**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

Функциональные, технические и качественные характеристики молока

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование товара** | Функциональные, технические и качественные характеристики объекта закупки | | | Обоснование использования дополнительных характеристик (не включенных в позиции КТРУ) |
| **Показатель (наименование характеристики)** | **значение** | |
| **Максимальные и (или) минимальные показатели объекта закупки** | **Показатели, которые не могут изменяться** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 1 | Молоко питьевое для питания детей школьного возраста  **в количестве 34000 штук** | Вид молока |  | Коровье | ГОСТ 32252-2013 |
| Вид молока по способу обработки |  | Ультрапастеризованное | КТРУ 10.86.10.110-00000002 |
| Наличие обогащающих компонентов: |  | да | КТРУ 10.86.10.110-00000002 |
| массовая доля витаминов, **мг/л:** |  |  | КТРУ 10.86.10.110-00000002 |
| А |  | 0,5-1,0 | ГОСТ 32252-2013 |
| С |  | 50-120 | ГОСТ 32252-2013 |
| В1 |  | 1,0-1,5 | ГОСТ 32252-2013 |
| В2 |  | 1,5-2,0 | ГОСТ 32252-2013 |
| массовая доля йода, **мг/л** |  | 0,11-0,17 | ГОСТ 32252-2013 |
| Массовая доля жира, % |  | 3,2 | КТРУ 10.86.10.110-00000002 |
| Массовая доля белка, % | Не менее 3,0 |  | ГОСТ 32252-2013 |
| Углеводы (содержание в 100 г. молока), г | Не менее 4,7 |  | ГОСТ 32252-2013 |
| Энергетическая ценность (калорийность) (на 100 г. молока), кДж/ккал | Не менее 249/60 |  | ГОСТ 32252-2013 |
| Объем, мл |  | 200 | Для непосредственного (индивидуального) использования |
| Упаковка номинальной вместимостью, см3 | Не менее и не более 200 |  | ГОСТ 32252-2013 |
| Прикрепленный упакованный аппликатор «соломинка» |  | наличие | ГОСТ 32252-2013 для удобства потребления |
| Органолептические показатели: |  |  |  |
| внешний вид |  | непрозрачная жидкость | ГОСТ 32252-2013 |
| консистенция |  | жидкая, однородная, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира | ГОСТ 32252-2013 |
| вкус и запах |  | чистые, без посторонних, не свойственных молоку привкусов и запахов, с привкусом кипячения. Допускается при использовании обогащающих компонентов привкус, свойственный внесенным компонентам | ГОСТ 32252-2013 |
| цвет |  | белый, равномерный по всей массе | ГОСТ 32252-2013 |