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 заквасочных культур и ферментного препарата на период март-октябрь 2025 г для нужд ООО «Маслозавод Тотемский»

1. Предмет тендера

Предметом закупки по настоящему техническому заданию являются закваски и ферментный препарат, которые используются при производстве сыра Кальята на период март-октябрь 2025 г для ООО «Маслозавод Тотемский».

2. Наименование закупаемых товаров, их количество

№	Наименование	Ед.измерения	Ориентировочное количество, шт								
			Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Итого
1.	**Закваска лиофилизир. термофил. прямого внесения Altalact Mozzar-T 50ед.**	шт	190	190	190	260	260	260	260	260	1870
2.	**Фермент для свертывания молока Химозин Hansen CHY-MAX M 1000 (л)**	л	36	36	36	48	48	48	48	48	348

3. Информация о продукте

№п/п	Наименование	Характеристика
1.	**Закваска лиофилизир. термофил. прямого внесения Altalact Mozzar-T 50ед.**	**Описание:** Концентрированная лиофилизированная закваска прямого внесения. Описание микроорганизмов - Streptococcus thermophilus - парные или короткие цепи (размером 2-3 мкм). Streptococcus thermophilus является Грам-положительным, каталаза-отрицательным и не образуют спор. **Состав:** Streptococcus thermophilus **Срок годности:** Срок хранения культуры составляет не более 24 месяцев с даты производства при хранении согласно рекомендациям. **Область применения:** Применяется при производстве сыра Кальята **Производитель:** Mediterranea Biotecnologie s.r.l (Италия) для ООО «АлтаЛакт» (Россия)

ООО «Маслозавод Тотемский»
Россия,161308, Вологодская обл., Тотемский р-н, пос. Мясокомбината, д.15в.
ИНН 3502005833 ОГРН 1143535000179

2.	**Фермент для свертывания молока Химозин Hansen CHY-MAX M 1000 (л)**	**Описание:** чистый стандартизованный раствор химозина, полученного путем глубинной ферментации Aspergillus niger var. awamori на растительном субстрате особым способом, исключающим попадание продуцента в конечный продукт. Содержит молокосвертывающий фермент, высокоспецифичный к каппа-казеину, что обуславливает очень хорошее образование сгустка. Общая активность оказывает также значительное влияние на формирование вкуса и текстуры в сыре. Активный молокосвертывающий фермент – химозин (EC 3.4.23.4) **Состав**: Вода, хлористый натрий, бензоат натрия Е211 (<=0,5%), химозин **Срок годности:** 12 месяцев с даты производства при соблюдении условий хранения. Срок годности не более 3 месяцев после вскрытия упаковки, при обеспечении условий хранения согласно рекомендациям. **Область применения:** Применяется при производстве сыра Кальята **Производитель:** Chr.Hansen

4. Условия доставка. Доставка до терминала транспортной компании в г.Вологда или г. Тотьма осуществляется силами и за счет Поставщика, далее собственными силами.

5. Срок поставки: Ежемесячная поставка по заявке Заказчика 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.

Главный технолог _____Чернышева Д.В.

28.02.2025