



ООО «Маслозавод Тотемский»

Россия, 161308, Вологодская обл., Тотемский р-н, пос. Мясокомбината, д.15в.

ИНН 3502005833 ОГРН 1143535000179

УТВЕРЖДАЮ

Операционный директор

ООО «Маслозавод Тотемский»

/Ключко А.Ю.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на закупку заквасок для нужд ООО «Маслозавод Тотемский» на 2023 год

1. Предмет тендера

Предметом закупки по настоящему техническому заданию являются закваски, которые используются для производства кисломолочной продукции, для ООО «Маслозавод Тотемский».

2. Наименование закупаемых товаров, их количество

№	Наименование	Ед.изм ерения	Количество, шт												
			Январь	Февра ль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентя брь	Октяб рь	Ноябрь	Декабрь	Итого
1.	Закваска FD-DVS KEFIR-1 100U (либо аналог)	шт	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	900
2	Закваска FD-DVS KEFIR-2 100U (либо аналог)	шт	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	900
3	Закваска FD-DVS Flora Danica 500U (либо аналог)	шт	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
4	Закваска FD-DVS LAF-4 10U (либо аналог)	шт	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
5	Закваска FD-DVS XPL-30 200U (либо аналог)	шт	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	900
6	Закваска FD-DVS XPL-30 50U (либо аналог)	шт	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
7	Закваска FD-DVS XPL-35 200U (либо аналог)	шт		25			25			25			25		100
8	Закваска PROBAT 801 FRO 650 DCU (либо аналог)	шт	15			15			15			15			60
9	Закваска YO-MIX M11 LYO 200 DCU (либо аналог)	шт	50			50			50			50			200



ООО «Маслозавод Тотемский»

Россия, 161308, Вологодская обл., Тотемский р-н, пос. Мясокомбината, д.15в.

ИНН 3502005833 ОГРН 1143535000179

3. Информация о продукте

№п/п	Наименование	Характеристика
1.	Закваска FD-DVS KEFIR-1 100U (либо аналог)	<p>Описание: Смесь мезофильной ароматообразующей культуры, типа LD, термофильной культуры и дрожжей. Культура является текстурообразователем, производит дрожжевой вкус и CO₂</p> <p>Состав: Debaryomyces hansenii, Lactococcus lactis subsp. cremoris, Lactococcus lactis subsp. lactis, biovar. diacetylactis, Lactococcus lactis subsp. lactis, Leuconostoc Streptococcus thermophilus</p> <p>Физические свойства: Цвет: от белого до слегка розового или коричневатого</p> <p>Область применения: Применяется при производстве кефирного продукта.</p> <p>Срок годности: Срок хранения культуры составляет не менее 24 месяцев с даты производства при хранении согласно рекомендациям.</p> <p>Производитель: Chr.Hansen, либо иной производитель по предварительному согласованию с Заказчиком (по итогам тестирования)</p>
2.	Закваска FD-DVS KEFIR-2 100U (либо аналог)	<p>Описание: Смесь мезофильной ароматообразующей культуры, типа LD, термофильной культуры и дрожжей. Культура является текстурообразователем, производит дрожжевой вкус и CO₂</p> <p>Состав: Debaryomyces hansenii, Lactococcus lactis subsp. cremoris, Lactococcus lactis subsp. lactis, biovar. diacetylactis, Lactococcus lactis subsp. lactis, Leuconostoc Streptococcus thermophilus</p> <p>Физические свойства: Цвет: от белого до слегка розового или коричневатого</p> <p>Область применения: Применяется при производстве кефирного продукта.</p> <p>Срок годности: Срок хранения культуры составляет не менее 24 месяцев с даты производства при хранении согласно рекомендациям.</p> <p>Производитель: Chr.Hansen, либо иной производитель по предварительному согласованию с Заказчиком (по итогам тестирования)</p>
3.	Закваска FD-DVS Flora Danica 500U (либо аналог)	<p>Описание: Мезофильная ароматообразующая культура, тип LD. Культура производит аромат и CO₂.</p> <p>Состав: Культура, содержащая смесь множественных штаммов Lactococcus lactis, subsp. cremoris, Lactococcus lactis subsp. lactis, Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris и Lactococcus lactis subsp. diacetylactis.</p> <p>Физические свойства: Цвет: от кремового до коричневатого. Форма: лиофилизированные гранулы.</p> <p>Область применения: Применяется при производстве творога.</p> <p>Срок годности: Срок хранения культуры составляет не менее 24 месяцев с даты производства при хранении согласно рекомендациям.</p> <p>Производитель: Chr.Hansen, либо иной производитель по предварительному согласованию с Заказчиком (по итогам тестирования)</p>
4.	Закваска FD-DVS LAF-4 10U (либо аналог)	<p>Описание: Селекционированный одиночный штамм дрожжей</p> <p>Состав: Kluyveromyces marxianus subsp. marxianus</p> <p>Область применения: Применяется при производстве кефирных продуктов. Вносится в смесь вместе с основной культурой при заполнении резервуара.</p>



ООО «Маслозавод Тотемский»

Россия, 161308, Вологодская обл., Тотемский р-н, пос. Мясокомбината, д.15в.

ИНН 3502005833 ОГРН 1143535000179

		<p><u>Срок годности:</u> Срок хранения культуры составляет не менее 12 месяцев с даты производства при хранении согласно рекомендациям.</p> <p><u>Производитель:</u> Chr.Hansen, либо иной производитель по предварительному согласованию с Заказчиком (по итогам тестирования)</p>
5	Закваска FD-DVS XPL-30 200U (либо аналог)	<p><u>Описание:</u> Смесь мезофильной гомоферментативной культуры, тип О и термофильной культуры. Культура производит мягкий вкус и консистенцию и не продуцирует CO₂.</p> <p><u>Состав:</u> Культура, содержащая смесь штаммов Lactococcus lactis, subsp. cremoris, Lactococcus lactis subsp. lactis, и Streptococcus thermophilus.</p> <p><u>Физические свойства:</u> Цвет: от кремового до коричневатого. Форма: лиофилизированные гранулы.</p> <p><u>Область применения:</u> Применяется при производстве сметаны.</p> <p><u>Срок годности:</u> Срок хранения культуры составляет не менее 24 месяцев с даты производства при хранении согласно рекомендациям.</p> <p><u>Производитель:</u> Chr.Hansen, либо иной производитель по предварительному согласованию с Заказчиком (по итогам тестирования)</p>
6	Закваска FD-DVS XPL-30 50U (либо аналог)	<p><u>Описание:</u> Смесь мезофильной гомоферментативной культуры, тип О и термофильной культуры. Культура производит мягкий вкус и консистенцию и не продуцирует CO₂.</p> <p><u>Состав:</u> Культура, содержащая смесь штаммов Lactococcus lactis, subsp. cremoris, Lactococcus lactis subsp. lactis, и Streptococcus thermophilus.</p> <p><u>Физические свойства:</u> Цвет: от кремового до коричневатого. Форма: лиофилизированные гранулы.</p> <p><u>Область применения:</u> Применяется при производстве сметаны.</p> <p><u>Срок годности:</u> Срок хранения культуры составляет не менее 24 месяцев с даты производства при хранении согласно рекомендациям.</p> <p><u>Производитель:</u> Chr.Hansen, либо иной производитель по предварительному согласованию с Заказчиком (по итогам тестирования)</p>
7	Закваска FD-DVS XPL-35 200U (либо аналог)	<p><u>Описание:</u> мезофильно-термофильная лиофилизированная культура. Является хорошим структурообразователем, придает продукту мягкий сливочный вкус и не продуцирует газ.</p> <p><u>Состав:</u> Культура, содержащая смесь штаммов Lactococcus lactis, subsp. cremoris, Lactococcus lactis subsp. lactis, и Streptococcus thermophilus.</p> <p><u>Срок годности:</u> Срок хранения культуры составляет не менее 24 месяцев с даты производства при хранении согласно рекомендациям.</p> <p><u>Производитель:</u> Chr.Hansen, либо иной производитель по предварительному согласованию с Заказчиком</p> <p><u>Область применения:</u> Применяется при производстве сметаны (по итогам тестирования)</p>
8	Закваска PROBAT 801 FRO 650 DCU (либо аналог)	<p><u>Описание:</u> глубокозамороженная концентрированная заквасочная культура прямого внесения</p> <p><u>Состав:</u> Lactococcus lactis подвид lactis, Lactococcus lactis, подвид cremoris, Lactococcus lactis подвид lactis biovar diacetylactis, Leuconostoc mesenteroides подвид cremoris</p> <p><u>Срок годности:</u> Срок хранения культуры составляет не менее 12 месяцев с даты производства при хранении</p>



ООО «Маслозавод Тотемский»

Россия, 161308, Вологодская обл., Тотемский р-н, пос. Мясокомбината, д.15в.

ИНН 3502005833 ОГРН 1143535000179

		согласно рекомендациям. Область применения: Применяется при производстве творога. Производитель: DANISCO , либо иной производитель по предварительному согласованию с Заказчиком (по итогам тестирования)
9	Закваска YO-MIX M11 LYO 200 DCU (либо аналог)	Описание: Смесь определенных молочных штаммов для прямого внесения в молоко и молочные основы. Культура представляет собой высушенный путем сублимации порошок. Состав: Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii подвид bulgaricus Область применения: Применяется при производстве кисломолочных продуктов, йогурта. Срок годности: Срок хранения культуры составляет не менее 18 месяцев с даты производства при хранении согласно рекомендациям. Производитель: DANISCO , либо иной производитель по предварительному согласованию с Заказчиком (по итогам тестирования)

4. Условия доставка. Доставка до терминала «Деловые линии» в г.Вологда осуществляется силами и за счет Поставщика, далее собственными силами.

5. Срок поставки. Ежемесячно, по заявкам Заказчика, поставка в течение 14 календарных дней с даты подачи заявки.

6. Гарантийный срок. Остаточный срок годности Товара на дату поставки должен составлять не менее 80 (восемидесяти)% от срока годности установленного производителем Товара.

7. Требования к сопроводительным документам и упаковке. Вместе с товаром передаются относящиеся к нему документы: качественное удостоверение, декларацию соответствия, спецификацию на русском языке и/или другие документы предусмотренные законом или иными правовыми актами. Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность Товара от повреждений при его отгрузке, перевозке и хранении.

Руководитель службы качества

Чернышева Д.В.