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 2024 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.измерения	Ориентировочное количество, шт												
			Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Итого
1.	**Закваска FD-DVS KEFIR-1 100U (либо аналог)**	шт	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	540
2.	**Закваска FD-DVS KEFIR-2 100U (либо аналог)**	шт	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	540
3.	**Закваска FD-DVS Flora Danica 500 u (либо аналог)**	шт	90		90		90		90		90		90		540
4.	**Закваска FD-DVS CH-N-22 500 ед. (либо аналог)**	шт		90		90		90		90		90		90	540
5.	**Закваска FD-DVS LAF-4 10U (либо аналог)**	шт	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	108
6.	**Закваска FD-DVS XPL-30 200U (либо аналог)**	шт	100		100		100		100		100		100		600
7.	**Закваска FD-DVS XPL-30 50U (либо аналог)**	шт	30			30			30			30			120
8.	**Закваска FD-DVS XPL-35 200U (либо аналог)**	шт		100		100		100		100		100		100	600
9.	**Закваска PROBAT 801 FRO 650 DCU (либо аналог)**	шт	30			30			30			30			120
10.	**Закваска YO-MIX M11 LYO 200 DCU (либо аналог)**	шт	40			40			40			40			160
11.	**Закваска COOZIT MR 803 500 DCU**	шт	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
12.	**Закваска лиофилизир. прямого внесения Holdbac LC LYO 500**	шт	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600

	DCU														
13.	**Заквасочная культура FreshQ 7 50U**	шт	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200

3. Информация о продукте

№п/п	Наименование	Характеристика
1.	**Закваска FD-DVS KEFIR-1 100U (либо аналог)**	**Описание:** Смесь мезофильной ароматообразующей культуры, типа LD, термофильной культуры и дрожжей. Культура является текстурообразователем, производит дрожжевой вкус и CO2 **Состав:** Debaryomyces hansenii, Lactococcus lactis subsp. cremoris, Lactococcus lactis subsp. lactis, biovar. diacetylactis, Lactococcus lactis subsp. lactis, Leuconostoc Streptococcus thermophilus **Физические свойства:** Цвет: от белого до слегка розового или коричневатого **Область применения:** Применяется при производстве кефирного продукта. **Срок годности:** Срок хранения культуры составляет не менее 24 месяцев с даты производства при хранении согласно рекомендациям. **Производитель:** Chr.Hansen, либо иной производитель по предварительному согласованию с Заказчиком (по итогам тестирования)
2.	**Закваска FD-DVS KEFIR-2 100U (либо аналог)**	**Описание:** Смесь мезофильной ароматообразующей культуры, типа LD, термофильной культуры и дрожжей. Культура является текстурообразователем, производит дрожжевой вкус и CO2 **Состав:** Debaryomyces hansenii, Lactococcus lactis subsp. cremoris, Lactococcus lactis subsp. lactis, biovar. diacetylactis, Lactococcus lactis subsp. lactis, Leuconostoc Streptococcus thermophilus **Физические свойства:** Цвет: от белого до слегка розового или коричневатого **Область применения:** Применяется при производстве кефирного продукта. **Срок годности:** Срок хранения культуры составляет не менее 24 месяцев с даты производства при хранении согласно рекомендациям. **Производитель:** Chr.Hansen, либо иной производитель по предварительному согласованию с Заказчиком (по итогам тестирования)
3.	**Закваска FD-DVS Flora Danica 500U (либо аналог)**	**Описание:** Мезофильная ароматобразующая культура, тип LD. Культура производит аромат и CO_2. **Состав:** Культура, содержащая смесь множественных штаммов Lactococcus lactis, subsp. cremoris, Lactococcus lactis subsp. lactis, Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris и Lactococcus lactis subsp. diacetylactis. **Физические свойства:** Цвет: от кремового до коричневатого. Форма: лиофилизированные гранулы. **Область применения:** Применяется при производстве творога. **Срок годности:** Срок хранения культуры составляет не менее 24 месяцев с даты производства при хранении согласно рекомендациям. **Производитель:** Chr.Hansen, либо иной производитель по предварительному согласованию с Заказчиком (по итогам тестирования)

4.	**Закваска FD-DVS CHN-19 500U (либо аналог)**	**Описание:** Мезофильная ароматобразующая культура, тип LD. Культура производит аромат и CO_2. **Состав:** Lactococcus lactis subsp. cremoris, Lactococcus lactis subsp.lactis biovar diacetylactis, Lactococcus lactis subsp.lactis, leuconostoc **Физические свойства:** Цвет: от бесцветного до слегка розоватого или коричневатого. Форма: лиофилизированные гранулы. **Область применения:** Применяется при производстве творога. **Срок годности:** Срок хранения культуры составляет не менее 24 месяцев с даты производства при хранении согласно рекомендациям. **Производитель:** Chr.Hansen, либо иной производитель по предварительному согласованию с Заказчиком (по итогам тестирования)
5.	**Закваска FD-DVS LAF-4 10U (либо аналог)**	**Описание:** Селекционированный одиночный штамм дрожжей **Состав:** Kluyveromyces marxianus subsp. marxianus **Область применения:** Применяется при производстве кефирных продуктов. Вносится в смесь вместе с основной культурой при заполнении резервуара. **Срок годности:** Срок хранения культуры составляет не менее 12 месяцев с даты производства при хранении согласно рекомендациям. **Производитель:** Chr.Hansen, либо иной производитель по предварительному согласованию с Заказчиком (по итогам тестирования)
6.	**Закваска FD-DVS XPL-30 200U (либо аналог)**	**Описание:** Смесь мезофильной гомоферментативной культуры, тип О и термофильной культуры. Культура производит мягкий вкус и консистенцию и не продуцирует CO_2. **Состав:** Культура, содержащая смесь штаммов Lactococcus lactis, subsp. cremoris, Lactococcus lactis subsp. lactis, и Streptococcus thermophilus. **Физические свойства:** Цвет: от кремового до коричневатого. Форма: лиофилизированные гранулы. **Область применения:** Применяется при производстве сметаны. **Срок годности:** Срок хранения культуры составляет не менее 24 месяцев с даты производства при хранении согласно рекомендациям. **Производитель:** Chr.Hansen, либо иной производитель по предварительному согласованию с Заказчиком (по итогам тестирования)
7.	**Закваска FD-DVS XPL-30 50U (либо аналог)**	**Описание:** Смесь мезофильной гомоферментативной культуры, тип О и термофильной культуры. Культура производит мягкий вкус и консистенцию и не продуцирует CO_2. **Состав:** Культура, содержащая смесь штаммов Lactococcus lactis, subsp. cremoris, Lactococcus lactis subsp. lactis, и Streptococcus thermophilus. **Физические свойства:** Цвет: от кремового до коричневатого. Форма: лиофилизированные гранулы. **Область применения:** Применяется при производстве сметаны. **Срок годности:** Срок хранения культуры составляет не менее 24 месяцев с даты производства при хранении согласно рекомендациям. **Производитель:** Chr.Hansen, либо иной производитель по предварительному согласованию с Заказчиком (по

		итогам тестирования)
8.	**Закваска FD-DVS XPL-35 200U (либо аналог)**	**Описание:** мезофильно-термофильная лиофилизированная культура. Является хорошим структурообразователем, придает продукту мягкий сливочный вкус и не продуцирует газ. **Состав:** Культура, содержащая смесь штаммов Lactococcus lactis, subsp. cremoris, Lactococcus lactis subsp. lactis, и Streptococcus thermophilus. **Срок годности:** Срок хранения культуры составляет не менее 24 месяцев с даты производства при хранении согласно рекомендациям. **Производитель:** Chr.Hansen, либо иной производитель по предварительному согласованию с Заказчиком **Область применения:** Применяется при производстве сметаны (по итогам тестирования)
9.	**Закваска PROBAT 801 FRO 650 DCU (либо аналог)**	**Описание:** глубокозамороженная концентрированная заквасочная культура прямого внесения **Состав:** Lactococcus lactis подвид lactis, Lactococcus lactis, подвид cremoris, Lactococcus lactis подвид lactis biovar diacetylactis, Leuconostoc mesenteroides подвид cremoris **Срок годности:** Срок хранения культуры составляет не менее 12 месяцев с даты производства при хранении согласно рекомендациям. **Область применения:** Применяется при производстве творога. **Производитель:** DANISCO , либо иной производитель по предварительному согласованию с Заказчиком (по итогам тестирования)
10.	**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)
11.	**Закваска COOZIT MR 802 500 DCU**	**Описание:** глубокозамороженная, концентрированная заквасочная культура в градулированной форме для прямого внесения **Состав:** Lactococcus lactis подвид lactis, Streptococcus thermophilus **Срок годности:** Срок хранения культуры составляет не менее 12 месяцев с даты производства при хранении согласно рекомендациям. **Область применения:** Применяется при производстве творога ускоренным сквашиванием **Производитель:** DANISCO , либо иной производитель по предварительному согласованию с Заказчиком (по итогам тестирования)
12.	**Закваска лиофилизир. прямого внесения Holdbac LC LYO 500 DCU**	**Описание:** лиофилизированная культура прямого внесения Термофильная одно-штаммовая культура **Состав:** Lactobacillus rhamnosus **Срок годности:** Срок хранения культуры составляет не менее 18 месяцев с даты производства при хранении согласно рекомендациям.

		Область применения: Применяется при производстве творога в качестве защитной культуру **Производитель:** DANISCO , либо иной производитель по предварительному согласованию с Заказчиком (по итогам тестирования)
13.	**Заквасочная культура FreshQ 7 50U**	**Описание:** культуры представляют собой комбинацию традиционных молочнокислых бактерий, которые осуществляют процесс подавления нежелательных дрожжей и плесеней в молочнокислых продуктах **Состав:** Lactobacillus paracasei, Lactobacillus rhamnosus **Срок годности:** Срок хранения культуры составляет не менее 24 месяцев с даты производства при хранении согласно рекомендациям. **Область применения:** Применяется при производстве сметаны в качестве защитной культуру **Производитель:** Chr.Hansen, 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 (восьмидесяти)% 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.