

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник МПК  
УСР и ЖКХ  
ОАО «Беларуськалий»  
 С.Э. Бузун  
«27» 10 2025г.

### Техническое задание №9 на закупку целлюлозной пленки

#### 1. Технические и потребительские показатели.

1.1 Наименование: пленка прозрачная целлюлозная нелакированная  
35 NP 450 мм \* 600 мм.

1.2 Область применения: для производства и упаковывания пищевых продуктов.

#### 2. Перечень технических и потребительских характеристик:

Таблица 1 – Требуемые показатели качества целлюлозной пленки

| Наименование показателей | Единица измерения | Требуемое значение                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| плотность пленки         | гр/м <sup>2</sup> | 35                                                                                                                                                                                                                                     |
| размер листа             |                   | 450 мм * 600 мм (±10мм)                                                                                                                                                                                                                |
| описание                 |                   | прозрачная, блестящая, прочная, без нарушения целостности, препятствующая образованию конденсата, высокая проницаемость для дыма, с антистатическими свойствами, выдерживает воздействие высокой температуры, без постороннего запаха. |
| цвет пленки              |                   | прозрачный                                                                                                                                                                                                                             |

2.1 По показателям качества и безопасности пленка целлюлозная должна соответствовать требованиям ГОСТ 7730-89, ТР ТС 005/21 «О безопасности упаковки».

2.2 Маркировка должна содержать следующие данные об упакованной продукции:

- товарный знак и (или) наименование предприятия-изготовителя;
- наименование, вид, марка пленки;
- номинальную поверхностную плотность;
- ширину пленки;
- сорт;

- номер резчика;
- дату изготовления.

Маркировка должна быть нанесена на ярлык, выполненный из бумаги, картона или других материалов.

### 3. Дополнительные требования:

- обязательное предварительное опробование на производстве в количестве 30 листов;
- срок годности при поставке не менее 2/3 от общего срока годности.

### 4. Сопроводительные документы:

- копия декларации о соответствии требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», оформленная по единой форме и действительная на всей территории таможенного пространства – с первой поставкой;
- протоколы испытаний, на основании которых оформлена декларация о соответствии требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» – с первой поставкой;
- удостоверение качества и безопасности (паспорт качества) на каждую партию товара с указанием даты выработки, номера партии, количество товаров партии в соответствии с фактически поставляемым товаром – каждая поставка.

### 5. Место поставки товара

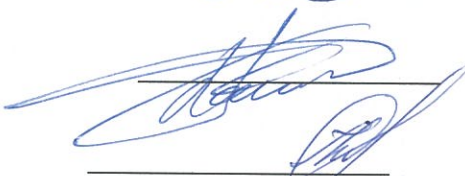
РБ, Минская область, Солигорский р-н, д. Метявичи, ул. Солигорская 6.

Зам. начальника по производству



А.С. Усов

Экономист



Е.И. Коротченя

Инженер-химик



Ю.К. Кунцевич

Гл. технолог

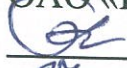


Г.П. Милош

Мастер по колбасному производству



И.А. Агеева

Приложение 2  
УТВЕРЖДАЮ:  
Начальник МПК  
УСР и ЖКХ  
ОАО «Беларуськалий»  
 С.Э. Бузун  
«27» 10 2025 г

**Техническое задание № 22  
на закупку колбасной оболочки АМИПАК**

**1. Технические и потребительские показатели.**

1.1 Наименование: однослойная полиамидная сосисочная оболочка АМИПАК.

1.2 Область применения: для производства, хранения и реализации сосисочных и сарделечных изделий.

**2. Требования к качеству товара, функциональным характеристикам (потребительским свойствам), размерам и иные требования, связанные с определением соответствия поставляемого товара потребностями заказчика:**

2.1 Калибр оболочки:

- 24 мм, 32 мм.

2.2 Цвет, печать, количество цветов печати:

- Амипак d 24 мм, цвет копчение, печать 1+0, количество 120 км;

- Амипак d 32 мм, цвет копчение, без печати, количество 40 км.

2.3 Маркировка оболочки:

- печатный рисунок должен быть четким, без перекосов, подтеков краски и непропечаток;

- четкое соответствие макетам заказчика;

- маркированная оболочка должна выполнять свои функции информирования в течение срока годности мясных продуктов (не менее 1 месяца) и быть способной выдерживать условия, рекомендуемые для хранения мясных продуктов не теряя при этом внешнего вида, яркости и четкости изображения (при следующих условиях хранения: от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 70 до 80 %);

2.3.1 Требования к оболочке:

- гофрация жесткая;

- длина стержня не более 33,3м;

- обеспечение глянцевого корочки подсыхания на продукте под оболочкой;

- паровлагодымопроницаемость;

- легкоусадка;

- способность оболочки к термоусадке;

- не допускаются посторонние включения, образующие сквозные отверстия при перегибах, микротрещины, запрессованные складки, расслаивания оболочки, сквозные отверстия;

- внутренняя поверхность оболочки должна быть стойкой к воздействию колбасного фарша;

- допускаемое отклонение от номинального диаметра  $\pm 0,5$  мм;

- должны прилагаться инструкции (рекомендации) по использованию оболочки;

- срок хранения товара должен быть не менее 2-х лет, а с момента поступления на склад заказчика – не менее 2/3 срока хранения;

- должно быть обеспечено сохранение качества продукта на весь период срока годности;

- должна быть обеспечена стабильность калибра, эластичность и прочность, позволяющие сохранить форму колбасных изделий при охлаждении и хранении;

- на продукцию, изготавливаемую в оболочку АМИПАК, изготовителем оболочки либо поставщиком должны быть установлены сроки годности.

#### 2.4 Разрушающее напряжение при растяжении:

- вдоль – не менее 14 кгс/мм<sup>2</sup>;

- поперёк – не менее 17 кгс/мм<sup>2</sup>.

#### 2.5 Относительное удлинение при разрыве:

- вдоль – не более 270 кгс/мм<sup>2</sup>;

- поперёк – не более 170 кгс/мм<sup>2</sup> включительно.

#### 2.6 Проницаемость для паров воды при 30 °С и влажности 90 %:

- не более 260 г/м.

#### 2.7 Материал оболочки:

- разрешенный в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

- качество колбасной оболочки должно соответствовать требованиям

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

### 3. Требуемая расфасовка товара:

- оболочка должна быть упакована в групповой упаковке плюс транспортная упаковка, с целью исключения возможности загрязнения упаковочного материала в процессе транспортирования, хранения и подготовки к использованию;

- каждая упаковка с оболочкой должна быть промаркирована. Маркировка должна содержать: наименование и местонахождение изготовителя (производителя), информацию для связи с ним, наименование и местонахождение уполномоченного изготовителем лица, импортера, информацию для связи с ним (при их наличии), полное наименование товара (тип, код, артикул, марка или др.), калибр, количество штук в упаковке, количество метров, дату изготовления, срок хранения, условия хранения и транспортирования, возможность утилизации. Маркировка должна содержать буквенное обозначение материала, из которого изготовлена оболочка. Маркировка должна содержать пиктограммы и символы в соответствии с ТР ТС 005/2011 (статья 6, п 2). Информация должна быть изложена на русском языке и на государственном языке производителя;

### 4. Дополнительные требования:

- участник процедуры закупки обязан предоставить бесплатно образцы оболочек для испытаний в процессе производства мясной продукции в условиях МПК УСР и ЖКХ ОАО «Беларуськалий» в количестве 1 бобина.

### 5. Сопроводительные документы:

- копия декларации о соответствии требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», оформленная по единой форме и действительная на всей территории таможенного пространства – с первой поставкой;

- протоколы испытаний, на основании которых оформлена декларация о соответствии требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» – с первой поставкой;

- удостоверение качества и безопасности (паспорт качества) на каждую партию товара с указанием даты выработки, номера партии, количество товаров партии в соответствии с фактически поставляемым товаром – каждая поставка.

**6. Место поставки товара**

РБ, Минская область, Солигорский р-н, д. Метявичи, ул. Солигорская 6.

Зам. начальника по производству



А.С. Усов

Экономист



Е.И. Коротченя

Инженер-химик



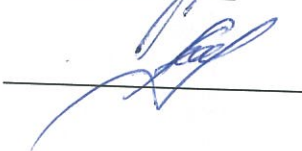
Ю.К. Кунцевич

Гл. технолог



Г.П. Милош

Мастер по колбасному производству



И.А. Агеева

УТВЕРЖДАЮ:

И.о начальника МПК  
УСР и ЖКХ

ОАО «Беларуськалий»

 И.Е. Мысливец

«26» 08 2026 г

**Техническое задание № 26  
на закупку многослойной колбасной оболочки Диплекс**

**1. Технические и потребительские показатели.**

1.1 Наименование: многослойная оболочка с динамической проницаемостью, Диплекс Папирус или аналог.

1.2 Область применения: для производства, упаковки, хранения и реализации полукопчёных, варено-копченых колбасных изделий, вырабатываемых по технологиям включающим копчение (обжарку дымом).

**2. Требования к качеству товара, функциональным характеристикам (потребительским свойствам), размерам и иные требования, связанные с определением соответствия поставляемого товара потребностями заказчика:**

2.1 Калибр оболочки:

- 45 мм, 55 мм.

2.2 Цвет оболочки:

- Диплекс Папирус d 45 мм, цвет темный орех, без печати.

- Диплекс РР d 55 мм, цвет темный орех, без печати;

2.3 Требования к качеству оболочки:

- не допускаются посторонние включения, образующие сквозные отверстия при перегибах, микротрещины, запрессованные складки, расслаивания оболочки, сквозные отверстия;

- внутренняя поверхность оболочки должна быть стойкой к воздействию колбасных изделий;

- допускаемое отклонение от номинального диаметра  $\pm 0,5$  мм;

- должна обеспечивать стабильность калибра, заявленное перенаполнение, эластичность и прочность, позволяющие производить наложение металлической клипсы, а также термостойкость, пониженную адгезию к различным видам фаршей, обеспечивающую бесппроблемное удаление оболочки с готовой продукции;

- срок годности колбасных изделий в оболочке не менее 15 суток;

- способность оболочки к термоусадке;

- должны прилагаться инструкции (рекомендации) по использованию оболочки;

- должна подлежать работе с автоматическими клипсаторами;

- срок хранения товара должен быть не менее 2-х лет, а с момента поступления на склад заказчика – не менее 2/3 срока хранения;

- должно быть обеспечено сохранение качества продукта на весь период срока годности;

- должна быть обеспечена стабильность калибра, эластичность и прочность, позволяющие сохранить форму колбасных изделий при охлаждении и хранении.

2.4 Разрушающее напряжение при растяжении:

- вдоль – не менее 14 кгс/мм<sup>2</sup>;
- поперёк – не менее 16 кгс/мм<sup>2</sup>.

#### 2.5 Относительное удлинение при разрыве:

- вдоль – не более 230 кгс/мм<sup>2</sup>;
- поперёк – от 50 до 140 кгс/мм<sup>2</sup> включительно.

#### 2.6 Материал оболочки:

- разрешенный в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами;
- качество колбасной оболочки должно соответствовать требованиям

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

### 3. Требуемая расфасовка товара:

- оболочка должна быть упакована в групповой упаковке плюс транспортная упаковка, с целью исключения возможности загрязнения упаковочного материала в процессе транспортирования, хранения и подготовки к использованию;
- каждая упаковка с оболочкой и единица упаковки должна быть промаркирована. Маркировка должна содержать: наименование и местонахождение изготовителя (производителя), информацию для связи с ним, наименование и местонахождение уполномоченного изготовителем лица, импортера, информацию для связи с ним (при их наличии), полное наименование товара (тип, код, артикул, марка или др.), калибр, количество штук в упаковке, количество метров, дату изготовления, срок хранения, условия хранения и транспортирования, возможность утилизации. Маркировка должна содержать буквенное обозначение материала, из которого изготовлена оболочка. Маркировка должна содержать пиктограммы и символы в соответствии с ТР ТС 005/2011 (статья 6, п2). Информация должна быть изложена на русском языке и на государственном языке производителя;

### 4. Дополнительные требования:

- участник процедуры закупки обязан предоставить бесплатно образцы оболочек для испытаний в процессе производства мясной продукции в условиях МПК УСП и ЖКХ ОАО «Беларуськалий» в количестве 10 метров;
- поставка на склад Заказчика – не менее, чем тремя партиями.

### 5. Сопроводительные документы:

- копия декларации о соответствии требованиям ТР ТС 005/2011. «О безопасности упаковки», оформленная по единой форме и действительная на всей территории таможенного пространства – с первой поставкой;
- копии протоколов испытаний, на основании которых оформлена декларация о соответствии требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» – по требованию Заказчика;
- удостоверение качества и безопасности (паспорт качества) на каждую партию товара с указанием даты выработки, номера партии, количество товаров партии в соответствии с фактически поставляемым товаром – каждая поставка.

### 6. Место поставки товара

РБ, Минская область, Солигорский р-н, д. Метявичи, ул. Солигорская 6.

Зам. начальника по производству



А.С. Усов

Экономист

\_\_\_\_\_

Д.С. Коваленко

Инженер-химик

\_\_\_\_\_

Ю.К. Кунцевич

Гл. технолог

\_\_\_\_\_

Г.П. Милош

Мастер по колбасному производству

\_\_\_\_\_

И.А. Агеева

УТВЕРЖДАЮ:  
Начальник МПК  
УСР и ЖКХ  
ОАО «Беларуськалий»  
 С.Э. Бузун  
«24» 10 2025г.

**Техническое задание № 25  
на закупку многослойной колбасной оболочки Бига-3**

**1. Технические и потребительские показатели.**

1.1 Наименование: пятислойная полиамидная оболочка Бига-3.

1.2 Область применения: для производства и упаковки всех видов вареных, ливерных колбасных изделий, ветчин в оболочке, зельцев и паштетов.

**2. Требования к качеству товара, функциональным характеристикам (потребительским свойствам), размерам и иные требования, связанные с определением соответствия поставляемого товара потребностями заказчика:**

2.1 Калибр оболочки:

- 80 мм, 65 мм, 45 мм.

2.2 Цвет, печать, количество цветов печати:

- по макету, согласованным с заказчиком;

2.3 Маркировка оболочки:

- печатный рисунок должен быть четким, без перекосов, подтеков краски и непропечаток;

- четкое соответствие макетам заказчика;

- маркированная оболочка должна выполнять свои функции информирования в течение срока годности мясных продуктов (не менее 1 месяца) и быть способной выдерживать условия, рекомендуемые для хранения мясных продуктов не теряя при этом внешнего вида, яркости и четкости изображения (при следующих условиях хранения: от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 70% до 80%;

- не допускаются посторонние включения, образующие сквозные отверстия при перегибах, микротрещины, запрессованные складки, расслаивания оболочки, сквозные отверстия;

- внутренняя поверхность оболочки должна быть стойкой к воздействию колбасных изделий;

- допускаемое отклонение от номинального диаметра  $\pm 0,5$  мм;

- должна обеспечивать стабильность калибра, эластичность и прочность, позволяющие производить наложение металлической клипсы, а также термостойкость, пониженная адгезия к различным видам фаршей, обеспечивающая беспроблемное удаление оболочки с готовой продукции;

- способность оболочки к термоусадке;

- должны прилагаться инструкции (рекомендации) по использованию оболочки;

- должна подлежать работе с автоматическими клипсаторами;
- срок хранения товара должен быть не менее 2-х лет, а с момента поступления на склад заказчика – не менее 2/3 срока хранения;
- должно быть обеспечено сохранение качества продукта на весь период срока годности;
- должна быть обеспечена стабильность калибра, эластичность и прочность, позволяющие сохранить форму колбасных изделий при охлаждении и хранении;
- на продукцию, изготавливаемую в оболочку Бига-3, изготовителем оболочки либо поставщиком должны быть установлены сроки годности.

#### 2.4 Количество слоёв оболочки:

- 5.

#### 2.5 Требуемое качество оболочки:

- качество колбасной оболочки должно соответствовать требованиям ТУ РБ 800011199.001-2003, ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

#### 2.6 Материал оболочки:

- разрешенный в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

### 3. Требуемая расфасовка товара:

- оболочка должна быть упакована в групповой упаковке плюс транспортная упаковка, с целью исключения возможности загрязнения упаковочного материала в процессе транспортирования, хранения и подготовки к использованию;
- каждая упаковка с оболочкой должна быть промаркирована. Маркировка должна содержать: наименование и местонахождение изготовителя (производителя), информацию для связи с ним, наименование и местонахождение уполномоченного изготовителем лица, импортера, информацию для связи с ним (при их наличии), полное наименование товара (тип, код, артикул, марка или др.), калибр, количество штук в упаковке, количество метров, дату изготовления, срок хранения, условия хранения и транспортирования, возможность утилизации. Маркировка должна содержать буквенное обозначение материала, из которого изготовлена оболочка. Маркировка должна содержать пиктограммы и символы в соответствии с ТР ТС 005/2011 (статья 6, п2). Информация должна быть изложена на русском языке и на государственном языке производителя;

### 4. Дополнительные требования:

- участник процедуры закупки обязан предоставить бесплатно образцы оболочек для испытаний в процессе производства мясной продукции в условиях МПК УСР и ЖКХ ОАО «Беларуськалий» в количестве не менее 10м.

### 5. Сопроводительные документы:

- копия декларации о соответствии требованиям ТР ТС 005/2011. «О безопасности упаковки», оформленная по единой форме и действительная на всей территории таможенного пространства – с первой поставкой;
- протоколы испытаний, на основании которых оформлена декларация о соответствии требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» – с первой поставкой;

- удостоверение качества и безопасности (паспорт качества) на каждую партию товара с указанием даты выработки, номера партии, количество товаров партии в соответствии с фактически поставляемым товаром – каждая поставка.

**6. Место поставки товара**

РБ, Минская область, Солигорский р-н, д. Метявичи, ул. Солигорская 6.

Зам. начальника по производству



А.С. Усов

Экономист



Е.И. Коротченя

Инженер-химик



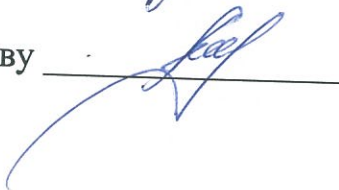
Ю.К. Кунцевич

Гл. технолог



Г.П. Милош

Мастер по колбасному производству



И.А. Агеева

УТВЕРЖДАЮ:

Начальник МПК

УСР и ЖКХ

ОАО «Беларуськалий»

 С.Э. Бузун

«24» 10 2025г.

# **Техническое задание № 27** **на закупку белковой коллагеновой оболочки Fabios**

## **1. Технические и потребительские показатели.**

1.1 Наименование: дымопроницаемая белковая коллагеновая оболочка Fabios

1.2 Область применения: для производства сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий.

**2. Требования к качеству товара, функциональным характеристикам (потребительским свойствам), размерам и иные требования, связанные с определением соответствия поставляемого товара потребностями заказчика:**

### **2.1 Требуемые характеристики оболочки:**

- дымопроницаемая;
- калибр 35, 45 мм;
- цвет: натуральный;
- тип намотки: рулон;
- качество колбасной оболочки должно соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- повышенная самоупсадка;
- высокая влагогазодымопроницаемость;
- легкосъемность;
- не допускаются посторонние включения, образующие сквозные отверстия при перегибах, микротрещины, запрессованные складки, расслаивания оболочки, сквозные отверстия;
- внутренняя поверхность оболочки должна быть стойкой к воздействию колбасных изделий;
- допускаемое отклонение от номинального диаметра  $\pm 0,5$  мм;
- должна обеспечивать стабильность калибра, эластичность и прочность, позволяющие производить наложение металлической клипсы, а также термостойкость, пониженная адгезия к различным видам фаршей, обеспечивающая беспрепятственное удаление оболочки с готовой продукции;
- способность оболочки к термоусадке;
- должны прилагаться инструкции (рекомендации) по использованию оболочки;
- должна подлежать работе с автоматическими клипсаторами;
- срок хранения товара должен быть не менее 2-х лет, а с момента поступления на склад заказчика – не менее 2/3 срока хранения;

- должно быть обеспечено сохранение качества продукта на весь период срока годности;
- должна быть обеспечена стабильность калибра, эластичность и прочность, позволяющие сохранить форму колбасных изделий при охлаждении и хранении.

## **2.2 Материал оболочки:**

- разрешенный в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

## **3. Требуемая расфасовка товара:**

- оболочка должна быть упакована в групповой упаковке плюс транспортная упаковка, с целью исключения возможности загрязнения упаковочного материала в процессе транспортирования, хранения и подготовки к использованию;

- каждая упаковка с оболочкой должна быть промаркирована. Маркировка должна содержать: наименование и местонахождение изготовителя (производителя), информацию для связи с ним, наименование и местонахождение уполномоченного изготовителем лица, импортера, информацию для связи с ним (при их наличии), полное наименование товара (тип, код, артикул, марка или др.), калибр, количество штук в упаковке, количество метров, дату изготовления, срок хранения, условия хранения и транспортирования, возможность утилизации. Маркировка должна содержать буквенное обозначение материала, из которого изготовлена оболочка. Маркировка должна содержать пиктограммы и символы в соответствии с ТР ТС 005/2011 (статья 6, п2). Информация должна быть изложена на русском языке и на государственном языке производителя.

## **4. Дополнительные требования:**

- участник процедуры закупки обязан предоставить бесплатно образцы оболочек для испытаний в процессе производства мясной продукции в условиях УСР и ЖКХ МПК ОАО «Беларуськалий» в количестве 10 метров.

## **5. Сопроводительные документы:**

- копия декларации о соответствии требованиям ТР ТС 005/2011. «О безопасности упаковки», оформленная по единой форме и действительная на всей территории таможенного пространства – с первой поставкой;
- протоколы испытаний, на основании которых оформлена декларация о соответствии требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» – с первой поставкой;
- удостоверение качества и безопасности (паспорт качества) на каждую партию товара с указанием даты выработки, номера партии, количество товаров партии в соответствии с фактически поставляемым товаром – каждая поставка.

**6. Место поставки товара**

РБ, Минская область, Солигорский р-н, д. Метявичи, ул. Солигорская 6.

Зам. начальника по производству



А.С. Усов

Экономист



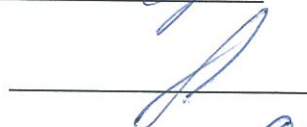
Е.И. Коротченя

Инженер-химик



Ю.К. Кунцевич

Гл. технолог

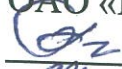


Г.П. Милош

Мастер по колбасному производству



И.А. Агеева

УТВЕРЖДАЮ:  
Начальник МПК  
УСР и ЖКХ  
ОАО «Беларуськалий»  
 С.Э. Бузун  
«17» 10 2025г.

## Техническое задание № 20 на закупку текстильной оболочки Viscoflex

### 1. Технические и потребительские показатели.

1.1 Наименование: дымопроницаемая текстильная оболочка Viscoflex.

1.2 Область применения: для производства колбасных изделий.

### 2. Требования к качеству товара, функциональным характеристикам (потребительским свойствам), размерам и иные требования, связанные с определением соответствия поставляемого товара потребностями заказчика:

#### 2.1 Требуемые характеристики оболочки:

- влагогазодымопроницаемая;
- калибр 55 мм;
- цвет: черный для копчения внешний шов.
- качество колбасной оболочки должно соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- не допускаются посторонние включения, образующие сквозные отверстия при перегибах, микротрещины, запрессованные складки, расслаивания оболочки, сквозные отверстия;
- внутренняя поверхность оболочки должна быть стойкой к воздействию колбасного фарша;
- допускаемое отклонение от номинального диаметра  $\pm 0,5$  мм;
- должна обеспечивать стабильность калибра, эластичность и прочность, позволяющие производить наложение металлической клипсы, а также термостойкость, пониженная адгезия к различным видам фаршей, обеспечивающая беспроблемное удаление оболочки с готовой продукции;
- срок годности колбасных изделий в оболочке не менее 15 суток;
- способность оболочки к термоусадке;
- должны прилагаться инструкции (рекомендации) по использованию оболочки;
- должна подлежать работе с автоматическими клипсаторами;
- срок хранения товара должен быть не менее 2-х лет, а с момента поступления на склад заказчика – не менее 2/3 срока хранения;
- должно быть обеспечено сохранение качества продукта на весь период срока годности;
- должна быть обеспечена стабильность калибра, эластичность и прочность, позволяющие сохранить форму колбасных изделий при охлаждении и хранении.

## 2.2 Материал оболочки:

- разрешенный в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

## 3. Требуемая расфасовка товара:

### 3.1 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны:

- соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- обеспечивать сохранность и качество при транспортировании и хранении в течение всего срока годности;
- быть разрешенными для контакта с пищевыми продуктами;
- оболочка должна быть упакована в групповой упаковке, далее в транспортной упаковке, с целью исключения возможности загрязнения упаковочного материала в процессе транспортирования, хранения и подготовки к использованию;

### 3.2 Маркировка должна быть четкой, должна обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации, соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- на каждую единицу транспортной упаковки должна быть нанесена маркировка, содержащая в обязательном порядке информацию о наименовании товара, о наименовании и местонахождении изготовителя, дате изготовления, № партии, количестве штук, условий хранения и сроках годности оболочки, возможности утилизации;
- маркировка должна содержать буквенное обозначение материала, из которого изготовлена оболочка;
- маркировка должна содержать пиктограммы и символы в соответствии с ТР ТС 005/2011 (статья 6, п2). Информация должна быть изложена на русском языке и на государственном языке производителя.

## 4. Дополнительные требования:

- участник процедуры закупки обязан предоставить бесплатно образцы оболочек для испытаний в процессе производства мясной продукции в условиях УСР и ЖКХ МПК ОАО «Беларуськалий» в количестве, не менее 5м (5 штук) каждого образца;
- срок хранения товара должен быть не менее 2-х лет, а с момента поступления на склад заказчика – не менее 2/3 срока хранения.

## 5. Сопроводительные документы:

- копия декларации о соответствии требованиям ТР ТС 005/2011. «О безопасности упаковки», оформленная по единой форме и действительная на всей территории таможенного пространства – с первой поставкой;
- протоколы испытаний, на основании которых оформлена декларация о соответствии требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» – с первой поставкой;
- удостоверение качества и безопасности (паспорт качества) на каждую партию товара с указанием даты выработки, номера партии, количество товаров партии в соответствии с фактически поставляемым товаром – каждая поставка.

**6. Место поставки товара**

РБ, Минская область, Солигорский р-н, д. Метявичи, ул. Солигорская 6.

Зам. начальника по производству



А.С. Усов

Экономист



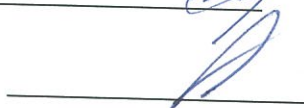
Е.И. Коротченя

Инженер-химик



Ю.К. Кунцевич

Гл. технолог

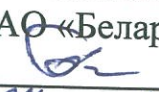


Г.П. Милош

Мастер по колбасному производству



И.А. Агеева

УТВЕРЖДАЮ:  
Начальник МПК  
УСР и ЖКХ  
ОАО «Беларуськалий»  
 С.Э. Бузун  
«27» 10 2025г.

**Техническое задание № 21  
на закупку текстильной оболочки Viscoflex XXXV**

**1. Технические и потребительские показатели.**

1.1 Наименование: дымо непроницаемая текстильная оболочка Viscoflex XXXV 3,0 кремовый с печатью «Домик», внешний коричневый шов.

1.2 Область применения: для производства колбасных изделий.

**2. Требования к качеству товара, функциональным характеристикам (потребительским свойствам), размерам и иные требования, связанные с определением соответствия поставляемого товара потребностями заказчика:**

**2.1 Требуемые характеристики оболочки:**

- дымо непроницаемая;
- фаршеемкость 3,0 кг;
- цвет: кремовый с печатью «Домик», внешний коричневый шов;
- качество колбасной оболочки должно соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- не допускаются посторонние включения, образующие сквозные отверстия при перегибах, микротрещины, запрессованные складки, расслаивания оболочки, сквозные отверстия;
- внутренняя поверхность оболочки должна быть стойкой к воздействию колбасного фарша;
- допускаемое отклонение от номинального диаметра  $\pm 0,5$  мм;
- должна обеспечивать стабильность калибра, эластичность и прочность, позволяющие производить наложение металлической клипсы, а также термостойкость, пониженная адгезия к различным видам фаршей, обеспечивающая беспрепятственное удаление оболочки с готовой продукции;
- способность оболочки к термоусадке;
- должны прилагаться инструкции (рекомендации) по использованию оболочки;
- должна подлежать работе с автоматическими клипсаторами;
- срок хранения товара должен быть не менее 2-х лет, а с момента поступления на склад заказчика – не менее 2/3 срока хранения;
- должно быть обеспечено сохранение качества продукта на весь период срока годности;
- должна быть обеспечена стабильность калибра, эластичность и прочность, позволяющие сохранить форму колбасных изделий при охлаждении и хранении.

## 2.2 Материал оболочки:

- разрешенный в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

## 3. Требуемая расфасовка товара:

3.1 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны:

- соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- обеспечивать сохранность и качество при транспортировании и хранении в течение всего срока годности;
- быть разрешенными для контакта с пищевыми продуктами;
- оболочка должна быть упакована в групповой упаковке, далее в транспортной упаковке, с целью исключения возможности загрязнения упаковочного материала в процессе транспортирования, хранения и подготовки к использованию;

3.2 Маркировка должна быть четкой, должна обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации, соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- на каждую единицу транспортной упаковки должна быть нанесена маркировка, содержащая в обязательном порядке информацию о наименовании товара, о наименовании и местонахождении изготовителя, дате изготовления, № партии, количестве штук, условий хранения и сроках годности оболочки, возможности утилизации;
- маркировка должна содержать буквенное обозначение материала, из которого изготовлена оболочка;
- маркировка должна содержать пиктограммы и символы в соответствии с ТР ТС 005/2011 (статья 6, п2). Информация должна быть изложена на русском языке и на государственном языке производителя.

## 4. Дополнительные требования:

- участник процедуры закупки обязан предоставить бесплатно образцы оболочек для испытаний в процессе производства мясной продукции в условиях УСР и ЖКХ МПК ОАО «Беларуськалий» в количестве, не менее 5 штук каждого образца.

## 5. Сопроводительные документы:

- копия декларации о соответствии требованиям ТР ТС 005/2011. «О безопасности упаковки», оформленная по единой форме и действительная на всей территории таможенного пространства – с первой поставкой;
- протоколы испытаний, на основании которых оформлена декларация о соответствии требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» – с первой поставкой;
- удостоверение качества и безопасности (паспорт качества) на каждую партию товара с указанием даты выработки, номера партии, количество товаров партии в соответствии с фактически поставляемым товаром – каждая поставка.

**6. Место поставки товара**

РБ, Минская область, Солигорский р-н, д. Метявичи, ул. Солигорская 6.

Зам. начальника по производству



А.С. Усов

Экономист



Е.И. Коротченя

Инженер-химик



Ю.К. Кунцевич

Гл. технолог



Г.П. Милош

Мастер по колбасному производству



И.А. Агеева

Приложение 8

Утверждаю

Начальник МПК

УСР и ЖКХ

ОАО «Беларуськалий

 С.Э. Бузун

«27» 10 2025г.

**Техническое задание №32  
на закупку текстильной оболочки Viscoflex**

**1 Технические и потребительские показатели:**

**1.1 Наименование:**

- дымопроницаемая текстильная оболочка Viscoflex различной формы и цветов.

**1.2 Область применения:** для производства колбасных изделий.

**2 Требования к качеству товара, функциональным характеристикам потребительским свойствам), размерам и иные требования, связанные с определением соответствия поставляемого товара потребностями заказчика:**

**2.1 Требуемые характеристики оболочки:**

**2.1.1**

- влагогазодымопроницаемая;
- фаршеемкость 0,5кг – 1,0 кг;
- с печатью;
- внешний шов;

**2.1.2**

- влагогазодымопроницаемая;
- фаршеемкость 3,5кг ±0,1 кг;
- цвет – по согласованию с покупателем;
- с печатью;
- внешний шов.

**2.1.3 Качество и безопасность оболочки должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;**

- не допускаются нарушения целостности оболочки, посторонние включения, образующие сквозные отверстия при перегибах, микротрещины, запрессованные складки, расслаивания оболочки, сквозные отверстия;

- внутренняя поверхность оболочки должна быть стойкой к воздействию колбасного фарша;

- оболочка должна обеспечивать стабильность калибра, эластичность и прочность, позволяющие производить наложение металлической клипсы, а также термостойкость, пониженную адгезию к различным видам фаршей, обеспечивающую беспрепятственное удаление оболочки с готовой продукции;

- срок годности колбасных изделий в оболочке не менее 15 суток;

- должна быть обеспечена способность оболочки к термоусадке;

- должны прилагаться инструкции (рекомендации) по использованию оболочки;

- оболочка должна подлежать работе с автоматическими клипсаторами;

- срок хранения товара (оболочки) должен быть не менее 2-х лет, а с момента поступления на склад заказчика – не менее 2/3 срока хранения;
- должно быть обеспечено сохранение качества продукта в используемой оболочке на весь период срока годности;
- должна быть обеспечена стабильность калибра, эластичность и прочность оболочки, позволяющие сохранить форму колбасных изделий при охлаждении и хранении.

2.2 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства, при поставке оболочки, должны:

- соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- обеспечивать сохранность и качество при транспортировании и хранении в течение всего срока годности;
- быть разрешенными для контакта с пищевыми продуктами;
- оболочка должна быть упакована в групповой упаковке, далее в транспортной упаковке, с целью исключения возможности загрязнения упаковочного материала в процессе транспортирования, хранения и подготовки к использованию;
- на каждую единицу транспортной упаковки должна быть нанесена маркировка, содержащая в обязательном порядке информацию о наименовании товара, о наименовании и местонахождении изготовителя, дате изготовления, № партии, количестве штук, условий хранения и сроках годности оболочки, возможности утилизации;
- маркировка должна содержать буквенное обозначение материала, из которого изготовлена оболочка;
- маркировка должна содержать пиктограммы и символы в соответствии с ТР ТС 005/2011 (статья 6, п2). Информация должна быть изложена на русском языке и на государственном языке производителя.

2.3 Маркировка должна быть четкой, должна обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации, соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

### **3. Дополнительные требования.**

- участник процедуры закупки обязан предоставить бесплатно образцы оболочек для испытаний в процессе производства мясной продукции в условиях УСР и ЖКХ МПК ОАО «Беларуськалий» в количестве, не менее 3 штук каждого образца.

### **4. Сопроводительные документы:**

- копия декларации о соответствии требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», оформленная по единой форме и действительная на всей территории таможенного пространства – с первой поставкой;
- протоколы испытаний, на основании которых оформлена декларация о соответствии требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» – с первой поставкой;
- удостоверение качества и безопасности (паспорт качества) на каждую партию товара с указанием даты изготовления, номера партии, количество товаров партии в соответствии с фактически поставляемым товаром – каждая поставка.

### 5. Место поставки товара

РБ, Минская область, Солигорский р-н, д. Метявичи, ул. Солигорская 6.

Зам. начальника по производству



А.С. Усов

Экономист



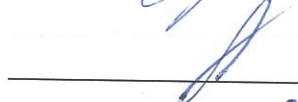
Е.И. Коротченя

Инженер-химик



Ю.К. Кунцевич

Гл. технолог



Г.П. Милош

Мастер по колбасному производству



И.А. Агеева

УТВЕРЖДАЮ:

и.о. начальника МПК

УСР и ЖКХ

ОАО «Беларуськалий»

 И.Е. Мысливец

«25» 08 2026г.

**Техническое задание № 38  
на закупку дымопроницаемой оболочки для производства варено-копче-  
ных колбасных изделий**

**1. Технические и потребительские показатели.**

1.1 Наименование: дымопроницаемая оболочка.

1.2 Область применения: для производства варено-копченых колбасных изделий с применением сушки (макс. 70 °С), копчения, варка – (макс. 80°С).

**2. Требования к качеству товара, функциональным характеристикам (потребительским свойствам), размерам и иные требования, связанные с определением соответствия поставляемого товара потребностями заказчика:**

2.1 Требуемые характеристики оболочки:

- дымопроницаемая;
- калибр: 45,55 мм;
- цвет: по согласованию с заказчиком;
- изготовлена в рулонах;
- качество колбасной оболочки должно соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- не допускаются посторонние включения, образующие сквозные отверстия при перегибах, микротрещины, запрессованные складки, расслаивания оболочки, сквозные отверстия;
- внутренняя поверхность оболочки должна быть стойкой к воздействию колбасного фарша;
- допускаемое отклонение от номинального диаметра  $\pm 0,5$  мм;
- должна обеспечивать стабильность калибра, эластичность и прочность, позволяющие производить наложение металлической клипсы, а также термостойкость, пониженная адгезия к различным видам фаршей, обеспечивающая беспроблемное удаление оболочки с готовой продукции;
- срок годности колбасных изделий в оболочке не менее 20 суток;
- способность оболочки к термоусадке;
- должны прилагаться инструкции (рекомендации) по использованию оболочки;
- должна подлежать работе с автоматическими клипсаторами. Клипсы, используемые в производстве: Н8-15-08/5\*1,75;
- должна быть устойчива к применению подмороженного сырья;
- срок хранения оболочки должен быть не менее 2-х лет, а с момента поступления на склад заказчика – не менее 2/3 срока хранения;

- должно быть обеспечено сохранение качества готового продукта на весь период срока годности;
- должна быть обеспечена стабильность калибра, эластичность и прочность, позволяющие сохранить форму колбасных изделий при охлаждении и хранении.

## **2.2 Материал оболочки:**

- кроме текстильной;
- разрешенный в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

## **3. Требуемая расфасовка товара:**

### **3.1 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны:**

- соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- обеспечивать сохранность и качество при транспортировании и хранении в течение всего срока годности;
- быть разрешенными для контакта с пищевыми продуктами;
- оболочка должна быть упакована в транспортной упаковке, с целью исключения возможности загрязнения упаковочного материала в процессе транспортирования, хранения и подготовки к использованию;

### **3.2 Маркировка должна быть четкой, должна обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации, соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;**

- на каждую единицу транспортной упаковки, бобину с оболочкой должна быть нанесена маркировка, содержащая в обязательном порядке информацию о наименовании товара, о наименовании и местонахождении изготовителя, дате изготовления, № партии, количестве штук, условий хранения и сроках годности оболочки, возможности утилизации;
- маркировка должна содержать буквенное обозначение материала, из которого изготовлена оболочка;
- маркировка должна содержать пиктограммы и символы в соответствии с ТР ТС 005/2011 (статья 6, п2). Информация должна быть изложена на русском языке и на государственном языке производителя.

## **4. Дополнительные требования:**

- участник процедуры закупки обязан предоставить бесплатно образцы оболочек для испытаний в процессе производства мясной продукции в условиях УСР и ЖКХ МПК ОАО «Беларуськалий» в количестве, согласованном с гл. технологом и сопровождать их документацией по п.п. 2.1, 2.2, п.5.

## **5. Сопроводительные документы:**

- копия декларации о соответствии требованиям ТР ТС 005/2011. «О безопасности упаковки», оформленная по единой форме и действительная на всей территории таможенного пространства – с первой поставкой;
- копии протоколов испытаний, на основании которых оформлена декларация о соответствии требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» – по требованию заказчика;
- удостоверение качества и безопасности (паспорт качества) на каждую партию товара с указанием даты выработки, номера партии, количества товаров партии в соответствии с фактически поставляемым товаром – каждая поставка.

**6. Место поставки товара**

РБ, Минская область, Солигорский р-н, д. Метявичи, ул. Солигорская 6.

Зам. начальника по производству



А.С. Усов

Главный технолог



Г.П. Милош

Инженер-химик



Ю.К. Кунцевич

Мастер по колбасному производству



Д.В. Михновец

Приложение К

УТВЕРЖДАЮ:

Начальник МПК

УСР и ЖКХ

ОАО «Беларуськалий»

 С.Э. Бузун

«27» 10 2025г.

**Техническое задание № 4  
на закупку черевы свиной**

**1. Технические и потребительские показатели.**

1.1 Наименование: кишечные оболочки свиней (черева свинья).

1.2 Область применения: при производстве колбасных изделий.

**2. Требования к качеству товара, функциональным характеристикам (потребительским свойствам), размерам и иные требования, связанные с определением соответствия поставляемого товара потребностями заказчика:**

2.1 Калибр оболочки:

- 32/34 мм.

2.2 Длина кишок в пучке, количество пучков в упаковке согласовывается с заказчиком.

2.3 Срок годности при поставке должен составлять не менее 2/3 от общего срока годности.

2.4 Характеристики кишок:

- по органолептическим и физическим показателям безопасности кишки должны соответствовать требованиям ТУ ВУ 100098867.246-2010, не иметь постороннего запаха, быть прочными.

2.5 Упаковка и маркировка:

- упаковка и маркировка транспортной упаковки должна соответствовать ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 14192 (с нанесением манипуляционного знака «Пределы температуры» с указанием диапазона температур), ТУ ВУ 100098867.246-2010;

**3. Дополнительные требования:**

- участник процедуры закупки обязан предоставить бесплатно образцы черевы свиной для испытаний в процессе производства мясной продукции в условиях МПК УСР и ЖКХ ОАО «Беларуськалий» в количестве – не менее 10м.

**4. Сопроводительные документы:**

- копия декларации о соответствии требованиям: ТР ТС 021 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; оформленные по единой форме и действительны на всей территории таможенного пространства – с первой поставкой;

- протоколы испытаний, на основании которых оформлена декларация о соответствии требованиям: ТР ТС 021 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034 «О безопасности мяса и мясной продукции» – с первой поставкой;

- удостоверение качества и безопасности (паспорт качества) на каждую партию товара с указанием даты выработки, номера партии, количество товаров партии в соответствии с фактически поставляемым товаром – каждая поставка;
- ветеринарное свидетельство.

#### 5. Место поставки товара

РБ, Минская область, Солигорский р-н, д. Метявичи, ул. Солигорская 6.

Зам. начальника по производству



А.С. Усов

Экономист



Е.И. Коротченя

Инженер-химик



Ю.К. Кунцевич

Гл. технолог



Г.П. Милош

Мастер по колбасному производству



И.А. Агеева

Утверждаю  
Начальник МПК  
УСР и ЖКХ  
ОАО «Беларуськалий»  
 С.Э. Бузун  
«29» 07 2026г.

# Техническое задание № 16 на закупку скрепок П-образных

## 1. Технические и потребительские показатели.

1.1 Наименование: скрепки П-образные для колбасных изделий.

1.2 Область применения: для клипсования различных наполнителей в белковые (коллагеновые), полиамидные оболочки с высокой плотностью набивки.

## 2. Перечень технических и потребительских характеристик:

Таблица 1 – Технические характеристики скрепок

| Тип (аналог) скрепки | ВР2     | РСС1    |
|----------------------|---------|---------|
| ширина, мм.          | 14      | 15,3    |
| высота, мм.          | 14      | 16,2    |
| профиль, мм.         | 2,4x2,8 | 2,4x3,1 |

## 3. Дополнительные требования:

- по показателям качества и безопасности скрепки должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- обязательное предварительное опробование на производстве;
- каждая упаковка/коробка с продукцией должна быть промаркирована. Маркировка должна содержать: наименование и местонахождение изготовителя (производителя), полное наименование товара (тип, код, артикул, марка и др.), количество штук в одной упаковке/коробке, дату изготовления, срок хранения, условия хранения и транспортирования;
- срок годности при поставке не менее 2/3 от общего срока годности.

## 4. Сопроводительные документы:

- копия декларации о соответствии требованиям ТР ТС 005/2011. «О безопасности упаковки», оформленная по единой форме и действительная на всей территории таможенного пространства – с первой поставкой;
- удостоверение качества и безопасности (паспорт качества) на каждую партию товара с указанием даты выработки, номера партии, количество товаров партии в соответствии с фактически поставляемым товаром – каждая поставка.

## 5. Место поставки товара

РБ, Минская область, Солигорский р-н, д. Метявичи, ул. Солигорская 6.

Зам. начальника по производству

И.о экономиста


А.С. Усов

Е.А. Руденя

Инженер-химик



Ю.К. Кунцевич

Гл. технолог



Г.П. Милош

Мастер по колбасному производству



Д.В. Михновец

Приложение 12  
Утверждаю  
Начальник МПК  
УСР и ЖКХ  
ОАО «Беларуськалий»  
 С.Э.Бузун  
«29» 04 2026г.

**Техническое задание № 5  
на закупку скрепок непрерывных**

**1. Технические и потребительские показатели.**

1.1 Наименование: скрепки непрерывные для колбасных изделий.

1.2 Область применения: для двойного клипсования колбасных изделий.

**2. Перечень технических и потребительских характеристик:**

Таблица 1 – Технические характеристики скрепок

| Тип (аналог) скрепки     | Н8-15-08/5*1,75 | Н10-15-09/5*1,75 |
|--------------------------|-----------------|------------------|
| Т-шаг, мм.               | 15              | 15               |
| В-ширина, мм.            | 5               | 5                |
| Н-высота, мм.            | 8               | 9                |
| S-толщина, мм.           | 1,75            | 1,75             |
| Намотка бобины, тыс.шт.  | 5               | 5                |
| Упаковка, тыс. шт.       | 50              | 50               |
| Наличие боковой подбивки | -               | +                |

**1. Дополнительные требования:**

- по показателям качества и безопасности скрепки должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- обязательное предварительное опробование на производстве;
- каждая упаковка/коробка с продукцией должна быть промаркирована. Маркировка должна содержать: наименование и местонахождение изготовителя (производителя), полное наименование товара (тип, код, артикул, марка и др.), количество штук в одной упаковке/коробке, дату изготовления, срок хранения, условия хранения и транспортирования;
- срок годности при поставке не менее 2/3 от общего срока годности.

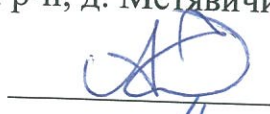
**4. Сопроводительные документы:**

- копия декларации о соответствии требованиям ТР ТС 005/2011. «О безопасности упаковки», оформленная по единой форме и действительная на всей территории таможенного пространства – с первой поставкой;
- удостоверение качества и безопасности (паспорт качества) на каждую партию товара с указанием даты выработки, номера партии, количество товаров партии в соответствии с фактически поставляемым товаром – каждая поставка.

**5. Место поставки товара**

РБ, Минская область, Солигорский р-н, д. Метявичи, ул. Солигорская 6.

Зам. начальника по производству



А.С. Усов

И.о экономиста



Е.А. Руденя

Инженер-химик



Ю.К. Кунцевич

Гл. технолог

Мастер по колбасному производству

Г.П. Милош

Д.В. Михновец

Утверждаю  
Начальник МПК  
УСР и ЖКХ  
ОАО «Беларуськалий»  
 С.Э. Бузун  
«29» 07 2026г.

# Техническое задание № 17 на закупку петель шпагатных

## 1. Технические и потребительские показатели.

1.1 Наименование: петли шпагатные.

1.2 Область применения: для навески мясной продукции на перекладины колбасных рам вертикального типа.

## 2. Перечень технических и потребительских характеристик:

Таблица 1 – Технические характеристики крепок

| Тип петли          | 25/100     | КОМПО-04   |
|--------------------|------------|------------|
| шаг, мм.           | 25         | 30         |
| длина, мм.         | 100        | 120        |
| диаметр, мм.       | 1,5        | 1,5        |
| исполнение         | поперечная | продольная |
| форма упаковки     | бобина     | бобина     |
| упаковка, тыс. шт. | 3,5        | 5          |

2.1 Цвет петли:

- по согласованию с заказчиком.

## 3. Дополнительные требования:

- обязательное предварительное опробование на производстве;
- каждая упаковка/коробка с петлями должна быть промаркирована. Маркировка должна содержать: наименование и местонахождение изготовителя (производителя), полное наименование товара (тип, код, артикул, марка и др.), количество штук в одной упаковке/коробке, дату изготовления, срок хранения, условия хранения и транспортирования;
- срок годности при поставке не менее 2/3 от общего срока годности.

## 4. Сопроводительные документы:

- удостоверение качества и безопасности (паспорт качества) на каждую партию товара с указанием даты выработки, номера партии, количество товаров партии в соответствии с фактически поставляемым товаром – каждая поставка.

## 5. Место поставки товара

РБ, Минская область, Солигорский р-н, д. Метявичи, ул. Солигорская 6.

Зам. начальника по производству



А.С. Усов

И.о. экономиста



Е.А. Руденя

Инженер-химик



Ю.К. Кунцевич

Гл. технолог



Г.П. Милош

Мастер по колбасному производству



Д.В. Михновец