



ООО «ВИТКОНПРОДУКТ»

почтовый адрес: Республика Беларусь, 210026, г. Витебск, ул. Горовца, 6  
 тел./факс: +375 (212) 61-61-41, 61-61-43, моб. тел.: +375(29) 623-67-91  
 e-mail: vitcon@tut.by

Заявки принимаются с 8:00 до 16:00 (обед 13:00-14:00)

тел./факс: (212) 66-27-68, МТС: (33) 724-11-65, Velcom: (44) 554-54-59 Екатерина

тел./факс: (212) 61-61-42, МТС: (33) 612-24-38, Velcom: (44) 583-90-64 Инна

тел./факс: (212) 61-61-41, 61-61-43, МТС: (29) 717-93-93, Velcom: (029) 679-55-60 Александр



## ПРАЙС-ЛИСТ от 01.07.2018г.

Наименование	Ед. изм	средний вес гофрокороба, кг	ФСО Без НДС	ФСН Без НДС	ФСН Без НДС	условия реализации и хранения
Тушка цып.бройл. потрош. 1 сорт.(охл) (салфетка/п/эт.пакет гоф)	кг	14	3,11	3,20	10%	охл.t= 0+2°C - 7 суток
Тушка цып.бройл.потрош.1 сорт п/эт.гофра (зам.)	кг	14	3,11	3,20	10%	t=-12°C-8мес. t=-18°C-12мес.
Тушка Кур 2 сорт	кг		2,25	1,99	10%	
<b>Полуфабрикаты натуральные</b>						
<b>весовые охл./зам. в пакете по 10 кг</b>						
Бедро цып.бройл.	кг	10	3,98	4,08	10%	охл.t=0до2°C 5суток t=-12°C-1месяц t=-18°C-3 месяца
Голень цып.бройл.	кг	10	3,40	3,49	10%	
Грудка цып.бройл.	кг	10	3,88	3,98	10%	
Крыло цып.бройл.	кг	10	3,32	3,40	10%	
Окорочок цып.бройл.	кг	10	3,64	3,73	10%	
Филе цып.бройл.	кг	10	5,65	5,79	10%	
Спинка цып.бройл.	кг	10	1,32	1,35	10%	
Задняя четвертина цып.бр.(пакет по 10 охл.)	кг	10	3,15	3,23	10%	
<b>фас.на подложке (большая/малая) охл./зам.</b>						
Бедро цып.бройл.	кг	10-12	4,05	4,15	10%	охл.t=0до2°C 5суток t=-12°C-1месяц t=-18°C-6 месяцев
Голень цып.бройл.	кг	11	3,10	3,18	10%	
Грудка цып.бройл. фас.на подлож.(большая)	кг	9	3,97	4,07	10%	
Крыло цып.бройл.	кг	10	3,05	3,13	10%	
Окорочок цып.бройл.	кг	10	3,68	3,77	10%	
Филе цып.бройл.	кг	10-12	5,74	5,88	10%	
Спинка цып.бройл.	кг	10	1,37	1,40	10%	
Задняя четвертина цып.бр. фас.на подлож.(большая)	кг	10	3,11	3,19	10%	
Набор для супа ц/бр. замор.	кг	10	1,87	1,92	10%	при t= -8°C- 1 месяц, при -12°C- 3 месяца
<b>Полуфабрикаты углубленной переработки</b>						
П/фабрикат для корм.живот. (фас.пакет 2,0кг.)	кг	12	1,16	1,19	20%	t=-3°C - 3 месяца
<b>Полуфабрикаты рубленные и кусковые из мяса птицы</b>						
Биточки нежные люкс, (упак.подложка 6шт./600 гр.)	шт	7,2	2,98	3,07	10%	t=-12°C- не более 60 суток
Котлета Смячная люкс, (фас.подл.6шт./420 гр.) из м/пт	шт	5,88	1,41	1,45	10%	
Котлета Смячная люкс, (весовая зам) из м/пт	кг		3,34	3,44	10%	
Гуляш Деликатесный люкс (фас.подложка)	кг	10	5,50	5,67	10%	t=-8°C- не более 1 мес., t=-12°C- не более 3 мес.
Стейк "Любительский люкс" фас на подл.	кг	10,8	5,55	5,72	10%	
Отбивная из бедра в маринаде, фас.на подл.	кг	11	5,37	5,53	10%	
Отбивная из бедра в маринаде 0,7кг фас.на подл.	шт		3,96	4,08	10%	
Нагетсы куриные, весовой	кг	4	5,24	5,40	10%	t=-8°C- не более 3 мес.
<b>Купаты и колбаски</b>						
"Купаты особые люкс"	кг	11	3,81	3,92	10%	t=-12°C- не более 60 суток
"Купаты печеночные люкс"	кг	11	3,89	4,01	10%	
"Колбаса Белорусская люкс" (фас.подл. охл./зам.)	кг	11	5,27	5,43	10%	t=+2..+6°C- 5 суток; t=-12°C- не более 60 суток
"Колбаса Белорусская люкс" (весовые фас.в пакет по 5кг, охл./зам.)	кг	5	5,23	5,39	10%	
"Колбаса Городская люкс" (фас.подл. охл./зам.)	кг	11	5,17	5,33	10%	t=+2..+6°C- 5 суток; t=-12°C- не более 60 суток
"Колбаса Городская люкс" (весовые фас.в пакет по 5 кг, охл./зам.)	кг	5	5,14	5,29	10%	
"Колбаса Домашняя" (фас.подл. охл./зам.)	кг	11	4,75	4,89	10%	t=+2..+6°C- 5 суток; t=-12°C- не более 60 суток
"Колбаса Домашняя" (вес.фас.в пакет по 5кг., охл./зам.)	кг	5	4,72	4,86	10%	
Колбаса "С прованскими травами" (вес.фас.в пакет по 5кг, охл)	кг		5,30	5,46	10%	t=+2..+6°C- 5 суток;
Колбаски "Медовые" (вес.фас.в пакет по 5кг, охл)	кг		5,30	5,46	10%	t=+2..+6°C- 5 суток; t=-12°C- не более 60 суток
Колбаски "Медовые" (фас.подл. охл./зам.)	кг		5,34	5,50	10%	

Наименование	Ед. из м	средний вес гофркороба, кг	ФСО Без НДС	ФСН Без НДС	ФСН Без НДС	условия реализации и хранения
<b>Рулетики</b>						
Рулет "Крученики по-домашнему люкс"	кг	11	4,26	4,39	10%	t=-12°C- не более 60 суток
Рулет "Ножка банкетная люкс"	кг	11	4,54	4,68	10%	
Рулетик "Загадка люкс" упак.подлож.	кг	11	4,67	4,81	10%	
Рулетик "Сюрприз" упак.подлож.	кг	11	4,80	4,94	10%	t=-8°C- не более 3 мес.
Крылышки "Оригинальные" фас на подложке	кг	7	4,18	4,31	10%	
<b>Фарши</b>						
Фарш "Элитный из филе" фас.подлож.1,0 кг (охл./зам.)	кг	10	5,77	5,94	10%	охл. t=+2...+6°C- 5 суток; t=-12°C- не более 60 суток
Фарш "Элитный из филе" фас.подлож.0,5 кг (охл./зам.)	кг	10	3,08	3,17	10%	
Фарш "Элитный из филе" пакет (охл./зам.)	кг	10	5,77	5,94	10%	
Фарш "Котлетный люкс" фас. подлож.0,5 кг (охл./зам.)	кг	20	1,44	1,48	10%	
Фарш "Котлетный люкс" фас. подлож.1,0 кг (охл./зам.)	кг	10	2,46	2,53	10%	
Фарш "Нежный" фас.подлож.1,0 кг (охл./зам.)	кг	10	3,82	3,93	10%	охл. t=+2...+6°C- 5 суток; t=-12°C- не более 60 суток
Фарш "Нежный" фас.подлож.0,5 кг (охл./зам.)	кг	10	1,92	1,98	10%	
Фарш "Нежный" пакет (охл./зам.)	кг	10	3,79	3,90	10%	
Фарш мясной "Куриный" фас.подлож.1,0 кг	кг	10	2,66	2,74	10%	t=-8°C- 15 сут., t=-12°C- 30 сут., t=-18°C- 2 мес.
<b>Шашлыки</b>						
Крылышки Барбекю фас.ведро по 0,8 кг (охл./зам.)	шт	8	3,28	3,38	10%	t=+2...+6°C- 8 суток; при t=-8°C- 1 месяца при -12°C- 3 месяца
Крылышки Барбекю фас.ведро по 1,6 кг (охл./зам.)	шт	9,6	6,61	6,81	10%	
Крылышки Барбекю фас.в пакете по 3 кг (охл)	кг	5	3,80	3,91	10%	
Шашлык "Для пикника люкс" фас.ведро по 0,9 кг (охл./зам.)	шт	9	4,87	5,02	10%	t=+2...+6°C- 8 суток; при t=-8°C- 1 месяца при -12°C- 3 месяца
Шашлык "Для пикника люкс" фас.ведро по 1,8 кг (охл./зам.)	шт	10,8	9,77	10,06	10%	
Шашлык "Для пикника люкс" фас.в пакете по 3 кг (охлаждённый)	кг	5	5,05	5,20	10%	
Шашлык "Из бедра люкс" фас.ведро по 0,9 кг (охл./зам.)	шт	9	4,65	4,79	10%	t=+2...+6°C- 8 суток; при t=-8°C- 1 месяца при -12°C- 3 месяца
Шашлык "Из бедра люкс" фас.ведро по 1,8 кг (охл./зам.)	шт	10,8	9,29	9,57	10%	
Шашлык "Из бедра люкс" фас.в пакете по 3 кг (охлаждённый)	кг	5	4,84	4,99	10%	
Шашлык "Из голени люкс" фас.ведро по 0,9 кг (охл./зам.)	шт	9	3,46	3,56	10%	t=+2...+6°C- 8 суток; при t=-8°C- 1 месяца при -12°C- 3 месяца
Шашлык "Из голени люкс" фас.ведро по 1,8 кг (охл./зам.)	шт	10,8	6,91	7,12	10%	
Шашлык "Из голени люкс" фас.в пакете по 3 кг (охлаждённый)	кг	5	3,63	3,74	10%	
Шашлык "Нежный люкс" фас.ведро по 0,9 кг (охл./зам.)	шт	9	4,15	4,27	10%	t=+2...+6°C- 8 суток; при t=-8°C- 1 месяца при -12°C- 3 месяца
Шашлык "Нежный люкс" фас.ведро по 1,8 кг (охл./зам.)	шт	10,8	8,35	8,60	10%	
Шашлык "Нежный люкс" фас.в пакете по 3 кг (охлаждённый)	кг	5	4,41	4,54	10%	
<b>Субпродукты</b>						
Головы цып.бройл.(упак.пакет 1,0 кг.)	кг	12	0,75	0,77	10%	t=-18°C- 3 мес
Желудки цып.бройл.(упак.пакет 1,0 кг.)	кг	12	2,33	2,40	20%	t=-18°C- 3 мес
Желудки цып.-бройл.подложка по 1кг (охл/зам)	кг	12	2,39	2,46	20%	охл t=0...-1°C- 2суток; t=0+4°C- 1сутки;
Печень цып.бройл. упак.подложка (охл/зам)	кг	12	2,48	2,55	10%	охл t=0...-1°C-2суток; t=-12°C-60суток,
Сердце цып.бройл. упак.подложка (охл/зам)	кг	12	3,71	3,82	10%	18°C- 90суток,
Сердце и печень цып.бройл. (на подложке)	кг	12	2,75	2,83	10%	t=-18°C- 3 мес
Сердце и печень цып.бройл. (упак.пакет 1,0 кг.)	кг	12	2,74	2,82	10%	t=-18°C- 3 мес
Шеи цып.-бройл.(упак.пакет 1,0 кг.)	кг	12	1,03	1,06	10%	t=-18°C- 3 мес, охл t=0°C- 48 часов



ООО «ВИТКОНПРОДУКТ»



почтовый адрес: Республика Беларусь, 210026, г. Витебск, ул. Горовца, 6  
 тел./факс: +375 (212) 61-61-41, 61-61-43, моб. тел.: +375(29) 623-67-91  
 e-mail: vitcon@tut.by

Заявки принимаются с 8:00 до 16:00 (обед 13:00-14:00)  
 тел./факс: (212) 66-27-68, МТС: (33) 724-11-65, Velcom: (44) 554-54-59 Екатерина  
 тел./факс: (212) 61-61-42, МТС: (33) 612-24-38, Velcom: (44) 583-90-64 Инна  
 тел./факс: (212) 61-61-41, 61-61-43, МТС: (29) 717-93-93, Velcom: (029) 679-55-60 Александр



## ПРАЙС-ЛИСТ от 01.07.2018г.

Наименование товаров	ед. измерения	акция, %	ФСО НДС	Без НДС	ФСН НДС	Без НДС	НДС	условия реализации и хранения
<b>Продукты из мяса птицы копчёные</b>								
Бедро цыпленка "Столичное люкс" к/в фас.в вак.	кг		5,84	6,02			10%	t=4±2°C и о.в.в.(75-78%)-25суток
Бедро цыпленка "Столичное люкс" к/в в трансп.уп.	кг		5,74	5,91			10%	
Голень цыпленка "Столичная люкс" к/в фас.в вак.	кг		5,18	5,34			10%	
Голень цыпленка "Столичная люкс" к/в в трансп.уп.			5,06	5,21			10%	
Грудка цыпленка "Столичная люкс" к/в фас.в вак.	кг		5,34	5,50			10%	
Грудка цыпленка "Столичная люкс" к/в в трансп.уп.	кг		5,29	5,45			10%	
Копчик цыпленка "Столичный люкс" к/в фас.в вак.	кг		5,04	5,19			10%	
Крылышки цыпленка "Столичные люкс" к/в в вакууме	кг		5,69	5,86			10%	
Крылышки цыпленка "Столичные люкс" к/в в трансп.уп.	кг		5,56	5,73			10%	
Окорочок цыпленка "Столичный люкс" к/в в вакууме	кг		5,56	5,73			10%	
Окорочок цыпленка "Столичный люкс" к/в в трансп.уп.	кг		5,23	5,39			10%	
Спинка цыпленка "Столичная люкс" к/в фас.в вак.уп.	кг		3,25	3,35			10%	
Спинка цыпленка "Столичная люкс" к/в фас.в трансп.уп.	кг		3,12	3,21			10%	
Тушка цыпленка "Столичная люкс" к/в в вакууме	кг		4,68	4,82			10%	
<b>Сырокопчёные продукты</b>								
Филе "Элитное" с/к газ. трансп. уп.	кг		10,13	10,43			20%	
Филе "Элитное" с/к вак. уп.	кг		10,73	11,05			20%	
Филе "Элитное" с/к газ. уп.	кг		10,73	11,05			20%	
<b>Ветчины, рулеты</b>								
Ветчина вареная рубленая "Балерон нежный" 1с. (малый/большой батон)	кг		5,23	5,39			10%	t=4±2°C и о.в.в.(75-78%)-30суток
Ветчина вареная рубленая "Нежность" (малый/большой батон)	кг		4,44	4,57			10%	
Ветчина вареная рубленая "Пикантная" в/с (малый/большой батон)	кг		4,80	4,94			10%	
Ветчина вареная рубленая "Янтарная" 1с.	кг		4,36	4,49			10%	
Ветчина Сардиния	кг		4,82	4,96			10%	
Ветчина Сардиния 450гр	шт		2,19	2,26			10%	
"Рулет Оригинальный со вкусом чернослива" вареный <b>НОВИНКА!</b>	кг		6,07	6,25			10%	
Рулетик "Мозаика" к/в вак.уп. <b>НОВИНКА!</b>	кг		6,33	6,52			10%	t=4±2°C и о.в.в.(75-78%)-25суток
Рулетик "Мозаика" к/в в трансп.уп. <b>НОВИНКА!</b>	кг		6,18	6,37			10%	
Продукт из м/пт к/в Рулет "Праздничный" в/с вес	кг		6,86	7,07			10%	при t 4±2°C, о.в.в.75±5%- 10 сут.
Продукт из м/пт к/в Рулет "Праздничный" в/с (индив.вак.уп.)	кг		6,91	7,12			10%	при t 0-6°C, о.в.в.70-80%- 30 сут.
Продукт из м/пт к/в Рулет "Любимый" в/с вес	кг		7,37	7,59			10%	при t 4±2°C, о.в.в.75±5%- 10 сут.
Продукт из м/пт к/в Рулет "Любимый" в/с (индив.вак.уп.)	кг		7,42	7,64			10%	при t 0-6°C, о.в.в.70-80%- 30 сут.
Рулет "Нежный" 1 сорт, вак.уп.	кг		6,36	6,55			10%	t=4±2°C и о.в.в.(75-78%)-40суток
Рулет "Столичный" к/в	кг		5,36	5,52			10%	t=4±2°C и о.в.в.(75-78%)-30суток
Рулет "Венгерский люкс" к/в	кг		5,44	5,60			10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)-8суток
Рулет "Миланский" к/в	кг		5,67	5,84			10%	
<b>Варено-копчёные, полукопчёные колбасы</b>								
Колбаса в/к "Салями Бутербродная" в/с 550гр фас.газ.	шт		3,23	3,33			10%	t=2±2°C и о.в.в.(75-78%)-20сут
Колбаса в/к "Салями Бутербродная" в/с трансп.газ.уп	кг		5,32	5,48			10%	t=2±2°C и о.в.в.(75-78%)-20сут
Колбаса в/к "Салями Гурман" в/с 550гр фас.газ	шт		3,46	3,56			10%	t=2±2°C и о.в.в.(75-78%)-20сут
Колбаса в/к "Салями Гурман" в/с в/с трансп.газ.уп	кг		5,62	5,79			10%	t=2±2°C и о.в.в.(75-78%)-20сут
Колбаса в/к из мяса ц/бр "Сервелат Ореховый" б/с 260гр фас. газ.	шт		1,56	1,61			10%	t=2±2°C и о.в.в.(75-78%)-20сут
Колбаса в/к из мяса ц/бр "Пражская" в/с 260гр фас. газ.	шт		1,63	1,68			10%	t=2±2°C и о.в.в.(75-78%)-20сут
Колбаски в/к из м/пт "Пепперони" в/с фас. газ. <b>НОВИНКА!</b>	кг		7,20	7,42			10%	t=2±2°C и о.в.в.(75-78%)-20сут
Колбаски в/к из мяса ц/бр "Чивабиччи" в/с вак.уп. <b>НОВИНКА!</b>	кг		6,06	6,24			10%	t=2±2°C и о.в.в.(75-78%)-20сут
Колбаски в/к "Кабаносы Чешские" в/с (трансп/уп и газ.среда)	кг		6,15	6,33			10%	t=2±2°C и о.в.в.(75-78%)-20сут
Колбаса в/к "Кубанская" б/с	кг		4,68	4,82			10%	t=2±2°C и о.в.в.(75-78%)-20сут
Колбаса в/к "Таллинская люкс" в/с	кг		6,08	6,26			10%	t=2±2°C и о.в.в.(75-78%)-20сут
Колбаса в/к "Сервелат Подмосковский" 1с, 300грамм	шт		1,74	1,79			10%	t=2±2°C и о.в.в.(75-78%)-20сут
Колбаса в/к "Салями Купеческая" б/с, 300грамм	шт		1,79	1,84			10%	t=2±2°C и о.в.в.(75-78%)-20сут
Колбаса в/к "Сервелат Европейский люкс" б/с, 300грамм	шт		1,82	1,87			10%	t=2±2°C и о.в.в.(75-78%)-20сут
Колбаски в/к "Охотничьи новые" б/с газ.уп	кг		4,99	5,14			10%	t=2±2°C и о.в.в.(75-78%)-20сут

Наименование товаров	ед. измерения	акция, %	ФСО НДС		НДС	условия реализации и хранения
			Без НДС	Без НДС		
<b>Вареные колбасы</b>						
Колбаса вареная "Докторская премиум" в/с	КГ		4,23	4,36	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)- 45суток
Колбаса вареная "Докторская премиум" в/с 400г	ШТ		1,74	1,79	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)- 45суток
Колбаса вареная "Классическая " в/с	КГ		4,51	4,65	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)- 25суток
Колбаса вареная "Классическая " в/с 550г	ШТ		2,47	2,54	10%	
Колбаса вареная "Колбаса для Оливье " в/с	КГ		4,04	4,16	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)- 45суток
Колбаса вареная "Колбаса для Оливье " в/с 400г	ШТ		1,66	1,71	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)- 45суток
Колбаса вареная "Лакомка с сыром" в/с фас.газ	КГ		3,96	4,08	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)- 25суток
Колбаса вареная "Лакомка с сыром" в/с фас.газ 500г	ШТ		1,99	2,05	10%	
Колбаса вареная "Молочная " в/с	КГ		3,85	3,97	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)- 45суток
Колбаса вареная "Молочная " в/с 400г	ШТ		1,56	1,61	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)- 45суток
Колбаса вареная "Неженка новая" в/с	КГ		3,25	3,35	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)- 45суток
Колбаса вареная "Неженка новая" в/с 400г	ШТ		1,34	1,38	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)- 45суток
Колбаса вареная "Славянская обеденная" в/с	КГ		3,82	3,93	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)- 45суток
Колбаса вареная "Сливочная" в/с	КГ		3,88	4,00	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)- 45суток
Колбаса вареная "Сливочная" в/с 400г	ШТ		1,58	1,63	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)- 45суток
Колбаса вареная "Юбилейная" в/с 400г	ШТ		1,46	1,50	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)- 45суток
Колбаса вареная "Для завтрака" б/с	КГ		2,85	2,94	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)- 45суток
Колбаса вареная "Для завтрака" б/с 400г.	ШТ		1,17	1,21	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)- 45суток
Колбаса вареная "Закусочная новая"б/с (большой и малый батон)	КГ		2,82	2,90	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)- 45суток
Колбаса вареная "Полянская оригинальная" б/с (большой и малый батон)	КГ		2,66	2,74	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)- 45суток
Колбаса вареная "Походная" б/с	КГ		2,63	2,71	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)- 25суток
Колбаса вареная "Чайная смачная" б/с	КГ		2,99	3,08	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)- 45суток
Колбаса вареная "Чайная смачная" б/с 400г	ШТ		1,23	1,27	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)- 45суток
Колбаса вареная "Эстонская"1с.	КГ		4,05	4,17	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)- 45суток
Колбаса вареная "Эстонская"1с. 400г	ШТ		1,67	1,72	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)- 45суток
<b>Сосиски</b>						
Сосиски "Ветчинные" в/с нат.об.(трансп/уп и газ.среда)	КГ		5,34	5,50	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)-24суток
Сосиски "Витебские"в/с	КГ		3,41	3,51	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)-30суток
Сосиски "Докторские фирменные" в/с,нат.об.(трансп/уп и газ.среда)	КГ		4,90	5,05	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)-30суток
Сосиски "Лакомка с сыром" в/с,фас.об.(трансп/уп и газ.среда)	КГ		5,35	5,51	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)-30суток
Сосиски "Молочные "в/с	КГ		3,78	3,89	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)-30суток
Сосиски "Нежные "в/с	КГ		3,63	3,74	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)-27суток
Сосиски "Сливочные "в/с фас/газ	КГ		3,90	4,02	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)-20суток
Сосиски "Хорошки особые"в/с	КГ		3,62	3,73	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)-30суток
Сосиски "Аппетитные любимые"б/с	КГ		2,88	2,97	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)-25суток
Сосиски "Докторские особые" б/с	КГ		2,66	2,74	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)-25суток
Сосиски "Двинские пикантные" б/с иск.обол.			2,74	2,82	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)-25суток
Сосиски "Для хот дога премиум" 1с.			3,00	3,09	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)-25суток
Сосиски "Походные" б/с	КГ		2,66	2,74	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)-30суток
Сосиски "Рублёвые" б/с	КГ		2,66	2,74	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)-25суток
<b>Сардельки</b>						
Сардельки "Куриные колобки" в/с (трансп/уп и газ.среда)	КГ		3,98	4,10	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)-20суток
Сардельки "Неженка новые"в/с	КГ		3,43	3,53	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)-20суток
Сардельки "Сливочные" в/с	КГ		3,81	3,92	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)-20суток
Сардельки "Ветчинные" 1с (трансп/уп и газ.среда)	КГ		5,17	5,33	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)-16суток
Сардельки "Докторские особые" б/с			2,66	2,74	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)-27суток
Сардельки "Закусочные новые" б/с	КГ		2,88	2,97	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)-20суток
Сардельки "Чайные смачные"б/с	КГ		3,14	3,23	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)-20суток
Сардельки "Шпикачки Хуторск сытн" 1с. (трансп/уп и газ.среда)	КГ		4,25	4,38	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)-16суток
<b>Паштеты</b>						
Паштет птичий "Печеночный" фас.200 гр., шт	ШТ		0,61	0,63	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)-25суток
Паштет птичий "Любимый" фас.200 гр., шт	ШТ		0,61	0,63	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)-25суток
Паштет птичий "Луково-грибной новый" фас.200 гр., шт	ШТ		0,61	0,63	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)-30суток
Паштет птичий "Нежный новый" фас.200 гр., шт	ШТ		0,61	0,63	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)-30суток
<b>Субпродуктовые изделия</b>						
Продукт из м/пт в желе "Сальтисон фирменный" 500 гр	КГ		2,02	2,08	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)-15суток
Продукт из м/кур вареный "Бабушкин студень" 500 гр	КГ		1,80	1,85	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)-25суток
Продукт из субпрод.ц/бр варен. "Сальтисон Домашний" 500 гр			1,82	1,87	10%	t=4±2°C и о.в.в.(75±5%)-25суток
<b>НОВИНКИ</b>						