|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Назва продукту** | **Кількість** | **Технічні та якісні характеристики** |
| 1 | **Філе хек, без шкіри** | **3 000 кг** | **Філе хека – сухої заморозки**, чисте, рівне, ціле, без значного деформування. Без шкіри,без льодяної глазурі та снігу. Консистенція після розморожування - туга, властива цьому виду риби. Колір філе властивий цьому виду риби. Запах (після розморожування) - властивий свіжій рибі, без стороннього запаху. Якість відповідно до ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України.Пакування: коробки з парафінованого чи ламінованого зовні та усередині картону — згідно з чинним нормативним документом, граничною масою продукту 10 кг. Заморожене філе повинно бути запаковане таким чином, щоб унеможливити зневоднення, окиснювання і забезпечити цілість та якість під час транспортування, зберігання і реалізації.На момент поставки термін придатності до споживання кожної окремої партії товару має бути не меншим, ніж 90 % від нормативного терміну придатності до споживання, починаючи з дня отримання кожної окремої партії товару.. |

Було

Стало

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Назва продукту** | **Кількість** | **Технічні та якісні характеристики** |
| 1 | **Філе хек, без шкіри** | **2750 кг** | **Філе хека – сухої заморозки**, чисте, рівне, ціле, без значного деформування. Без шкіри,без льодяної глазурі та снігу. Консистенція після розморожування - туга, властива цьому виду риби. Колір філе властивий цьому виду риби. Запах (після розморожування) - властивий свіжій рибі, без стороннього запаху. Якість відповідно до ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України.Пакування: коробки з парафінованого чи ламінованого зовні та усередині картону — згідно з чинним нормативним документом, граничною масою продукту 10 кг. Заморожене філе повинно бути запаковане таким чином, щоб унеможливити зневоднення, окиснювання і забезпечити цілість та якість під час транспортування, зберігання і реалізації.На момент поставки термін придатності до споживання кожної окремої партії товару має бути не меншим, ніж 90 % від нормативного терміну придатності до споживання, починаючи з дня отримання кожної окремої партії товару.. |