ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
на услуги по калибровке кондитерского подсолнечника

Общий объем поступающего сырья **1500 тонн** (+/- 20%)

Временной период оказания услуги **Сентябрь 2024 - Январь 2025 год**

Услуга по калибровке предполагает:

1. **Разделение поступающего сырья кондитерского подсолнечника на следующие фракции**
   1.1 Подсолнечник кондитерский, калибр 42+
   1.2 Подсолнечник кондитерский, калибр 38+
   1.3 Подсолнечник кондитерский, калибр 38-
   1.4 Отходы негодные (с содержанием зерна не более 2%)

2. Погрузка калиброванной продукции осуществляется в транспорт заказчика:
- **калибр 42+ навалом в мешках по 25кг;**
- **калибр 38+ навалом в мешках по 25кг;**
- **калибр 38- насыпом;**

Требования к поставщику

1. Наличие у поставщика услуг собственной лаборатории способной проводить анализы:

Наименование показателя	**НД, регламентирующий методику испытаний**
Влажность, %	ГОСТ 10586-96
Кислотное число, мг NaOH, гр	ГОСТ 10858-77
Сорная примесь, %:	ГОСТ 10854-2015
Масличная примесь, %:	ГОСТ 10854-2015
Ситовой анализ	по условиям технического задания
Недоброкачественное ядро, шт., на 100 шт.	по условиям технического задания
Содержание коротких калиброванных семян, шт., на 100 шт.	по условиям технического задания
Насыпная плотность, не менее, г/л	ГОСТ 10840
Зараженность вредителями, а также продуктами их жизнедеятельности	ГОСТ 10853-88
Зараженность карантинными объектами	Ситовой анализ обнаружения

2. Все лабораторное и весовое оборудование должно иметь действующие сертификаты поверки.
3. Производственное оборудование должно обеспечивать получение калиброванной продукции в соответствии со спецификацией (приложение1).
4. Обеспечить сохранность сырья и готовой продукции на складах.
5. Возможность временного хранения партии калиброванного подсолнечника от 3-х до 5-ти суток.

Руководитель масложирового направления  **О.И. Стрельцов**