгітілген. * Тұтас сүт ұнтағы. * Сүт сарысуы. * Өсімдік майлары. * Жұмыртқаның ақтығы. * Тұз. * Эмульгатор (соя лецитині). * Хош иістер. 12) өнім түрі: сүт шоколады қосылған жаржаңғақ, мейіз, Карамель және вафли элементтері бар кәмпиттер. Таза салмағы: 48 Г органолептикалық қасиеттері * пішіні: ұзын, тұрақты емес, сәл бедерлі. * Түсі: сырты қоңыр, іші ашық қоңыр, жаңғақтар мен мейіз дақтары бар. * Беті: тегіс емес, сүтті шоколадпен жабылған. * Дәмі: тәтті, шоколадты жаңғақ, карамель ноталары бар. * Иісі: жағымды, шоколадқа, жаңғақтарға және карамельге тән. * Консистенциясы: қытырлақ, жұмсақ карамель, жаңғақ және мейіз қосылған. 13) өнім түрі: сүтті шоколадпен қапталған вафли бар. Таза салмағы: 42 Г.1. Органолептикалық қасиеттері * пішіні: тікбұрышты, төрт қосылған вафли таяқшасынан тұрады. * Түсі: сырты қоңыр, іші ашық алтын. * Беті: тегіс, сүтті шоколадпен қапталған. * Дәмі: тәтті, шоколадты вафли. * Иісі: сүтті шоколад пен вафлиге тән жағымды. • Консистенциясы: қатты шоколадпен қапталған қытырлақ, ұсақталған вафли. Құрамы * сүт шоколады. * Қант. * Бидай ұны. * Какао майы. * Какао үгітілген. * Құрғақ сүт. * Өсімдік майлары. * Сүт сарысуы. * Какао ұнтағы. * Эмульгатор (соя лецитині). * Пісіру ұнтағы. * Тұз. * Хош иіс. * сүт шоколадымен қапталған қытырлақ вафлидің бірнеше қабатынан тұрады. Бардың жағымды тәтті дәмі, ерекше шоколад хош иісі және қытырлақ консистенциясы бар. Оның ыңғайлы формасы және жоғары энергетикалық құндылығы бар. 15) таза салмағы: -40 өнім түрі: кремді салмасы бар қант шоколадты печенье. * Пішін: дөңгелек, жалпақ, олардың арасында кілегей толтырылған екі жартыдан тұрады. * Түсі: қою қоңыр, ақ түсті. * Беті: бедерлі, сәндік өрнегі бар * дәмі: тәтті, шоколадты, нәзік кремді ванильді реңктері бар. * Иісі: жағымды, какао мен ванильді кремге тән. * Консистенциясы: печенье қатты, қытырлақ, салмасы жұмсақ және нәзік. Құрамы * бидай ұны. * Қант. * Пальма майы. * Какао ұнтағы. * Крахмал. * Глюкоза-фруктоза сиропы. * Пісіру ұнтақтары. * Тұз. * Соя лецитині. * Хош иіс (ванилин). Тұтынушылық қасиеттері • жағымды шоколад дәмі. * Қытырлақ печенье құрылымы. * Нәзік тәтті толтыру. * Тартымды көрініс. * Ыңғайлы орау. бұл нәзік, кремді салмасы бар екі қытырлақ шоколад жартысынан тұратын кондитерлік өнім. Печенье жағымды тәтті дәмімен, ерекше какао хош иісімен және тартымды көрінісімен ерекшеленеді. Біз қатаң түрде техникалық сипаттамаларға сәйкес қабылдаймыз.

Приложение 2
к конкурсной документации

Техническая спецификация закупаемых товаров к конкурсной документации

Номер закупки:	№ 18012551-1
Наименование закупки:	Новогодний кулек массой не менее 1 кг. Внимательно читаите тех.спецификацию.
Номер лота:	№ 88550348-ЗЦП1
Наименование лота:	Набор подарочный
Описание лота:	пищевой
Дополнительное описание лота:	Новогодний кулек массой не менее 1 кг
Количество:	36
Единица измерения:	Набор
Места поставки:	111010000, Акмолинская область, г.Кокшетау м-н Центральный 40
Срок поставки:	в течении 15 рабочих дней с момента вступления договора в законную силу
Описание и требуемые функциональные, технические, качественные и эксплуатационные характеристики закупаемых товаров:	1. Драже 37 г тип Вкус шоколад Состав : сахар, пшеничная мука, растительное масло (пальмовое, ши), какао масло, какао масса, сухое цельное молоко, сухое обезжиренное молоко, сухая молочная сыворотка, глазирователь (гуммиарабик), разрыхлители (гидрокарбонат аммония, гидрокарбонат натрия, дигидропирофосфат натрия), инвертный сироп, кукурузный крахмал, соль, эмульгатор (соевый лицетин), ароматизаторы, альбумин, краситель (экстракт паприки) Описание Драже - это хрустящее лакомство, покрытое нежным молочным шоколадом с вкуснейшей карамелью. Упаковка флоу-пак Тип конфет драже Срок годности 9 месяцев 2. Конфеты Ассорти с фруктовым соком, 41 г Характеристики: Вкус апельсин,лимон,клубника Состав глюкозный сироп (из пшеницы), сахар, гидрогенизированное растительное масло, соки из фруктов и ягод (апельсиновый, лимонный, клубничный) (3%), регулятор кислотности (лимонная кислота), желатин, загустители (гуммиарабик, декстрины), влагоудерживающий агент (глицерин), рисовый крахмал, натуральные ароматизаторы, концентрированные соки (бузина, черная морковь), краситель (экстракт паприки) Описание: жевательных конфет с добавлением фруктового сока, приготовленных из натуральных ингредиентов. Упаковка обертка бумажная Тип конфет жевательные конфеты Срок годности 720 дней Белки, жиры, углеводы на 100г 3. Карамель со вкусом кокоса и ананаса, 29 г тип (Чупа чупс Характеристики Вкус кокос,ананас Состав сахар, патока (из пшеницы), сыворотка молочная сухая, регуляторы кислотности (лимонная кислота, молочная кислота), кокосовая стружка, ароматизаторы, краситель (куркумин), эмульгаторы (моно- и диглицериды жирных кислот, соевый лецитин) Описание Не содержит орехи, не содержит яйца, не содержит арахис, круглая Халяльный продукт Упаковка обертка бумажная Тип конфет карамель Срок годности 720 Белки, жиры, углеводы на 100г 4..Батончик шоколадный молочный Карамель и нуга, с арахисовой начинкой, 50.5 гр Основные характеристики Тип шоколадный батончик Вид шоколада молочный Начинка арахис, нуга, карамель Особенности без ГМО Вес, г 50.5 г Состав: арахис, глюкозный сироп, растительный жир, сахар, молоко сухое обезжиренное, соль, сухой яичный белок, пшеничная мука, ванилин, какаомасло, какао-тертое, лактоза, соевый лецитин, обезвоженный молочный жир Упаковка флоу-пак Аллергены молоко, соя, яйца, глютен, арахис 5. Печенье карамель/поп-корн/шоколад 40гр м/у тип Печенье, покрытое карамелью и натуральным молочным шоколадом. Идеальное сочетание печенья, карамели и шоколада. Состав: сахар, карамель, молоко цельное сухое, мука пшеничная, молочный шоколад, ароматизатор натуральный. 6. Шоколадный батончик Батончик весом 55 граммов — сушеная мякоть кокоса в молочном шоколаде. Вид продукта: шоколадный батончик с кокосовой начинкой. Внешний вид: кокосовая начинка, покрытая молочным шоколадом. Состав • Сушёная мякоть кокоса. • Сахар. • Глюкозный сироп. • Молочный шоколад. • Какао-масло и какао тёртое. • Сухое цельное молоко. • Молочная сыворотка. • Соевый лецитин. • Ванилин. • Соль

и другие технологические добавки. Условия хранения • Срок годности: обычно около 7 месяцев. Потребительские свойства • Сладкий вкус с выраженным ароматом кокоса. • Нежная, слегка волокнистая начинка. • Покрытие из молочного шоколада. • Удобная индивидуальная упаковка. • Высокая энергетическая ценность.
7. Характеристика шоколадного батончика 51 г ТипВид продукта: шоколадный батончик с нугой и карамелью в молочном шоколаде. Внешний вид и органолептические свойства • Форма: продолговатая, прямоугольная. • Цвет: коричневый, характерный для молочного шоколада. • Поверхность: гладкая, блестящая. • Вкус: сладкий, шоколадный, с выраженным вкусом карамели. • Запах: приятный, характерный для шоколада и карамели. • Консистенция: мягкая, тягучая карамель и нежная нуга, покрытые шоколадом. Состав • Молочный шоколад. • Сахар. • Глюкозный сироп. • Какао-масло. • Какао тёртое. • Сухое молоко. • Карамель. • Нуга. • Растительные жиры. • Яичный белок. • Соевый лецитин. • Ароматизаторы. Условия хранения Срок годности определяется производителем и указывается на упаковке.
8. Батончик в классической упаковке состоит из двух отдельных палочек. Каждая палочка содержит три слоя:1. Хрустящее песочное печенье. 2. Слой мягкой тягучей карамели. 3. Покрытие из молочного шоколада. 4. Обе палочки находятся в одной упаковке, обычно общей массой 50 г. форма — две продолговатые палочки с печеньем и карамелью, покрытые молочным шоколадом. Состав 5. Сахар. 6. Глюкозный сироп. 7. Пшеничная мука. 8. Пальмовый жир. 9. Сухое обезжиренное молоко. 10. Какао-масло. 11. Какао тёртое. 12. Молочная сыворотка. 13. Соль. 14. Соевый лецитин. 15. Разрыхлитель (Е500). 16. Ароматизатор
9.) Вид продукта: молочный шоколад с молочной начинкой. 1. Органолептические свойства • Форма: небольшие прямоугольные батончики. • Цвет: снаружи коричневый, внутри белый. • Поверхность: гладкая. • Вкус: сладкий, нежный, молочный. • Запах: приятный, шоколадно-молочный. • Консистенция: твёрдая шоколадная оболочка, мягкая молочная начинка. 2. Пищевая ценность (ориентировочно на 100 г) • Белки — 8,7 г. • Жиры — 35 г. • Углеводы — 53,5 г. • Энергетическая ценность566 ккал. • Состав • Молочный шоколад, сахар, сухое молоко, какао-масло, какао тёртое, молочный жир, растительные жиры, эмульгатор, ароматизатор. • кондитерское изделие из молочного шоколада с нежной молочной начинкой, выпускаемое в упаковке по 5 отдельных батончиков.
10. Масса нетто: 50 г. Вид продукта: шоколадный батончик с цельным фундуком, карамелью и нугой. 1. Органолептические свойства • Форма: продолговатая, прямоугольная. • Цвет: коричневый снаружи, внутри светло-коричневый. • Поверхность: гладкая, покрытая молочным шоколадом. • Вкус: сладкий, шоколадно-ореховый, с карамельными нотками. • Запах: приятный, характерный для шоколада и жареного фундука. • Консистенция: плотная, с хрустящими цельными орехами, мягкой нугой и тягучей карамелью. Состав Молочный шоколад. • Сахар. • Патока (глюкозный сироп). • Цельный фундук. • Растительные жиры. • Сухое молоко. • Молочная сыворотка. • Какао-масло. • Какао тёртое. • Арахис. • Яичный белок. • Соль. • Эмульгаторы. • Ароматизаторы. это кондитерское изделие, состоящее из цельного фундука, нежной нуги и тягучей карамели, покрытых молочным шоколадом. Батончик отличается приятным ореховым вкусом, ароматом шоколада и разнообразной текстурой. Обладает высокой калорийностью и является популярным сладким продуктом.
11.) Вид продукта: шоколадный батончик с воздушной молочной нугой, покрытый молочным шоколадом. Масса нетто: 26 г. 1. Органолептические свойства • Форма: продолговатая, прямоугольная. • Цвет: снаружи коричневый, внутри светло-кремовый. • Поверхность: гладкая, блестящая, покрытая молочным шоколадом. • Вкус: сладкий, нежный, молочно-шоколадный. • Запах: приятный, характерный для молочного шоколада. • Консистенция: мягкая, воздушная, пористая нуга с нежным шоколадным покрытием. Состав • Сахар. • Глюкозный сироп. • Молочный шоколад. • Какао-масло. • Какао тёртое. • Сухое цельное молоко. • Молочная сыворотка. • Растительные жиры. • Яичный белок. • Соль. • Эмульгатор (соевый лецитин). • Ароматизаторы.
12) Вид продукта: шоколадный батончик с арахисом, изюмом,

карамелью и вафельными элементами, покрытый молочным шоколадом. Масса нетто: 48 г Органолептические свойства • Форма: продолговатая, неправильная, слегка рельефная. • Цвет: коричневый снаружи, внутри светло-коричневый с вкраплениями орехов и изюма. • Поверхность: неровная, покрытая молочным шоколадом. • Вкус: сладкий, шоколадно-ореховый, с карамельными нотками. • Запах: приятный, характерный для шоколада, орехов и карамели. • Консистенция: хрустящая, с мягкой карамелью, орехами и изюмом.
13) Вид продукта: вафельный батончик, покрытый молочным шоколадом. Масса нетто: 42 г. 1. Органолептические свойства • Форма: прямоугольная, состоит из четырёх соединённых вафельных палочек. • Цвет: снаружи коричневый, внутри светло-золотистый. • Поверхность: гладкая, покрытая молочным шоколадом. • Вкус: сладкий, шоколадно-вафельный. • Запах: приятный, характерный для молочного шоколада и вафель. • Консистенция: хрустящая, рассыпчатая вафля с плотным шоколадным покрытием. Состав • Молочный шоколад. • Сахар. • Пшеничная мука. • Какао-масло. • Какао тёртое. • Сухое молоко. • Растительные жиры. • Молочная сыворотка. • Какао-порошок. • Эмульгатор (соевый лецитин). • Разрыхлитель. • Соль. • Ароматизатор. • состоящее из нескольких слоёв хрустящей вафли, покрытых молочным шоколадом. Батончик обладает приятным сладким вкусом, характерным шоколадным ароматом и хрустящей консистенцией. Отличается удобной формой и высокой энергетической ценностью.
15) Масса нетто: –40 Вид продукта: сахарное шоколадное печенье с кремовой начинкой. • Форма: круглая, плоская, состоит из двух половинок с кремовой начинкой между ними. • Цвет: тёмно-коричневый, начинка белого цвета. • Поверхность: рельефная, с декоративным рисунком • Вкус: сладкий, шоколадный, с нежным сливочно-ванильным оттенком. • Запах: приятный, характерный для какао и ванильного крема. • Консистенция: печенье твёрдое, хрустящее, начинка мягкая и нежная. Состав • Пшеничная мука. • Сахар. • Пальмовое масло. • Какао-порошок. • Крахмал. • Глюкозно-фруктозный сироп. • Разрыхлители. • Соль. • Соевый лецитин. • Ароматизатор (ванилин). Потребительские свойства • Приятный шоколадный вкус. • Хрустящая структура печенья. • Нежная сладкая начинка. • Привлекательный внешний вид. • Удобная упаковка. это кондитерское изделие, состоящее из двух хрустящих шоколадных половинок с нежной кремовой начинкой. Печенье отличается приятным сладким вкусом, характерным ароматом какао и привлекательным внешним видом.
14) Масса нетто: около 30 г (одна штука). Вид продукта: бисквитное кондитерское изделие с нежной начинкой, покрытое шоколадной глазурью. 1. Органолептические свойства • Форма: круглая, плоская, состоит из двух слоёв бисквита с начинкой между ними. • Цвет: снаружи тёмно-коричневый, внутри светло-золотистый. • Поверхность: гладкая, покрытая шоколадной глазурью. • Вкус: сладкий, шоколадный, с нежным бисквитным оттенком. • Запах: приятный, характерный для шоколадной глазури и бисквита. • Консистенция: мягкий, воздушный бисквит с нежной, слегка тягучей начинкой. Состав • Пшеничная мука. • Сахар. • Глюкозный сироп. • Растительные жиры. • Какао-порошок. • Яичный порошок. • Сухое молоко. • Крахмал. • Желатин. • Разрыхлители. • Соль. • Ароматизаторы. Эмульгаторы. Потребительские свойства • Нежная и воздушная структура. • Сладкий шоколадный вкус. • Мягкая начинка. бисквитное кондитерское изделие, состоящее из двух мягких слоёв бисквита с нежной начинкой, покрытых шоколадной глазурью. Продукт отличается приятным сладким вкусом, мягкой консистенцией и привлекательным внешним видом.
16) Вид продукта: сахарное кондитерское изделие. Масса нетто: 100 г Основные ингредиенты: сахар, глюкозный сироп, желатин и ароматизаторы. Органолептические свойства • Форма: небольшие цилиндрические, круглые или фигурные изделия. • Цвет: белый, розовый, иногда разноцветный. • Поверхность: сухая, слегка припудренная сахарной пудрой или крахмалом.• Вкус: сладкий, нежный, иногда с ванильным или фруктовым оттенком. • Запах: приятный, сладкий, характерный для ванили или используемого ароматизатора. • Консистенция: мягкая, воздушная, пористая, упругая. Пищевая и энергетическая ценность Ориентировочные показатели: Показатель На 100 г Калорийность 320 ккал Белки 2 г Жиры 0,2 г Углеводы 79 г . Состав • Сахар. • Глюкозный сироп. • Желатин. • Вода. • Кукурузный крахмал. • Сахарная пудра. • Ароматизаторы. • Пищевые красители. • . Потребительские свойства

• Нежная и воздушная структура. • Сладкий приятный вкус. • Привлекательный внешний вид. • Разнообразие форм и цветов. • Подходит для употребления в качестве десерта. • Можно добавлять в горячий шоколад и использовать для приготовления десертов. Заключение мягкое сахарное кондитерское изделие с воздушной и пористой структурой. Отличается сладким вкусом, приятным ароматом и привлекательным внешним видом. Используется как самостоятельный десерт, а также для украшения и приготовления различных кондитерских изделий.
17) Масса нетто: около 50 г.тип Вид продукта: шоколадное кондитерское изделие с вафельной, карамельной или ореховой начинкой. 1. Органолептические свойства • Форма: продолговатая, прямоугольная. • Цвет: коричневый, характерный для шоколадной глазури. • Поверхность: гладкая, ровная, покрытая шоколадной глазурью. • Вкус: сладкий, шоколадный, с ореховыми или карамельными нотками. • Запах: приятный, характерный для шоколада и используемой начинки. • Консистенция: плотная или хрустящая, в зависимости от вида начинки. Состав В зависимости от разновидности батончика состав может включать: • Сахар. • Какао-масло. • Какао тёртое. • Пшеничную муку. • Растительные жиры. • Сухое молоко. • Карамель. • Орехи. • Вафельные слои. • Эмульгаторы. • Ароматизаторы. Потребительские свойства • Приятный шоколадный вкус. • Разнообразие начинок. • Привлекательный внешний вид. • Удобная индивидуальная упаковка. • Высокая энергетическая ценность. • Подходит в качестве десерта или сладкого перекуса. массой около 50 г — это кондитерское изделие на основе шоколадной глазури с различными начинками. В зависимости от разновидности может содержать вафли, карамель или орехи. Продукт отличается сладким вкусом, приятным ароматом и высокой энергетической ценностью.
18) Масса нетто: 40 г. Вид продукта: кондитерский батончик с орехами и карамелью, покрытый шоколадной глазурью. Основные ингредиенты: орехи, карамель, сахар и шоколадная глазурь. • Форма: продолговатая, прямоугольная. • Цвет: тёмно-коричневый снаружи, внутри золотисто-коричневый. • Поверхность: гладкая или слегка рельефная, покрытая шоколадной глазурью. • Вкус: сладкий, карамельно-ореховый, с шоколадными нотками. • Запах: приятный, характерный для жареных орехов и шоколада. • Консистенция: плотная, хрустящая, с кусочками орехов и твёрдой карамельной массой. Состав В зависимости от производителя состав может включать: • Сахар. • Арахис или другие орехи. • Глюкозный сироп. • Карамель. • Какао-порошок. • Какао-масло. • Растительные жиры. • Сухое молоко. • Эмульгаторы. • Ароматизаторы. Потребительские свойства • Насыщенный орехово-шоколадный вкус. • Хрустящая структура. • Сочетание карамели и орехов. • Высокая энергетическая ценность. • Удобная индивидуальная упаковка. • Подходит в качестве сладкого перекуса. массой около 40 г — это кондитерское изделие с орехами и карамелью, покрытое шоколадной глазурью. Батончик отличается сладким вкусом, приятным ароматом и хрустящей консистенцией.
19) . Масса нетто: 47 г. Вид продукта: хрустящие бисквитные палочки, покрытые шоколадной глазурью. . 1. Органолептические свойства • Форма: тонкие, длинные палочки цилиндрической формы. • Цвет: золотистый внутри, коричневый снаружи. • Поверхность: гладкая, покрытая шоколадной глазурью. • Вкус: сладкий, шоколадно-бисквитный. • Запах: приятный, характерный для шоколада и выпеченного теста. • Консистенция: сухая, хрустящая, рассыпчатая внутри, с плотным шоколадным покрытием. Состав • Пшеничная мука. • Сахар. • Шоколадная глазурь. • Растительные жиры. • Какао-порошок. • Какао тёртое. • Сухое цельное молоко. • Сгущённое молоко. • Сливочное масло. • Кукурузный крахмал. • Солодовый экстракт. • Соль. • Разрыхлители. • Эмульгаторы. • Ароматизаторы. • Хрустящая структура. • Приятный шоколадный вкус. • Удобная форма палочек. • Компактная индивидуальная упаковка. • Не пачкает руки при употреблении. • Подходит к чаю, кофе и молоку. Заключение массой 47 г — это кондитерское изделие в виде тонких хрустящих бисквитных палочек, покрытых шоколадной глазурью. Продукт отличается приятным сладким вкусом, характерным шоколадным ароматом и хрустящей консистенцией.
20) Название: Масса нетто: 20,7 г (одна штука). Вид продукта: хрустящее вафельное изделие в форме бегемотика с молочнооreховой начинкой. • Форма: фигурная, напоминает маленького бегемотика. • Цвет: золотисто-коричневый, снаружи может

	быть посыпан какао. • Поверхность: рельефная, с хрустящей вафельной оболочкой. • Вкус: сладкий, молочно-ореховый, с ванильными нотками. • Запах: приятный, характерный для молока, орехов и какао. • Консистенция: хрустящая вафельная оболочка и мягкая кремовая начинка. Состав • Сахар. • Растительные жиры (пальмовый, ши). • Сухое обезжиренное молоко. • Фундук. • Пшеничная мука. • Сухое цельное молоко. • Молочная сыворотка. • Пшеничный крахмал. • Подсолнечное масло. • Яичный белок или молочные белки • Соль. • Ванилин. • Эмульгатор (соевый лецитин). • Разрыхлители. • Оригинальная форма бегемотика. • Хрустящая вафельная оболочка. • Нежная молочно-ореховая начинка. • Приятный сладкий вкус. • Удобная индивидуальная упаковка. • Подходит в качестве десерта или сладкого перекуса. 1. Поставка всех наименований кондитерских изделий должна осуществляться исключительно по предварительному согласованию с Заказчиком. 2. Поставщик обязан обеспечить соответствие каждого наименования товара требованиям настоящей технической спецификации. Перед поставкой необходимо внимательно проверить наименование, состав, массу, и иные характеристики каждого изделия. 3. Все кондитерские изделия должны соответствовать установленным требованиям технической спецификации, быть качественными, свежими, в неповреждённой заводской упаковке и иметь действующий срок годности. 4. Все кондитерские изделия должны быть укомплектованы и упакованы в единую новогоднюю подарочную упаковку. 5. Дизайн, внешний вид, материал и оформление новогодней подарочной упаковки подлежат обязательному предварительному согласованию с Заказчиком. 6. Поставщик обязан приступить к комплектации и упаковке подарочных наборов только после согласования с Заказчиком всех наименований кондитерских изделий и внешнего вида подарочной упаковки. 7. Поставщик обязан предоставить заказчику информацию о каждой предлагаемой ассортиментной позиции с указанием наименования, производителя, марки, модели, технических характеристик и иных сведений, необходимых для идентификации товара. Поставщик обязан обеспечить доставку готовых новогодних подарочных наборов в полном объёме по адресу, указанному Заказчиком, непосредственно до кабинета Заказчика. Поставка товара должна осуществляться непосредственно поставщиком, являющимся стороной договора. Не допускается передача исполнения обязательств по поставке товара посредникам или иным третьим лицам. Поставщик обязан обеспечить непосредственную передачу товара заказчику и нести полную ответственность за его качество и соответствие установленным требованиям Поставляемый товар должен соответствовать требованиям технических регламентов, государственных стандартов и иных нормативных документов, применимых к данному виду товара. Принимать будем строго по тех.спецификации