

8.6	Шейка свиная	потребительская	не выше -18°	не более 180	ВУ	200*250(40)	1,0-1,3	0,3	355*230*120	6,0-7,8	1,80	6	80	480	280
8.7	Мясо для фарша свиное	потребительская	не выше -18°	не более 180	ВУ	200*250(40)	0,9-1,2	0,3	355*230*120	5,4-7,2	1,80	6	80	560	185
8.8	Грудина б/к, б/ш	потребительская	не выше -18°	не более 180	ВУ	200*400 (90)	1,0-1,3	0,3	355*230*120	6,0-7,8	1,80	6	80	480	210
8.9	Ребришки свиные	потребительская	не выше -18°	не более 180	ВУ	200*400(110)	0,8-1,0	0,2	355*230*120	4,8-6,0	1,80	6	80	424	220
8.10	Ребришки деликатесные свиные	потребительская	не выше -18°	не более 180	ВУ	200*400(110)	0,8-1,0	0,2	355*230*120	4,0-5,0	1,00	5	80	440	210
8.11	Рулька	потребительская	не выше -18°	не более 180	ВУ	250*350 (90)	1,2-1,6	0,4	355*230*120	4,8-6,4	1,60	4	80	424	120
8.12	Головка	потребительская	не выше -18°	не более 180	ВУ	250*350 (90)	1,5-2,0	0,5	355*230*120	4,5-6,0	1,50	3	80	520	120
8.13	Фарш свиной замороженный	потребительская	не выше -18°	не более 180	п/оболочка			1,00	0,2	355*230*120		0,20	6	80	720
8.14	Суловая кость	потребительская	не выше -18°	не более 60	пакет	250*370 (35)	1,2-1,5	0,3	548*374*130	12,0-15,0	3,00	10	40	572	15
8.15	Набор для борща из свинины	потребительская	не выше -18°	не более 180	пакет	250*370 (35)	1,2-1,5	0,3	548*374*130	12,0-15,0	3,00	10	40	540	45
9. Субпродукты свиные 1 категории обработанные															
9.1	Печень свиная	индустриальная	не выше -18°	не более 180	в блоках	42(+18)*75(20)				14,0-16,0	2,00	1	44-60	660-900	35
9.2	Почки свиные	индустриальная	не выше -18°	не более 180	в блоках	42(+18)*75(20)				14,0-16,0	2,00	1	44-60	750	38
9.3	Языки свиные	индустриальная	не выше -18°	не более 180	в блоках	42(+18)*75(20)				14,0-17,0	3,00	1	44-60	750	270
9.4	Сердце свиное	индустриальная	не выше -18°	не более 180	в блоках	42(+18)*75(20)				14,0-17,0	3,00	1	44-60	750	115
9.5	Хвосты свиные	индустриальная	не выше -18°	не более 180	крышка/дно	80(+20)*80(15)			548*374*130	11,0-13,0	2,00	1	44-60	560	100
9.6	Мясная обрезь свиная	индустриальная	не выше -18°	не более 180	в блоках	42(+18)*75(20)				13,0-16,0	3,00	1	44-60	820	115
9.7	Диафрагма свиная	индустриальная	не выше -18°	не более 180	в блоках	42(+18)*75(20)				13,0-16,0	3,00	1	44-60	820	115
9.8	Печень свиная	потребительская	не выше -18°	не более 180	ТФ	320*270	1,8-2,2	0,4	355*230*120	5,4-6,6	1,20	3	80	508	55
9.9	Почки свиные	потребительская	не выше -18°	не более 180	ТФ	320*270	0,8-1,0	0,2	355*230*120	4,8-6,0	1,20	6	80	436	45
9.10	Языки свиные	потребительская	не выше -18°	не более 180	ТФ	320*270	0,6-0,7	0,1	355*230*120	3,6-4,2	0,60	6	80	508	290
9.11	Сердце свиное	потребительская	не выше -18°	не более 180	ТФ	320*270	0,9-1,0	0,1	355*230*120	3,5-5,0	1,50	5	80	452	140
9.12	Хвосты свиные 2	потребительская	не выше -18°	не более 180	ТФ	320*270	0,7-1,0	0,3	355*230*120	4,2-6,0	1,80	6	80	320	105
10. Субпродукты свиные 2 категории обработанные															
10.1	Желудок свиной	индустриальная	не выше -18°	не более 180	в блоках	42(+18)*75(20)				14,0-17,0	3,00	1	44-60	682-930	115
10.2	Легкое свиное	индустриальная	не выше -18°	не более 180	в блоках	42(+18)*75(20)				9,0-10,0	1,00	1	44-60	418-570	40
10.3	Селезенка свиная	индустриальная	не выше -18°	не более 180	в блоках	42(+18)*75(20)				14,0-17,0	3,00	1	44-60	682-930	45
10.4	Кальты свиной	индустриальная	не выше -18°	не более 180	в блоках	42(+18)*75(20)				11,0-14,0	3,00	1	44-60	550-750	45
10.5	Трахен свиные	индустриальная	не выше -18°	не более 180	в блоках	42(+18)*75(20)				7,0-10,0	3,00	1	44-60	374-510	25
10.6	Головы свиные	индустриальная	не выше -18°	не более 180	отабин				1200*800*1500	800,0-900,0	100,00	1		850	18
10.7	Уши свиные	индустриальная	не выше -18°	не более 180	крышка/дно	80(+20)*80(15)				10,0-13,0	3,00	1	44-60	506-690	140
10.8	Уши свиные	потребительская	не выше -18°	не более 180	ВУ/ТФ	250*400(45)	0,9-1,1	0,2	355*230*120	3,6-4,4	0,80	4	80	404	145
10.9	Ноги свиные задние	в блоках, в пакете, в гофролотке	не выше -18°	не более 180	в блоках	80(+20)*80(15)			548*374*130	12,0-15,0	3,00	1	44-60	594-810	40
10.10	Ноги свиные передние	в пакете, в гофролотке	не выше -18°	не более 180	в блоках	80(+20)*80(15)			548*374*130	11,0-14,0	3,00	1	44-60	550-750	90
10.11	Ноги свиные передние	потребительская	не выше -18°	не более 180	ВУ/ТФ	250*400(45)	1,3-1,6	0,3	355*230*120	5,2-6,4	1,20	4	80	548	95
10.12	Межсосковая часть	в блоках, в пакете, в гофролотке	не выше -18°	не более 180	в блоках	80(+20)*80(15)			548*374*130	13,0-15,0	2,00	1	40	160	125
11. Масопродукты замороженные в блоках															
11.1	Шековина свиная в шкуре	в блоках, в пакете	не выше -18°	не более 180	в блоках	42(+18)*75(20)				14,0-17,0	3,00	1	44-60	682-930	90
11.2	Шековина свиная без шкуры	в блоках, в пакете	не выше -18°	не более 180	в блоках	42(+18)*75(20)				14,0-17,0	3,00	1	44-60	682-930	90
11.3	Шкура свиная	в блоках, в пакете	не выше -18°	не более 180	в блоках	80(+20)*80(15)				17,0-20,0	3,00	1	30	555	35
11.4	Шник боковой	в блоках, в пакете	не выше -18°	не более 180	в блоках	80(+20)*80(15)				18,0-20,0	2,00	1	30	570	125
11.5	Шник хребтовой	в блоках, в пакете	не выше -18°	не более 180	в блоках	80(+20)*80(15)				18,0-20,0	2,00	1	30	570	200
11.6	Седиментальная ткань и хрящи от жлованной свинины	в блоках, в пакете	не выше -18°	не более 30	в блоках	80(+20)*80(15)				17,0-20,0	3,00	1	30	555	20
11.7	Свинина жлованная с м.д.жировой ткани не более 30%	в блоках, в пакете	не выше -18°	не более 180	в блоках	42(+18)*75(20)				18,0-20,0	2,00	1	44-60	836-1140	155
11.8	Свинина жлованная с м.д.жировой ткани от 50% до 85%	в блоках, в пакете	не выше -18°	не более 180	в блоках	42(+18)*75(20)				14,0-17,0	3,00	1	44-60	682-930	100
12. Копченый фарш															
12.1	Череры свиные фарш, пучок	соленые, калибр 30-32	от 0°С до +10°С	не более 12 мес	бочка полим.				227 л						1000
12.2	Череры свиные фарш, пучок	соленые, калибр 34-36	от 0°С до +10°С	не более 12 мес	бочка полим.				227 л						1000
12.3	Череры свиные фарш, пучок	соленые, калибр 36-38	от 0°С до +10°С	не более 12 мес	бочка полим.				227 л						1000
12.4	Череры свиные полуфарш, пучок	соленые	от 0°С до +10°С	не более 12 мес	бочка полим.				227 л						900
12.5	Пузыри моченые свиные	соленые, мелкие от 15-25 см	от 0°С до +10°С	не более 12 мес	бочка полим.				227 л						7
12.6	Пузыри моченые свиные	соленые, средние свыше 25 до 35 см	от 0°С до +10°С	не более 12 мес	бочка полим.				227 л						7
12.7	Пузыри моченые свиные	соленые, крупные свыше 35 см	от 0°С до +10°С	не более 12 мес	бочка полим.				227 л						7
Итого															