

**Орта білім мекемелерінде оқытқындарға тамақтануды ұйымдастыру бойынша тауарларды жеткізуші таңдау бойынша конкурстық құжаттамаларға техникалық тапсырма алатын тауарлардың мінездемесі**

алатын тауардың орыс тілінде атауы	Тауарлар мемлекеттік тілде немесе қызмет мінездемесі	тауарлар орыс тілінде немесе қызмет мінездемесі	стандартқа сілжес
спыр майы 72,5%	массада біртекті, сары ақ жалпай ылғал фракциясының емес пастерленген тәтті өңдірілген ден астам 25,0% мұнай, үстел тұз қосылған немесе онысыз, тұдалмаған сары майға (май массалық үлесі кем дегенде 72,5% құрайды). Шетелдік талғам мен сары май тән иісі жоқ, таза дәмі мен иісі. Жүйелілік, біртекті пластик, тығыз болып табылады. Ылғалдың бір кішкентай тамшылардың пайда немесе қатысуымен кесілген және құрғақ беті майды салмағы	цвет от белого до желтого, однородный по всей массе. Крестьянское- масло с массовой долей влаги не более 25,0%, выработанное из пастеризованных сливок- сладкосливочное, без или с добавлением поваренной соли-несоленое (массовая доля жира не менее 72,5 %). Вкус и запах чистый, без посторонних привкусов и запахов, характерный для сливочного масла. Консистенция однородная, пластичная, плотная. Поверхность масла на разрезе слабоблестящая и сухая на вид или с наличием одиночных мельчайших капелек влаги. Фасованное 0,2кг.	ГОСТ 37-91
Масло шоколадное	Шетелдік талғам мен иістерді жоқ тәтті, шоколад айқын дәмі мен хош иісі бар, ваниль, - дәмі мен иісі бойынша талаптарға қолданылуы тиіс мынадай май шоколад. Жүйелілік - кесу бойынша тығыз, біртекті, пластик, ешқандай көзге көрінетін су тамшылары. Түс - шоколад, мұнай массасы бүкіл біртекті. 200 г пакеттерге	для масла шоколадного должны применяться следующие требования по вкусу и запаху - сладкий, с выраженным запахом и ароматом шоколада, ванилина, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция - плотная, однородная, пластичная, без видимых капель влаги на разрезе. Цвет - шоколадный, однородный по всей массе масла. Фасовка в пачках по 200 г.	ГОСТ 6822-67
ірімшік 5-9 %	бар немесе сүт ақуыз елеулі түйіршіктерісіз, ряссыпчатый қапталған сүзбе қаймақ анық көрінетін астық жұмсақ, немесе - өнімнің, пайда болуы мен консистенциясы талаптарына сәйкес келуге тиіс. Сарысу шағын таңдау - майсыз өнім үшін. Иіс пен дәм күшейткіші - балзып, қышқыл, шетелдік талғамы және иістерді жоқ, аздап тұзды дәм. Түсі - ақ немесе крем қолғап, массада біркелкі. 200 г пакеттерге	продукт должен соответствовать требованиям, по внешнему виду и консистенции - мягкий с отчетливо видимыми творожными зёрнами покрытыми сливками, мажущаяся или ряссыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Для нежирного продукта - незначительное выделение сыворотки. Вкус и запах - свежий, кисло-молочный, без посторонних привкусов и запахов, слегка солоноватый вкус. Цвет - белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Фасовка в пачках по 200 г.	СТ РК 94-95
Сірне	ірімшікті, тәгіленген, дәмдендірілген, бір даналанған.	Творожный, глазированный, ароматизированный, упакованный штучно	ГОСТ 52790-2007
қаймақ	жүйелілік және келбеті: біртекті, орташа тығыз, жылтыр көрінісі, шағын, бір көпіршіктердің болуы, сал тұтқыр, тығыз жеткілікті болуы мүмкін. Иіс пен дәм күшейткіші: таза, ферменттелген, пастерленген өнімдер ерекше дәмі мен хош иісі тән. Түсі: массасы бүкіл крем қолғап, кінім ақ. Крем физикалық және химиялық параметрлеріне талаптарға сай болуы керек: 15% -дан кем емес май массалық үлесін. 200 г	Консистенция и внешний вид - однородная, в меру густая, вид глициновый, допускается недостаточно густая, слегка вязкая, наличие единичных пузырьков воздуха, незначительная крупитчатость. Вкус и запах: чистые, кисло-молочные, с характерным привкусом и ароматом, свойственным пастеризованному продукту. Цвет: белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. По физико-химическим показателям сметана должна соответствовать требованиям: массовая доля жира не менее 15 %. Фасовка по 200 г	СТ РК 1064-2002
Йогурт	СТ РК2069-2010 ұлттық стандарты бойынша еңделген. "Қышқылсүтті азық. Жалпы техникалық мінездемесі". Қышқылсүтті азық сүт майлығы бойынша қант қосылса отыра, таза термофильді сүтті қышқыл бактериялар арқылы ірітеледі. Дәмі және иісі - таза сүтті, бөген иіссіз, шамасына сай тәтті. Сыртқы келбеті және консистенциясы - бір қалыпты, созылмалы. Түсі - сүтті ақ, майлығы масса бойынша тегіс - 1,5г, ақуыз - 2,8г, көмірсулар-11г. Энерг құнд - 71ккал. Ашы, қышқыл, аммиақты, бүлінген, шөптің дәмі мен иісі, сонымен қоса 2 % сары сум шыққан болуы тиіс емес. Қаптама 0,5л	Йогурт молочный, фруктовый 1,5% жири, литевой. Вырабатывается по национальному стандарту СТ РК2069-2010 "Продукция кисломолочная. Общие технические условия". Кисломолочный продукт вырабатывается из пастеризованного нормализованного по жиру и сухим веществам молока с добавлением сахара, фруктово-ягодных наполнителей путем сквашивания его чистыми культурами термофильных молочнокислых бактерий. Вкус и запах - чистый молочный, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий, с соответствующим вкусом и ароматом внесенного наполнителя. Внешний вид и консистенция - однородная, в меру вязкая. Цвет- молочно-белый, равномерный по массе жир-1,5г, белок-2,8г, углеводы-11г. Энерг.ценность -71ккал. Не допускается горький вкус, уксуснокислый, аммиачный, тухлый.	ГОСТ 31981-2013
айран май 2,5-4 %	Айран пастерленген сүттен жасалған. Түс - кем емес 2,5-4% -дан сергітетін, ақ құрылымды, сұйық қаймақ қышқыл сүт дәмі еске, тәтті, қышқыл сүт майлығы, рұқсат етілген қышқылдығы 85-120Т, Ашы дәмі, сірке қышқыл, аммиак, шірік, өте айқын жайылатын дәмі мен иісі, сондай-ақ кеңейтілген келісушілікті рұқсат және көлемі бойынша ірікті 2% астамы бөлектеу емес. 0,5-1л үшін	Режима изготовлена из пастеризованного цельного молока. Цвет - белый, консистенция, напоминающая жидкую сметану, вкус кисло-молочный, освежающий, приятный, содержание жира в режисе не менее 2,5-4 %, допустимая кислотность 85-120Т. Не допускается горький вкус, уксуснокислый, аммиачный, тухлый, сильно выраженный кормовой привкус и запах, а также вспученная консистенция и выделенная сыворотка более 2 % по объему. Фасовка по 0,5-1л.	ГОСТ 31455-2012
пастеризован сүт май 3,2%	нақты температура жағдайында термоөңдеу ультрапастерленген сүт, деп аталатын, содан кейін салқындалатын пастерленген 3,2% май, осы стандарттың талаптарына және санитарлық нормалар мен ережелерге сәйкес технологиялық ісқаулықтарға сәйкес, белгіленген тәртіппен бөйілген. пастерленген спыр сүті түрлері мынадай өндірілген болуы тиіс. талаптар мен стандарттарға сай келуі керек: 3,2% май, кем емес 3,2% -дан, май салмастық үлесі, 1 кем емес тазалығы моделі бойынша тығыздығын 1027 астам г / см кем емес, 21 аспайтын қышқылдығын, емес, температура 8 жоғары. көрінісі және консистенциясы - шөгілді жоқ біртекті сұйық. Иіс пен дәм күшейткіші - таза, бөгде жоқ, емес, жаңа піскен сүт талғамы мен иістерді тән. Түс - сал сары реңкті ақ. 0,5-1л	Пастеризованным называют молоко, подвергнутое тепловой обработке при определенных температурных режимах и затем охлажденное. Пастеризованное коровье молоко должно вырабатываться следующих видов: пастеризованное 3,2% жира, в соответствии с требованиями настоящего стандарта и технологическим инструциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке. Должно соответствовать требованиям и нормам: 3,2 % жира, массовая доля жира не менее 3,2%, плотность г/см не менее 1,027, кислотность оТ не более 21, степень чистоты по стандарту, не ниже группы 1, температура не выше 8. Внешний вид и консистенция - однородная жидкость без осадка. Вкус и запах - чистые, без посторонних, не свойственных свежему молоку привкусов и запахов. Цвет - белый со слегка желтоватым оттенком. Фасовка 0,5-1л.	ГОСТ 13277-79
қатты сұзғын ірімшік	тікбұрышты-квадрат немесе ірімшік бетіне тығыз вакуумде парафин немесе пластик пленкамен жабылған спыр сүтінен өндірілетін кемінде 45% май, басшылары қатты Нидерланд спыр сүтінен өндірілетін ірімшік көрсетілуі керек: сапа сертификаты қатысуымен өндіру (күні, айы) және өндірістік зауыттық таңбаны күні. Салмақтық	сыр твердый голландский прямоугольно-брусковый или в головках не менее 45 % жирности, вырабатываемый из коровьего молока, покрытый парафином или в полимерной пленке под вакуумом, плотно прилегающими к поверхности сыра. На каждой головке сыра должны быть указаны: дата выработки (число, месяц) и производственная марка завода изготовителя при наличии сертификата качества. Весовой.	ГОСТ 7616-85

аБидай ұны шым 1 сұрын	сапа сертификатының қатысуымен шетелдік ісі мен дәмі еркін, дамыған кеуектілігі емес, туралы Дақсыз, ұстағанда қанықпаған серпімді - пісірілген, жоқ болуы тиіс. Әрбір Тарап тыйым салу пеш нан уақыт көрсете отырып, нан стандартты партиясын сапасы талаптарына сәйкестігіне хаттама көру үшін қажет. Мамандандырылған көлік құралдарында нан жеткізу. 550г.	при наличии сертификата качества, должен быть без подгорелости, пропеченный, эластичный, невлажный на ощупь, с развитой пористостью, без следов не промесса, без постороннего запаха и привкуса. На каждую партию обязательно представление протокола качества на соответствие партии хлеба требованиям стандарта с указанием время выемки хлеба из печи. Завоз хлеба на специализированном автотранспорте. Булка от550г.	ГОСТ 26987-86
Қара бидай наны	сапа сертификатының қатысуымен шетелдік ісі мен дәмі еркін, дамыған кеуектілігі емес, туралы Дақсыз, ұстағанда қанықпаған серпімді - пісірілген, жоқ болуы тиіс. Әрбір Тарап тыйым салу пеш нан уақыт көрсете отырып, нан стандартты партиясын сапасы талаптарына сәйкестігіне хаттама көру үшін қажет. Мамандандырылған көлік құралдарында нан жеткізу. Наның 550г.	при наличии сертификата качества, должен быть без подгорелости, пропеченный, эластичный, невлажный на ощупь, с развитой пористостью, без следов не промесса, без постороннего запаха и привкуса. На каждую партию обязательно представление протокола качества на соответствие партии хлеба требованиям стандарта с указанием время выемки хлеба из печи. Завоз хлеба на специализированном автотранспорте. Булка 550г.	ГОСТ 2077-84
жұмыртқа диет 1 сипат	сарысы, тығыз, жарқын, мөлдір - берік төмен профилі, орталық орынан жеңіл ауытқу, ақуыз болуы мүмкін, сал жылжытуға болады. Таза және бүлінбеген болуы керек. Қабығымен жұмыртқа қан дақтары және кокос болмауы тиіс. Жұмыртқа мазмұны шетелдік нiстердi болмауы тиіс. Жұмыртқа 360 дана үшін гофрленген картон жәшіктерге салынады.	желток - прочный мелкозернистый, может слегка перемешаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения, белок - плотный, светлый, прозрачный. Скорлупа должна быть чистой и неповрежденной. На скорлупе яиц не должно быть кровяных пятен и помета. Содержимое куриных яиц не должно иметь посторонних запахов. Яйца упаковывают в ящики из гофрированного картона по 360 шт.	ГОСТ 27583-88
Жаңа қатқан балық (майшабақ)	скумбрия таза беті бар, табиғи түс, ешқандай сыртқы жаракат болуы тиіс. еруінен немесе пісіру кейін ісі осы балық жүзеге асырады компанияны, оның орналасқан жері, өндіру, сақтау және сату кезеңін күнін көрсете отырып, шетелдік ісі тегін және сапалы хаттаманың сертификатпен, піскен балық таң болуы тиіс. Қаптама, таза, күшті болуы тиіс. орау бірлігі балық бір түрін, өлшемін, түрлі, кату және кесу әдісі қаланды болады. Әр қаптамада рұқсат (қатарынан) балық 2% -дан артық үлкенірек немесе кішірек емес тасымалдау және сақтау кезінде кейіннен балық сапасын сақтап қалу үшін ең үздік тұрғысынан мұздатылған балық орауға арналған, негізінен қолданылатын картон қораптар, пергамент немесе полимер материалдар қаптар болып табылады.	Скумбрия должна иметь чистую поверхность, естественную окраску, быть без наружных повреждений. Запах после оттаивания или варки должен быть свойственный свежей рыбе, без постороннего запаха при наличии сертификата и протокола качества с указанием предприятия, которое реализует данную рыбу, его местонахождения, дата выработки, срок хранения и реализации. Тара должна быть прочной, чистой. В единицу упаковки должна быть уложена рыба одного вида, размера, сорта, способа замораживания и разделки. Допускается в каждой таре не более 2 % рыб (по счету) большего или меньшего размера. Для упаковки рыбы свежемороженой с учетом наилучшего сохранения качества рыбы во время перевозок и последующего хранения, в основном используют картонные ящики, пакеты из пергамента или полимерных материалов.	ГОСТ 1168-86
Жаңа қатқан балық (минтай)	Майшабақ таза бетіне, табиғи түсті ешқандай сыртқы жаракат болуы тиіс. еруінен немесе пісіру кейін ісі осы балық жүзеге асырады компанияны, оның орналасқан жері, өндіру, сақтау және сату кезеңін күнін көрсете отырып, шетелдік ісі тегін және сапалы хаттаманың сертификатпен, піскен балық таң болуы тиіс. Қаптама, таза, күшті болуы тиіс. орау бірлігі балық бір түрін, өлшемін, түрлі, кату және кесу әдісі қаланды болады. Әр қаптамада рұқсат (қатарынан) балық 2% -дан артық үлкенірек немесе кішірек емес тасымалдау және сақтау кезінде кейіннен балық сапасын сақтап қалу үшін ең үздік тұрғысынан мұздатылған балық орауға арналған, негізінен қолданылатын картон қораптар, пергамент немесе полимер материалдар қаптар болып табылады.	Рыба минтай(без головы) должна иметь чистую поверхность, естественную окраску, быть без наружных повреждений. Запах после оттаивания или варки должен быть свойственный свежей рыбе, без постороннего запаха при наличии сертификата и протокола качества с указанием предприятия, которое реализует данную рыбу, его местонахождения, дата выработки, срок хранения и реализации. Тара должна быть прочной, чистой. В единицу упаковки должна быть уложена рыба одного вида, размера, сорта, способа замораживания и разделки. Допускается в каждой таре не более 2 % рыб (по счету) большего или меньшего размера. Для упаковки рыбы свежемороженой с учетом наилучшего сохранения качества рыбы во время перевозок и последующего хранения, в основном используют картонные ящики, пакеты из пергамента или полимерных материалов.	ГОСТ 32366-2013
Жаңа қатқан балық (пеніт балығы)	Майшабақ таза бетіне, табиғи түсті ешқандай сыртқы жаракат болуы тиіс. еруінен немесе пісіру кейін ісі осы балық жүзеге асырады компанияны, оның орналасқан жері, өндіру, сақтау және сату кезеңін күнін көрсете отырып, шетелдік ісі тегін және сапалы хаттаманың сертификатпен, піскен балық таң болуы тиіс. Қаптама, таза, күшті болуы тиіс. орау бірлігі балық бір түрін, өлшемін, түрлі, кату және кесу әдісі қаланды болады. Әр қаптамада рұқсат (қатарынан) балық 2% -дан артық үлкенірек немесе кішірек емес тасымалдау және сақтау кезінде кейіннен балық сапасын сақтап қалу үшін ең үздік тұрғысынан мұздатылған балық орауға арналған, негізінен қолданылатын картон қораптар, пергамент немесе полимер материалдар қаптар болып табылады.	СЕЛЬДЬ должна иметь чистую поверхность, естественную окраску, быть без наружных повреждений. Запах после оттаивания или варки должен быть свойственный свежей рыбе, без постороннего запаха при наличии сертификата и протокола качества с указанием предприятия, которое реализует данную рыбу, его местонахождения, дата выработки, срок хранения и реализации. Тара должна быть прочной, чистой. В единицу упаковки должна быть уложена рыба одного вида, размера, сорта, способа замораживания и разделки. Допускается в каждой таре не более 2 % рыб (по счету) большего или меньшего размера. Для упаковки рыбы свежемороженой с учетом наилучшего сохранения качества рыбы во время перевозок и последующего хранения, в основном используют картонные ящики, пакеты из пергамента или полимерных материалов.	ГОСТ 1168-86
Рыба свежемороженая (горбуша)	Майшабақ таза бетіне, табиғи түсті ешқандай сыртқы жаракат болуы тиіс. еруінен немесе пісіру кейін ісі осы балық жүзеге асырады компанияны, оның орналасқан жері, өндіру, сақтау және сату кезеңін күнін көрсете отырып, шетелдік ісі тегін және сапалы хаттаманың сертификатпен, піскен балық таң болуы тиіс. Қаптама, таза, күшті болуы тиіс. орау бірлігі балық бір түрін, өлшемін, түрлі, кату және кесу әдісі қаланды болады. Әр қаптамада рұқсат (қатарынан) балық 2% -дан артық үлкенірек немесе кішірек емес тасымалдау және сақтау кезінде кейіннен балық сапасын сақтап қалу үшін ең үздік тұрғысынан мұздатылған балық орауға арналған, негізінен қолданылатын картон қораптар, пергамент немесе полимер материалдар қаптар болып табылады.	горбуша должна иметь чистую поверхность, естественную окраску, быть без наружных повреждений. Запах после оттаивания или варки должен быть свойственный свежей рыбе, без постороннего запаха при наличии сертификата и протокола качества с указанием предприятия, которое реализует данную рыбу, его местонахождения, дата выработки, срок хранения и реализации. Тара должна быть прочной, чистой. В единицу упаковки должна быть уложена рыба одного вида, размера, сорта, способа замораживания и разделки. Допускается в каждой таре не более 2 % рыб (по счету) большего или меньшего размера. Для упаковки рыбы свежемороженой с учетом наилучшего сохранения качества рыбы во время перевозок и последующего хранения, в основном используют картонные ящики, пакеты из пергамента или полимерных материалов.	ГОСТ 1168-86
Аз тұздалған майшабақ	Атлант майшабақ, Тындық мұхит, май тұздалған норвегиялық дамдеуіші, жағымды, дәмі дәмі мен қош ісі бар шетелдік талғам мен нiстердi жоқ, тотыққан май жоқ дәлелдемелер жұмсақ шырынды тендер консистенциясы, болуы тиіс. Сапа сертификаты бар болса - Әрбір орау контейнер, іске асыру мерзімі, жалпы, таза, Ыдыс өндіріс өндірушінің таңбалау, күніді қажет етеді. Қаптама, таза, күшті болуы тиіс.	сельдь атлантическая, тихоокеанская, норвежская пряного посола жирная, должна быть по консистенции нежная, сочная, мягкая без признаков окислившегося жира, без посторонних привкусов и запахов с приятным пряным вкусом и запахом. На каждой упаковочной таре необходима маркировка с указанием завода-изготовителя, дата выработки, срок реализации, масса брутто, нетто, тары - при наличии сертификата качества. Тара должна быть прочной, чистой.	ГОСТ 815-2004

Бұзылған тауық 1 санат	құс еті (тауық) санаты 1 ішкің төменгі бөлігіндегі қанағаттанарлық дамыған бұлшық, май шамалы депозиттерін болуы тиіс. Бұл қанағаттанарлық дамыған бұлшық кезінде ешқандай май берді. құстардың өліктері қалпа мен томарларын қалдықтары жоқ, таза теріге болуы тиіс. сызаттар, екіні міндер мен мыл жоқ. ық буын денгейінде (тері жоқ) барлық ішкі органдарды, (2-ші және 3-ші мойын омыртқалардың арасындағы) бас, мойын жойылған унесла өліктері, бірлескен немесе төменде, бірақ 20-дан астам мм фут, ішкің төменгі ішкі май жойылған емес, өкпе және бүйрек ұшанын бас тарту мүмкіндік берді. Термооңдеу - 0-ден 4 С ұшанын ішіндегі температура, және бұлшық - жоғары емес ұшанын ішіндегі температура - 6 С. құс өліктері пластикалық фильм қаптадағы бұрып, (бірақ температура кеуде бұлшық) құс тұша 25С жоғары емес температурада, сақданату үшін болуы мүмкін.	тушки птицы (кур) 1-й категории должны иметь удовлетворительно развитые мышцы, незначительные отложения подкожного жира в области нижней части живота. Допускается отсутствие жировых отложений при вполне удовлетворительно развитых мышцах. Тушки птицы должны иметь чистую кожу, без остатков пера и пеньюков. Без ссадин, порывов, пеньковатости, пятен и кровоизлияний. Тушки потрошенные, у которых удалены все внутренние органы, голова (между 2-м и 3-м шейным позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ножки по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм, внутренний жир нижней части живота не удален, допускаются оставление в тушке легких и почек. Термообработка: (температура в толще грудных мышц) тушки птицы могут быть остывшими до температуры не выше 25С, охлажденными - температура внутри тушки от 0 до 4 С и морожеными - температура внутри тушки не выше - 6 С. Тушки птиц упаковывают в пакеты из полимерной пленки.	ГОСТ 31962-2013
Сыыр еті 1 санат	Сыыр Санат 1 артқы - вегетина жартысынан немесе ішкі органдардың қан ұйыған, шамағы, ластану қалдықтарын болуын рұқсат етілмейді тоқсандарда, мұздатылған және отморозенные ескіге және тоқсандарда, оның үстіне, ол мұздан және қардан болуын жол берілмейді. Сіз беті зиян, көгеруін және көгеруін болмауы керек. Ол ет, майсыз бұқалар ет, тері май жабылып, бұзылусыз ет, бір реттен мұздатылған көп, жаңа піскен ет, бірақ қарайтатын, мойын түсін өзгерту болып табылады жеткізуге рұқсат етілмейді. Ет бір санаты күйлері мен салмағын, термооңдеу, ресімделетін вегетиналық сертификаттан және бір мезгілде жеткізу-қабылдау үшін ұсынылған белгіленген нысандағы куәлік, бір түрін қабылдайды. Салмағы.	говядина 1 категории задняя часть - окорок На полутушах или четвертинах не допускается наличие остатков внутренних органов, сгустков крови, бахромок, загрязнений. На замороженных и подмороженных полутушах и четвертинах, кроме того, не допускается наличие льда и снега. Не должны иметь поврежденной поверхности, кровоизлияний и побитостей. Не допускается к поставке мясо тощее, мясо бьков, мясо с зачатками и срывами подкожного жира, замороженное более одного раза, мясо свежее, но изменившее цвет в области шеи, потемневшее. Мясо принимается одной категории упитанности, одного вида термической обработки, оформленное одним ветеринарным свидетельством и одним удостоверением о качестве установленной формы, предъявленное к одновременной сдаче-приемке. Весовое	ГОСТ 779-55
сыыр бауыры	Сыыр бауыры 1 санат - және дәмі сипаттамалары өнімдер үздік бірі, және тағамдық құндылығы. Бауыр орташа салмағы шамамен 4-5 келі болып табылады, және сапалы өнім түсті қызыл-қоңыр өте қаранғы болуы тиіс. Шошқа жанна өнім айырмашылығы сыыр бауыры, әлсіз ащы сонынан бар. Салмағы.	Говьяжья печень 1 КАТЕГОРИИ - один из лучших субпродуктов и по вкусовым характеристикам, и по пищевой ценности. Средний вес печени составляет около 4-5 килограммов, а цвет качественного продукта должен быть достаточно темным красно-коричневого оттенка. Свежая говяжья печень в отличие от свиного субпродукта обладает более слабым горьковатым привкусом. Весовая	ГОСТ 19342-73
ет (консервация)	Сыыр еті өз селінде бұқтырылған, т/б, 338г. Бұқтырылған сыр етіне арналған, жоғары сұрыпты массалық бөлігі: еті 58% аз болмауы тиіс, ақуызы 15% арнауы тиіс, майлылығы - 17%наспауы тиіс, ас тұзы 1-ден 15%. Иісі мен дәмі бұқтырылған етке сай еш бөтен иіссіз. Сыртқы келбеті: жылытылған жағдайда - ет түбіршіктелген 30г артауы тиіс, сорпасында еш қоспасыз. Банкадан алғанда ет өз формасын сақтай қалады. Консистенциясы - ет шырынды, қалыпты піскен. Консервасы герметикалық қапталған және тазартылған.	Говядина тушеная в соевый соус, в ж/б, 338г. Для говядины тушеной, высший сорт массовая доля: мяса - не менее 58%, белка - не менее 15%, жира - не более 17%, поваренной соли - от 1 до 1,5%. Запах и вкус свойственные соответствующему тушеному мясу с пряностями, без посторонних запахов и привкуса. Внешний вид: в разогретом состоянии - мясо кусочками произвольной формы маслосочной массой не менее 30г без грубой соединительной ткани, в бульоне. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму. По консистенции - мясо сочное, непереваренное. Консервы должны быть герметично упакованы и стерилизованы.	ГОСТ 5284-84
Сыыр тілі	Сыыр тілі 1 санаты Тілдер май, сүйек және бұлшық ет тіні, тамақ, шыршы, қан және лимфа түйіндері босатылуда тиіс. Салмақтық.	Язык говяжий 1 категории. Язык должен быть освобожден от жира, подлежащей мускульной ткани и кости, гортани, слизи, крови и лимфатических узлов. Весовой	ГОСТ 19342-73
Пісірілген шұжық ж/с табиғи қатнама	Дәмдеуіштер күшті хош иісі бар орташа тұзды шетелдік талған мен іністерді жоқ сыыр май қатысуымен сыыр пісірілген шұжық жоғары сұрыпты, иісі және дәмі, сәл татымды дәм татуға, ысталған, құрылымды дақ қалдырмай, таза, құрғақ беті тығыз, туралған салбырап, қабығын ақымдауы. Әрбір нан шұжық өндіру (күн, ай), іске асыру мерзімі, өндірістік бренд өндіруші күні көрсетілуі тиіс. Табиғи.	Колбаса вареная высшего сорта из говядины при наличии говяжьего жира, запах и вкус без посторонних привкусов и запахов, вкус слегка острый, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей, копчения, консистенция плотная с чистой, сухой поверхностью; без пятен, поврежденной оболочки, наплывов фарша. На каждом батоне колбасы должны быть указаны дата выработки (число, месяц), срок реализации, производственная марка завода изготовителя. Натуральная оболочка.	ГОСТ 23670-79
Сыыр етінен жартылай қақпаған шұжық	және соя жоқ ең жоғары балл ысталған. Таза, құрғақ беті болса, дақ қалдырмай, ет салбырап, қабығын ақымдауы. Тығыз. Кесегін қарау - сыыр біркелкі аралас, қызғылт түсті қара қызыл туралған ет түсі жоқ, сұр дақтары бар. Дәмі мен иісі жағымды, осы өнім түріне тән, дәмдеуіштер хош иісі бар, шетелдік дәмі жоқ, ысталған, тұздалған орташа сәл татымды дәмі. Табиғи.	колбаса полукопченая высшего сорта без сои. Внешний вид - батоны с чистой сухой поверхностью, без пятен, поврежденной оболочки, наплывов фарша. Консистенция плотная. Вид на разрезе - фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розоватого до темно-красного, без серых пятен. Вкус и запах приятные, свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей, копчения, без постороннего привкуса и запаха, вкус слегка острый в меру соленый. Натуральная оболочка.	ГОСТ 16290-86
Қысқа шұжық тақ қатнама	1 сыыр сорттары. Құрамы: сыыр еті, ішкі май, су, тұз, қант, балғын сарымсақ, қара бұрыш және ақ қорнаптар, аскорбин қышқалы, түрлі-түсті қант (натрий нитриті). Табиғи.	вардельки говяжий 1 сорта. Состав: говядина, жир-сырец, вода, соль поваренная пищевая, сахар, чеснок свежий, перец черный или белый, корнандр, аскорбиновая кислота, фиксатор окраски (нитрит натрия). Оболочка натуральная.	ГОСТ 23670-79
Машы жармасы	Пайда болуы мен түсі - жабық арпа ұнтақты тегіс. Ақ немесе крем түсті басым. Иісі, зен және басқа да бөтен иістерді жоқ иістің шығуы қалыпты жағдай. Дәнді түрлердің қалыпты тән дәмі. Шайнау кезінде дәнді дәлдерінің селінуге тиіс емес.	Внешний вид и цвет - преобладает непрозрачная мучнистая крупа ровного белого или кремового цвета. Запах нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов. Вкус нормальный свойственный данному виду крупы. При разжевывании крупы не должно ощущаться хруста. Фасованная.	ГОСТ 7022-97
Қарақұмық жармасы	Негизмеленшіне тез, бір-бірінен бүкіл құлап. Сарғыш немесе қоңыр реңкі Түсі крем. Иісі - титтік қарақұмық, иісі емес, басқа да хош иістердігіштер жоқ ашыған, ашыған емес, титтік дәнді, емес, қышқыл емес, ащы. Сәйкес келеді. Салмағы.	крупа гречневая вырабатывается из гречихи. Ядрица быстро разваривающаяся, цельная. Цвет кремовый с желтоватым или коричневым оттенком. Запах - свойственный гречке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый, вкус - свойственный крупе, без посторонних привкусов, не кислая, не горькая. Фасованная.	ГОСТ 5550-74
Бидай жармасы	тары жылтыратылған талаптарына сәйкес келуге тиіс. Түсі - сары, әр түрлі реңктері, иісі - тары тән, шетелдік ісі емес, ескірген, ашыған емес дәмі жоқ - титтік тары, басқа да хош иістердігіштер жоқ, емес қышқыл емес, ащы. Салмақтық.	пшено шлифованное должно соответствовать требованиям. Цвет - желтый, разных оттенков, запах - свойственный пшену, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый, вкус - свойственный пшену, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Фасованная.	ГОСТ 572-60
Алын жармасы (қауызды)	сұлы қауызды пакеті «Экстра». Байламлардағы салынған.	хлопья овсяные "экстра", Фасованные в пачках.	ГОСТ 21149-93
Арпа жармасы	оның сыртқы қорпусында жоқ тазаланған арпа жылтыратылған астық.	Отполированное зернышко ячменя без наружной оболочки очищенное Фасованная	ГОСТ 5784-60
Бидай жармасы	бидайдың қатты сұрыптарынан өндірілген және сәйкес келеді Түсі - сары, иісі - титтік бидай жармасы, иісі жоқ, шірік, жоқ кегермейді. Дәмі - титтік бидай жармасы, қышқыл, ащы және басқа да жаңама дәмі жоқ. Салмағы.	крупа пшеничная вырабатывается из твердых сортов пшеницы. Цвет - желтый, запах - свойственный пшеничной крупе, без посторонних запахов, не прелый, не плесневелый. Вкус - свойственный пшеничной крупе, без кислого, горького и другого постороннего привкуса. Весовая.	ГОСТ 276-60

Арпа жармасы	оның сыртқы корпусында тазартылған жылтыратылған арпа астық.	крошенное зернышко ячменя без наружной оболочки очищенное. Фасованная	ГОСТ 5784-60
Тазартылған күріш	арпа, күріш - сүргілген талаптар мен стандарттар сәйкес келуге тиіс. Түсі - ақ, пісі - ашыған немесе зең, күріш тән емес пістерді жоқ. Дәмі - емес, қышқыл, ашы емес, соңдай-ақ әдеттегі күріш дақылдар. Салмағы. Дөңгелек 4-5 мм, ені ұзындығы - тегіс, тілті беті, ақ және мөділер, бірінші сынып 1 / 2-3 / 4 ұзындықта, түсі - ақ мүмкін түрлі реңктері бар, сынған астық мазмұны 9% -дан аспайды.	крупа рисовая - шлифованная, круглозерная. Цвет - белый, запах - свойственный рисовой крупе, не затхлый и не плесневелый, без посторонних запахов. Вкус - не кислый, не горький, а свойственный рисовым культурам. Рис отборный, длина 4-5 мм, ширина - 1/2-3/4 длины, с гладкой и ровной поверхностью, белоснежный и полупрозрачный, первый сорт, содержание ломаных зерен не превышает 9 %. Весовой	ГОСТ 6292-93
Аршылған бұршақ	азық-түліктік максаттарға арналған (накрасить) бұршақ, қоштасалды. Емес бөлінген Семидоли бар жылтыратылған дүжжорпусыне. Ұсақталған накрасить бұршақ қоспасы жоқ 5% артық сүргілген. Басқа дәмілік жоқ бұршақ түсі сары, қалыпты тән емес, қышқыл емес, ашы. Пісі, қалыпты бұршақ тән, ашыған жоқ, көгермейді немесе кез келген басқа шетелдік пісі.	шелушенный (душенный) горох, предназначенный для пищевых целей. Шелушенный, полированный с неразделенными семидолями. Примесь колотого шелушенного полированного гороха допускается не более 5 %. Цвет желтый, зеленый. Вкус нормальный, свойственных гороху, без посторонних вкусов, не кислый, не горький. Запах нормальный, свойственный гороху без затхлого, плесненого или иного постороннего запаха. Фасованный.	ГОСТ 6201-68
Қатты сұрып макарон қан	Қатты бидай (спираль қауырсындар, спагетти) туралы. Дәмі мен пісі жоқ, дәмі шетелдік тиіс. Макарон атауы, өндіруші, сынып, өндіріс күні, іске асыру мерзімі, таза салмағы, жалпы, т.б.: Орам таңбамен белгіленуі тиіс сапа сертификатының қатысуымен. 0.400 грамм оралған салмағы.	макарони из твердых сортов пшеницы (спираль, перья, спагетти). По вкусу и запаху должны быть без прогорклого постороннего вкуса. На упаковке должна быть маркировка с обозначением: наименования макарон, завода изготовителя, сорта, дата выработки, срок реализации, массы нетто, брутто и т.д. при наличии сертификата качества. Фасованные массой 0,400 гр.	ГОСТ875-92
Бидай ұн жасир сұрып	бидай ұны, шетелдік дәмі жоқ жұмсақ бидай сорттарының жоғары сынып, пісі сапалы қуаліктің қатысуымен ашыған немесе көгермейді, ашы емес, қышқыл емес. Әрбір қап 25 кг салмағы қаптардағы ұн сынып, өндіруші, өндіріс күні (күні, айы) кезек белгіленген болуы тиіс.	Мука пшеничная хлебопекарная, высшего сорта, из сортов мягкой пшеницы без посторонних привкусов, запах не кислый, не горький, не затхлый, не плесневелый при наличии сертификата качества. На каждом мешке должна быть маркировка с указанием сорта муки, завода изготовителя, дата выработки (число, месяц) срок реализации. Фасованная в мешки массой 25 кг.	ГОСТ26574-85
Құнды қант	қант - құм санитарлық нормалар мен ережелерге сәйкес талаптарына сәйкес болуы тиіс. Құрғақ қант ретінде немесе оның су ерітіндісінде, текучие шетелдік дәмі жоқ татті дәмі мен пісі, ақ қант ерітіндісі ерімейтін қалдық немесе басқа да қоспалардың жоқ, ашық немесе аздап опалесцирующая болуы тиіс. 25 кг салмағы қаптардағы оралған пропилен. Контейнерлерді таза және құрғақ болуы керек.	сахар - песок должен соответствовать требованиям с соблюдением санитарных норм и правил. Вкус и запах сладкий, без постороннего привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе, сыпучий, цвет белый, раствор сахара должен быть прозрачным или слабо опалесцирующим, без нерастворимого осадка или других посторонних примесей. Фасованный в пропиленовые мешки массой 25 кг. Тара должна быть сухой и чистой.	ГОСТ 21-94
Табиғи шырпы (сұрыптама)	Табиғи (шне, ерік, шабдалы, алма, Мультидәруменді, томат, алма, жеміс) дәмі мен жеміс шырпылары тән қош пісі, дәмі шетелдік және көкөніс қоспалар жол берілмейді. Артық емес 1,0-2,0 астам литр буыл қауаты.	сок натуральный (вишневый, абрикосовый, персиковый, яблочко, мультивитамин, томатный, яблочный, фруктовый) вкус и аромат свойственные фруктовым сокам, посторонний привкус и запах а также примесей растительного происхождения не допускаются. Фасованный в тетрапакеты емкостью не более 1,0-	ТУ 9163-010-48-089141-2002, ГОСТ 52182-2003
Нектар (сұрыптама)	жеміс нектарлар тетрапакет қаптамада 1,0 литр құйылған. Ыстық тоқтыру. Алма, мультивитаминов, жеміс, апельсин. Тетрапакеты сығымдылығы 1,0л тоқтыру.	Фруктовый нектар: вкус яблочный, мультивитаминный, фруктовый, апельсиновый, абрикосовый. Фасовка в тетрапакеты емкостью 1,0л.	ТУ 9163-010-48-089141-2002, ГОСТ 52182-2003
табиғи бал	қоймада бал - лайм, гүлді, шөптер тау шөптер, гүлді қыша, ара табиғи. Ол бөтен пісі тегін әлсіз күшті жағымды хош пісі бар. Дәмі татті, жағымды, шетелдік дәмі жоқ. Оралған 1,3 кг бастап шөм. салмақ	мед натуральный в ассортименте - липовый, цветочный, разнотравье, цветочно-горчичный. Обладает приятным ароматом, от слабого до сильного, без постороннего запаха. Вкус сладкий, приятный, без постороннего привкуса. Весовой 1л=1,3 кг.	ГОСТ 19792-2001
Консервіленген сұрыптама қолпан	қоймада консервілері: ерік, кара ерік, шне, шабдалы, және т.б. Бетелекер 2 литр салынған.	компот консервированный в ассортименте: абрикос, слива, вишня, персик и т.д. Фасованные в стеклянные банки по 2 л.	ГОСТ 816-91
мейіз	Ақ қоңыр, кара мейіз ірі, селективті, жоғарғы сынып. Ол тән түсі, пісі, дәмі, сәйкес, шірік жоқ, жылтыр құрғақ болуы тиіс. Салмақтық	Сухофрукт: изюм крупный, отборный, высший сорт белый, коричневый, черный. Должен быть сухой, блестящий, без гнили, с характерным цветом, запахом, вкусом. Весовой.	СТ РК 1738-2007
ерік	көптірілген ерік, эстралялық татті, үлкен. Салмағы	Сухофрукты: курага, сладкая, крупная, отборная, Весовая.	СТ РК 1738-2007
қарпөрік	көптірілген жеміс-жидек: қараөрік, қышқал-татті, орташа және үлкен жеміс жідегі, тазартылған қоспасыз. Өлшемелі.	Сухофрукты: чернослив,кисло-сладкий, из крупных и средних плодов, отборный без примесей, Весовой.	ГОСТ 28502-90
Алмұрт (кепкен)	көптірілген жеміс - жидек алмұрттың дюшес сұрыпы, конференция орман сұлуы, сұрыпталған, бөтен піссіз және дәмісі. Өлшемелі.	Сухофрукты из груши сорта дюшес, конференция, лесная красавица, отборные, без постороннего запаха и привкуса. Весовая	ГОСТ 21713-76
алма	жаңа піскен жемістер I сынып уықты элементтер мен пестицидтердің рұқсат етілген мазмұны туралы қуаліктің ұсынумен, шамадан тыс сыртқы ылғал емес, поник жоқ, перезрелых жемістер рұқсат етілмейді, таза піскен, шетелдік пісі мен дәмі еркін, пішіні біркелкі болуы мүмкін, бірақ ұсқынсыз емес, бүкіл керек алма жылы, көп емес 200-250 астам граммнан. Салмағы.	фрукты свежие 1 сорта, должны быть однородные по форме, но не уродливые, целые, чистые, спелые, без постороннего запаха и привкуса, без излишней внешней влажности, не увядшие, переспелые плоды не допускаются, с предоставлением сертификата на допустимое содержание токсичных элементов и пестицидов в яблоках, весом не более 200-250 гр. Весовые	ГОСТ 16270-70
алмұрт	алмұрт сорттары, конференция, аділ жастар қыз, піскен таңдалған	груши сорта дюшес, конференция, лесная красавица, отборные спелые. Без постороннего запаха и привкуса. Весовая	ГОСТ 21714-76
шне	Жеміс жаңа піскен. Сыртқы түрі - дөңгелек, тегіс, түсі сары, бұліну нышандары жоқ, кептеген асып піспеген. Өлшемелі.	ПЛОДЫ свежие. Внешний вид - круглые, ровные, цвет красный, без признаков гниения, без постороннего запаха и привкуса, без излишней внешней влажности, не увядшие, переспелые плоды не допускаются. Весовые	ГОСТ 21922-76
ерік	Жеміс жаңа піскен. Сыртқы түрі - дөңгелек, тегіс, түсі сары, бұліну нышандары жоқ, кептеген асып піспеген. Өлшемелі.	ПЛОДЫ свежие. Внешний вид - круглые, ровные, цвет желтый, без признаков гниения, без постороннего запаха и привкуса, без излишней внешней влажности, не увядшие, переспелые плоды не допускаются. Весовые	ГОСТ 21832-76
шабдалы	тропикалық жаңа піскен. Көрініс - шірік белгілері жоқ дөңгелек, тегіс, түсі, сары, қызғылт сары, шетелдік пісі мен дәмі еркін, шамадан тыс сыртқы ылғал емес, поник жоқ, перезрелых жемістер рұқсат етілмейді. Салмағы	ПЛОДЫ свежие. Внешний вид - круглые, ровные, цвет желтый, оранжевый, без признаков гниения, без постороннего запаха и привкуса, без излишней внешней влажности, не увядшие, переспелые плоды не допускаются. Весовые.	ГОСТ 21833-76
Апельсин	тропикалық жаңа піскен. Көрініс - дөңгелек, тегіс, түсі, сары - қызғылт сары, шірік белгілері жоқ, шетелдік пісі мен дәмі еркін, шамадан тыс сыртқы ылғал емес, поник жоқ, перезрелых жемістер рұқсат етілмейді. Салмағы.	ПЛОДЫ тропические свежие. Внешний вид - круглые, ровные, цвет желтый - оранжевый, без признаков гниения, без постороннего запаха и привкуса, без излишней внешней влажности, не увядшие, переспелые плоды не допускаются. Весовые.	ГОСТ 16270-70
Банан	Тропикалық жаңа піскен жемістер. Көрініс - бұл орта, тегіс, түсі, сары - жасыл-сары, шірік белгілері жоқ, шетелдік пісі мен дәмі еркін, шамадан тыс сыртқы ылғал емес, поник жоқ, перезрелых жемістер рұқсат етілмейді. Салмағы.	Плоды тропические свежие. Внешний вид - среднего размера, ровные, цвет желтый - зеленовато-желтый, без признаков гниения, без постороннего запаха и привкуса, без излишней внешней влажности, не увядшие, переспелые плоды не допускаются. Весовые.	ГОСТ 16270-70
Димон	Балғын шитруе жемістері. Көрініс - шірік белгілері жоқ дөңгелек, тегіс, түсі, сары, шетелдік пісі мен дәмі еркін, шамадан тыс сыртқы ылғал емес, поник жоқ, перезрелых жемістер рұқсат етілмейді. Салмағы.	плоды шитровые свежие. Внешний вид - круглые, овальные, ровные, цвет желтый, без признаков гниения, без постороннего запаха и привкуса, без излишней внешней влажности, не увядшие, переспелые плоды не допускаются. Весовые	ГОСТ 16270-70
сырымсақ	Пісіп шамдар, қатты және тығыз, демі сау, таза, бүкіл, өнген емес, ешқандай залал. Тіптік ботаникалық пішіні мен түсі.	Луковицы вызревшие, твердые и плотные, чистые, целые, не проросшие, без повреждений. По форме и окраске типичны для ботанических сортов. Весовой.	ГОСТ 7977-87

Картоп	Азык-түлік жана өсімдік (жергілікті) артық ылғалдылық жоқ, бүкіл таза, суы түйнек емес енген, нұқсан келтірмеген. Түйіндер түрінде және түсті түрлі рұқсат тығыз-қабықтары түйнек бар, етеу мерзімі. 20 кг көкөніс торында оралған. Салмақтық.	картофель нового урожая (местный), клубни картофеля целые, чистые, здоровые, без излишней влажности, не проросшие, без повреждений. Клубни зрелые, с плотной кожурой, допускаются клубни разнородные по форме и окраске. Фасованные в овощные сетки по 20 кг. Весовой	ГОСТ 7176-85
орамжапырақ	Қырыққабат қырыққабат Санкт жаңа өсімдік (жергілікті) жаңа піскен қырыққабат бірінші сынып, қырыққабат бүкіл, дені сау, таза, толық қалыптасқан, шетелдік ісі мен дәмі еркін, таза кесілген табынушылық шамадан тыс сыртқы ылғал жоқ, енген емес, тығыз немесе аз тығыз қырыққабат, бірақ бос емес. Салмағы.	капуста нового урожая (местная) белокочанная свежая первого класса, кочаны целые, здоровые, чистые, вполне сформированные, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги, без постороннего запаха и вкуса, кочаны плотные или менее плотные, но не рыхлые. Весовая	ГОСТ 29270-95
жуға	5 см-ден кем емес піз, өнім мөлшері. Селективті, құрғақ, салмақ	лук репчатый, размер продукта не менее 5 см. отборный, сухой. Весовой	ГОСТ 51783-2001
қызылша	жаңа өсімдік, балғын бөлме өлшемі - ірі, орта, түсі - қызыл терек. Түбір көкөніс ішірік жоқ, тамыр салмағы 20 кг көкөніс торлардағы оралған 100 г, кем емес, сақтау үшін қолайлы тәнін жақсы кара түсті, бар, түйнек үлкен, қатты, сфералық, тегіс, шырды және дәмі болып табылады.	свекла нового урожая, столовая свежая, размер - крупный, средний, цвет - темно-красный. Корнеплоды шаровидные, гладкие, сочные и вкусные, имеют красивый темный цвет мякоти, пригодный для хранения, клубни крупные, твердые, без гнили, вес одного клубня не менее 100 г, фасованная в овощные сетки по 20 кг.	ГОСТ 1722-85
сәбіз	Жуу қажет жаңа өсімдік, балғын асхана класс «қосымша». Жаңа піскен тұтас, дені сау, таза түбір, шамадан тыс сыртқы ылғал жоқ, кем дегенде 10 см ұзындығы бойымен тамыржімістілер өлшемін бойды белгілері жоқ еңсіз емес. Салмағы.	морковь нового урожая, столовая свежая класса "экстра" должна быть мытой. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, без признаков прорастания, без излишней внешней влажности, размер корнеплодов по длине не менее 10 см. Весовая	ГОСТ 1721-85
қызылшақ	ешқандай механикалық зақымдану және күн күйістер, түсі, қалың бағананың және сабақтарының жоқ, балғын бүкіл, таза, сау, лияшкестер зақымдалған емес - қызыл, орта. Салмағы.	помидоры свежие, целые, чистые, здоровые, не поврежденные вредителями, плотные с плодоножкой и без плодоножки, без механических повреждений и солнечных ожогов, цвет - красный, размер средний. Весовые	ГОСТ 51074-2003
княр	Ешқандай механикалық зақым, өзегін жоқ, жаңа піскен жемістер бүкіл, тәні сулы дамымаған тұқым бар, тығыз болып табылады. Салмағы.	Плоды свежие, целые, без механических повреждений и без плодоножки, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми нежизнестыми семенами. Весовые	ГОСТ 51074-2003
Кепкен жеміс-жидек қоспасы	Ол кем дегенде 6 ингредиенттер (кептірілген өрік, кара ерік, кара өрік, алма, т.б.) тұрады. Жеміс осы түріне тән дәмі мен түсі бәтен дәмі мен хош иісін жеткізмейді. Қоспасы салмағы.	В состав входит не менее 6 компонентов (урюк, чернослив, альча, яблоко и т.д.). Вкус и цвет свойственные фруктам данного вида, не допускаются посторонних вкусов и запахов. Смесь весовая.	СТКР 1738-2007
Жеміс-жидек киселі	жеміс - қор жылы хош жидек жеміс. Салмағы немесе 250-1000г бума.	кисель плодово - ягодный с фруктовыми ароматическими добавками в ассортименте. Фасованный в пакеты по 250г-1000г	ГОСТ 18488-2002
Кофе	100% табиғи, түйіршіктелген, ерімелі. Ұнтақтың сыртқы келбеті қоңыр кара түсті. Дәмі мен ісі кофеге қатысты - ұнтақ бәтен іссіз. Қаптамасы 100г.	100% натуральный, гранулированный, растворимый. Внешний вид порошка: темно - коричневого цвета. Вкус и аромат свойственные кофе - порошку без посторонних привкусов и запахов. Фасовка по 100 г.	ГОСТ 55512-2013
Какао-ұнтағы	Көрініс ұнтақ - кара қоңыр - қоңыр, сұр реңк түткікен жол берілмейді. Какао дәмі мен хош тән - шетелдік талғам мен істерді жоқ ұнтақ. 100 г Қаптамасы	Внешний вид порошка от светло - коричневого до темно - коричневого цвета, тусклый серый оттенок не допускается. Вкус и аромат свойственные какао - порошку без посторонних привкусов и запахов. Фасовка по 100 г.	ТУ 650PK 0393499-009-00
Цикорий	100% табиғи, түйіршіктелген, ерімелі. Ұнтақтың сыртқы келбеті қоңыр кара түсті. Дәмі мен ісі кофеге қатысты - ұнтақ бәтен іссіз. Қаптамасы 100г.	100% натуральный, гранулированный, растворимый. Внешний вид порошка: темно - коричневого цвета. Вкус и аромат свойственные кофе - порошку без посторонних привкусов и запахов. Фасовка по 100 г.	ГОСТ 55512-2013
Томат пастасы	Қатты дененің үлес салмағымен зарарсыздандырылған премиум - 25%. Осындай Техникалық сипаттамалары тән өнім. 1000 шыны банкалар оралған	томатная паста высшего сорта стерилизованная с массовой долей сухих веществ - 25%. Технические характеристики свойственны продукту данного рода. Фасованная в стеклянные банки по 1000 г.	ГОСТ 3343-89
Дәмдеуіштер: қара, қызыл бұрыш	(«Әмбеган», ет тұздықтар, палау, гуляш, т.б. тұздықтар кара бұрыш, қызыл) дәмдеуіштер, қоймада тұздықтар. 30-50 г	пряности, приправы в ассортименте (перец черный, красный, приправа "Универсальная", приправа для мяса, плова, гуляша и т.д.). Фасовка по 30-50 г.	ТУ 9199-015-23613946-2006
Белсенді құрғақ ащитқы	Табиғи, жылдам, жоғары сұрыпты пісіру кептірілген. 10 г	дрожжи натуральные, хлебопекарные сушеные быстрорастворимые, высшего сорта. Фасованные по 10 г.	ГОСТ 28483-90
ас тұзы, қан.	подталған ас тұзы - 1 кг. 1 сынып.	соль пищевая йодированная. Фасовка. 1 кг. 1 сорт,	СТРК ГОСТ 51574-2003
Карамель қамшты	Диапазонында ұнтақталған толтыра бар карамель жоқ штамм болуы тиіс, және өнімдерін қатысуынсыз жиектерін, зиян карамель глазуриленген бетін сынықтары. Салмағы. Орам өндіруші және оның орналасқан жері, шоколад, сауда маркасының атауы, даму кезеңінде және іске асыру, жалпы, ыдыс және шегере аяқталған күнгі міндетті түрде көрсете отырып белгіленуі тиіс	Карамель с тертой начинкой в ассортименте, должна быть без деформации, сколов краев, повреждений поверхности глазированной карамели, без наличия полузавернутых и мятых изделий. Весовая. На упаковке должна быть маркировка с обязательным указанием завода-изготовителя и его местонахождение, товарный знак, наименование конфет, срок выработки и дата окончания реализации, масса брутто, тара и нетто	ГОСТ 6477-88
Шоколадты қамшты	шоколад - сапалы куәлікті қатысуымен диапазонында, Шоколад глазури қапталған. Деформация жоқ жанғақ шоколад барлар, өнімнің бетіне зиян.Орам өндіруші және оның орналасқан жері, шоколад, сауда маркасының атауы, даму кезеңінде және іске асыру, жалпы, ыдыс және шегере аяқталған күнгі міндетті түрде көрсете отырып белгіленуі тиіс. Салмағы.	Конфеты шоколадные - глазированные в шоколадной глазури с темной начинкой или суфле, в ассортименте при наличии сертификата качества. Батончики шоколадные с орехом, без деформации, повреждений поверхности изделий. На упаковке должна быть маркировка с обязательным указанием завода-изготовителя и его местонахождение, товарный знак, наименование конфет, срок выработки и дата окончания реализации, масса брутто, тара и нетто. Весовые	ГОСТ 6477-88
халва	халва күнбағыс. Сұр түсті, ісі және дәмі. Жүйелілік -талшықты - қоспасыз, қабаты. Салмағы.	халва подсолнечная, серого цвета, без посторонних запахов и привкусов. Консистенция - волокнисто - слоистая, без посторонних примесей. Весовая.	ТУ 75003971-9291
Желеі түрдегі мармелад	Шетелдік дәмі мен ісі жоқ қылайы, жеміс тілім емес шыныланған. Жүйелілік - желе. Деформация жоқ Өткір жиектері бар тұрақты пішіні. Құм - беті қант себілген. Салмақтық.	мармелад желейно-формовой, фруктовые дольки, неглазированные, без постороннего привкуса и запаха. Консистенция - студнеобразная. Правильной формы с четкими границами, без деформации. Поверхность посыпана сахаром - песком. Весовой.	СТРК 1010-2002
Жаңғақты шербет	Жаңғақтар және Мейіз түрінде дәмдеуіштер мен тұздықтар қосылған Конигер сүт, барлық сипаттамаларға сай келуге тиіс. салмақ	Изделия кондитерские молочные с добавлением пряностей и вкусовых добавок в виде орехов и изюма. Весовой	ГОСТ 7060-79
Зефир	Зефирдің ақшыл-қызылды алмалы түрі. Салмақтық.	Виды зефира бело-розовый яблочный зефир. Весовой.	ГОСТ 6441-96
Печенье	Қант мерейтойлық, Өндіруші және оның орналасқан жері, тауар таңбасының, куәі атауы, дамыту және жүзеге асыру, жалпы, ыдыс және шегере аяқталған күнгі кезең - Орам зауыттық міндетті түрде көрсете отырып белгіленуі тиіс. Салмағы.	печенье сахарное, овсяное. На упаковке должна быть маркировка с обязательным указанием завода - изготовителя и его местонахождение, товарный знак, наименование печенья, срок выработки и дата окончания реализации, масса брутто, тара и нетто. Весовое.	ГОСТ 234901-89

прәндік	кондитерлік (бала) Өндіруші және оның орналасқан жері, брендинің, өнім атауымен, өндірістік кезең және іске асыру, жалпы, ыдыс және желісін аяқталу күні - Орам зауыттық міндетті түрде көрсете отырып белгіленуі тиіс. Бузыл 0,5 кг.	пряники - изделия кондитерские пряничные (пряник детский). На упаковке должна быть маркировка с обязательным указанием завода - изготовителя и его местонахождение, товарный знак, наименование изделия, срок выработки и дата окончания реализации, масса брутто, тара и нетто. Фасованные по 0,5 кг.	ГОСТ 15810-96
сүтті, шоколадты вафли	Айқын беттік сурет топтары (сүт және шоколад) түрінде тұрғы, біржелкі пісірілген вафли парақ, қытырлақ қасиеттері бар дамыған кеуектілігі. Өндіруші және оның орналасқан жері - Орам зауыттық міндетті түрде көрсете отырып белгіленуі тиіс. Сапа сертификаттың болуы. Салмағы.	вафли с начинками в виде прослоек (молочной и шоколадной), поверхность с четким рисунком, вафельные листы равномерно пропеченные, с развитой пористостью, обладающие хрустящими свойствами. На упаковке должна быть маркировка с обязательным указанием завода - изготовителя и его местонахождение. Наличие сертификата качества. Весовые.	ГОСТ 14031-68
шоколадты батон	Деформация жоқ жағнақ шоколад барлар, оның бетіне зиян. 80 г қораптау өндіруші және оның орналасқан жері, шоколад сауда белгісі атымен, азірлеу және іске асыру аяқталған күнігі кезең, жалпы, ыдыс және шегере міндетті түрде көрсете отырып белгіленуі тиіс.	Батончик шоколадные с орехом, карамелью без деформации, поврежденной поверхности изделий. Фасовка по 80 г. На упаковке должна быть маркировка с обязательным указанием завода-изготовителя и его местонахождение, товарный знак, наименование конфет, срок выработки и дата окончания реализации, масса брутто, тара и нетто.	ТУ 9123-031-00334675
Кеке 50г	үні кондитерлік өнімдер. Ол, сусымалы пушпастый, жұмсақ, тәтті, мүмкін, қоймада хош иісі шетелдік, бос болуы тиіс. Салмақтық.	кеке - мучное кондитерское изделие. Должен быть рыхлым, пышным, мягким, сладким, без постороннего запаха, возможно с вкусовыми добавками в ассортименте. Фасованный 100г.	ГОСТ 15052-2014
балмұздақ	қаймақты эскимо қап 80г	Сливочное эскимо фас.80г	СТРК ГОСТ Р 52175-2010
шөлмеке (бетелке)	шөлмеке құйылған ауыз газдалмаған минералды қоспа . 19 шөлмеке	вода питьевая столовая бутылированная негазированная. Бутыль 19л	СТРК 1432-2005
қуықпағы сұйықмайы	Тазартылған қуықпағы 100%, пісіздендірілген «Экстра сынып», пісісі жүзеге мұқдатылған. 0,92 кг пластикалық бетелке (1 литр)	масло 100% подсолнечное рафинированное дезодорированное, вымороженное "Высший сорт", без запаха. Пластиковая бутылка 0,92 кг (1 литр)	ГОСТ 52465-2005
Майонез	Майонез Майонез айыныл кремді эмульсия болып табылады. Қыша және және біртекті пайдала болу ісі мен дәмі бар, ашы Дақсыз қышқыл, сәл татымды, тәтті дәмі. Рұқсат қалың кілегей түрлері, көпіршігі және қыша кейбір спорадический қосындылар. Сарғыш - крем, массада біртекті. 900 г	Майонез провансаль, представляет собой сметанообразную мелкодисперсную эмульсию. Вкус нежный, слегка острый, кислотный без следов горечи, с запахом и привкусом горчицы и уксуса. Консистенция и внешний вид однородная. Допускаются типа густой сметаны, пузырки воздуха и отдельные единичные вкрапления от горчицы. Желтовато - кремовый, однородный по всей массе. Фасовка по 900 г	ГОСТ 30004.1-93
қоғалтылған сүт	Бүкіл сүт, қант, дәмі мен ісі бар қоғалтылған сүт - тәтті, пастерленген сүт айқын дәмі бар, кез келген бетен дәмі мен ісі жоқ. Жүйелілік - елеулі органолептикалық лактоза кристаллдарын жоқ массада біржелкі. Ұнтақты құрылыммен және сақну кезінде алады төменді жағдайда лактоза шамалы шөгінді рұқсат. Түс - массасы бүкіл крем колескеде, қиып ақ. 380 г үшін	Молоко цельное, гомогенизированное с сахаром, вкус и запах - сладкий, с выраженным вкусом пастеризованного молока, без каких либо посторонних привкусов и запахов. Консистенция - однородная по всей массе, без наличия осушаемых органолептических кристаллов молочного сахара. Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне банки при хранении. Цвет - белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Фасовка по 380г	ГОСТ 2903-78
тағартылған сүт	7,1% шогарланған, зарарсыздандырылған май массалық үлесі, стандартталған сүт 320 г	молоко концентрированное, стерилизованное, массовая доля жира 7,1%. Фасовка по 320 г.	ТУ 9227-024-13605199-08
жасыл бұршақ	Сірке суы немесе сірке қышқалымен консервіленген. Бар немесе жеуге мұнай мен шептер қоспай, тұз және / немесе қант, сірке немесе сірке қышқалы, немесе сығандысы ертіңдідегі құйдым. толтыру.	горошек консервированный с применением уксуса или кислоты уксусной. Залитая раствором поваренной соли и/или сахара, уксуса или кислоты уксусной, приностей без добавления пищевого растительного масла и зелени. Фасовка в жел банки	ГОСТ 15842-90
арпаке кокониі	көкөністер (кыяр, қызанақ)Бетелкелер 2 литр салынған.	ассорти консервированное. Овощное (огурцы, помидоры) без постороннего запаха и привкуса. Фасованные в стеклянные банки по 2 л.	ГОСТ 7231-90 или ГОСТ 1633-73
консервіленген үрмебұршақ	консервіленген үрме бұршағының құрамы: үрме бұршақ, су, тұз, қант, томат пастасы қосылуы тиіс. Усқу қышқалы қосылуы тиіс. Консервіленген азық шыны ыдыста, өлшемі 500г брутто.	Состав консервированной фасоль: сама фасоль, вода, соль, сахар, возможно добавление томатной пасты. Единственным разрешенным консервантом, который допускается при изготовлении является уксусная кислота. Консервированный продукт должен быть в стеклянной банке, вес брутто 500г.	ГОСТ 15979-70
консервіленген жүгері	консервіленген жүгерінің құрамы: жүгері, су, тұз, қант. Усқу қышқалы қосылуы тиіс. Консервіленген азық т/б 0,3г	Состав консервированной кукурузы: кукуруза, вода, соль, сахар. Единственным разрешенным консервантом, который допускается при изготовлении является уксусная кислота. Консервированный продукт должен быть в ж/б 0,3л	ГОСТ 15877-70
консервіленген балық	қоймада консервілері. Консервілер, белгіленген тәртіппен бекітілген технологиялық нұсқаулар, санитарлық нормалар мен ережелерге сәйкес, осы стандарттың талаптарына сәйкес өндірілген болуы тиіс. Балық Өңделген, ол метилпарабенол және 100с жоғары температурада мұнай және мөрленген тығыз толтырылған, банкетерле қалаңды тиіс. Бірінші Консервіленген сорттары барлық коммерциялық түрлердің балықтан жасалған. толтыру	Рыба консервированная в собственном соку. Консервы должны изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке. Рыба обработанная, должна быть уложена в банки, залита маслом герметично укупорена и стерелизована. Фасовка в жел банки	ГОСТ 7454-90
қатқан жүзкейек	Таза, піскен, шетелдік ісі мен дәмі тегін жаңа мұқдатылған жидектер, жидек бұрыңғай нысаны, бірақ ұсқынсыз емес, бүкіл, перезрелік жидектер рұқсат етілмейді. Салмағы	кюквя свежемороженая, однородная по форме, целая, чистая, спелая, без постороннего запаха и привкуса, переспелые ягоды не допускаются. Весовая	СТРК 1739-2007
Мандарин	мандарини - тропикалық жемістер. Көрініс - дөңгелек, тегіс, түсі, сары - қызғылт сары, шірік белгілері жоқ, шетелдік ісі мен дәмі еркін, шамадан тыс сыртқы ылғал емес, поник жоқ, перезрелік жемістер рұқсат етілмейді. Салмағы.	мандарини - плоды тропические свежие. Внешний вид - круглые, ровные, цвет желтый - оранжевый, без признаков гниения, без постороннего запаха и привкуса, без излишней внешней влажности, не увядшие, переспелые плоды не допускаются. Весовые.	ГОСТ 16270-70
жүзім	жүзім қанты (глюкоза және фруктоза), минералды тұздар мен дәрумендер пайдалы комбинациясы. Жүзім, сондай-ақ пайдалану, дәмі және аймақты пісетін, ауа райы жағдайларына төзімді салмағы кластері, түсі, жидектер мөлшері, болуы мүмкін. Жидектер ақ немесе қоғалдір түсті болуға тиіс. Жидектер фирма болуы тиіс. Ол жидектер бірдей мәні бар болғаны дұрыс. Шырынды және тәтті, салмағы	Виноград можно характеризовать весом грозди, цветом, величиной ягоды, устойчивостью к погодным условиям, сроком созревания, вкусом и областью использования. Ягоды должны быть белые или синие, должны быть упругие. Желательно чтобы ягоды имели одинаковую величину. Сочный и сладкий. Весовой.	ГОСТ 25896-83
Хурма	Хурма дәмі және шырынды жидектері. Жемістер шетелдік ісі мен дәмі тегін тәтті, шырынды, ірі алты тұқым, болып табылады. Салмағы.	Хурма вкусная и сочная ягода. Плоды крупные мясистые с шестью -восемью семенами, сочная, сладкая, без постороннего запаха и привкуса. Весовая.	ГОСТ 53118-2008
Киви	Киви - 80 150г өлшеу үлкен жеміс, сопақ, аздап бүйірлік теңестіріледі, қоныр қабықтары, жасыл ренкті. Жемістер нәзік дәмі ерекшеленеді, целлолоза, жасыл жарық шырынды және дәмі болып табылады. Шетелдік ісі мен дәмі жоқ, тәтті және шырынды. Салмағы.	Киви - плоды крупные массой от 80 до 150г, овальной формы, слегка сплюснутые с боков, кожура коричневая, с зеленоватым оттенком. Плоды отличаются тонким вкусом, мякоть светло-зеленого цвета, сочная и ароматная. Сладкие и сочные без постороннего запаха и привкуса. Весовые.	ГОСТ 33589-2009
болгар бұрышы	Бұрыш жеміс қызыл болуы мүмкін, апельсин, қоныр және сары түстер, түрлі мөлшерде және нысанда - бұрыш Болгар. Ісі және дәмі жоқ. Салмақтық	Болгарский перец - плоды болгарского перца могут быть красного, оранжевого, зеленого или желтого цветов, различной величины и формы. Без постороннего запаха и привкуса. Весовой.	ГОСТ 13908-68

