

**Київський національний торговельно-економічний університет**

**Кафедра товарознавства, управління безпечністю та якістю**

**ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

на тему:

«Управління асортиментом та каналами постачання фруктів екзотичних»

Студентки 2 курсу, 7м групи,  
Спеціальності 076

«Підприємництво, торгівля та  
біржова діяльність»  
спеціалізації

«Товарознавство і комерційна  
логістика»

Науковий керівник  
док-р.техн.наук, професор

Науковий консультант  
канд.екон.наук., доцент

Гарант освітньої програми  
док-р.техн.наук, професор

Гуленко Лідії  
Вікторівни

Белінська Світлана  
Омелянівна

Лиса Світлана Сергіївна

Сидоренко Олена  
Володимирівна

Київ 2019









## АНОТАЦІЯ

### **Гуленко Л.В. Управління асортиментом та каналами постачання фруктів екзотичних**

В роботі вивчено асортимент та споживні властивості екзотичних фруктів, проаналізовано нормативно-правове регулювання обігу свіжих плодів в Україні, досліджено якість та безпечність рамбутану, проведено комплексну оцінку якості рамбутану, охарактеризовано ефективність системи управління каналами постачання фруктів екзотичних ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет», сформульовано пропозиції щодо удосконалення системи управління каналами постачання фруктів екзотичних ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет».

*Ключові слова: екзотичні фрукти, рамбутан асортимент, споживні властивості, якість, комплексна оцінка якості, управління каналами постачання.*

## SUMMARY

### **Hulenko L.V. Managing the assortment and supply channels of exotic fruits**

The work examines the assortment and consumption properties of exotic fruits, analyzes the regulatory and legal regulation of fresh fruit circulation in Ukraine, investigates the quality and safety of rambutan, conducts a comprehensive assessment of the quality of rambutan, characterizes the efficiency of the management system of supply channels of exotic fruits «Ashakan Ukraine» on improvement of the system of managing the supply channels for fruits of exotic LLC Auchan Ukraine Hypermarket.

*Key words: exotic fruits, rambutan, assortment, consumption properties, quality, complex quality assessment, supply chain management.*

**ЗМІСТ**

	С.
ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1. ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ РИНКУ ЕКЗОТИЧНИХ ФРУКТІВ В УКРАЇНІ	10
1.1. Асортимент та споживні властивості екзотичних фруктів	10
1.2. Нормативно-правове регулювання обігу свіжих плодів в Україні та світі	18
РОЗДІЛ 2. СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ РАМБУТАНА	25
2.1. Організація, об'єкт та методи дослідження.	25
2.2. Якість та безпечність рамбутана	28
РОЗДІЛ 3. АНАЛІЗ ТА ОЦІНКА ЕКОНОМІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ПОСТАЧАННЯ ЕКЗОТИЧНИХ ФРУКТІВ	35
3.1. Характеристика та аналіз ефективності системи управління каналами постачання фруктів екзотичних ТОВ «АШАН УКРАЇНА ГІПЕРМАРКЕТ»	35
3.2. Напрями удосконалення системи управління каналами постачання фруктів екзотичних ТОВ «АШАН УКРАЇНА ГІПЕРМАРКЕТ»	49
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	53
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	56
ДОДАТКИ	61

## ВСТУП

*Актуальність роботи.* Свіжі плоди є джерелом близько 11 вітамінів та вітаміноподібних речовин, понад 60 мінеральних елементів, харчових волокон, органічних кислот, ферментів та інших біологічно та фізіологічно активних речовин, у тому числі й незамінних.

Європейський ринок рідко відчуває нестачу в постачанні свіжих фруктів і овочів. Глобалізація торгівлі дозволяє зустріти на прилавках супермаркетів і ринків сільськогосподарської продукції продукти, вирощені у всіх куточках земної кулі. [20].

В Україні зростає попит на екзотичні фрукти. У 2018 році спостерігалось деяке поживлення щодо ввезення екзотичних фруктів в Україну. Так, більше ніж удвічі, у порівнянні з 2017 роком, зросли обсяги імпорту. Також суттєво зросли обсяги постачання екзотичних фруктів у перші два місяці 2019 року. Обсяг імпорту зріс майже втричі, у порівнянні з аналогічним періодом 2018 року. У першу чергу таке збільшення обсягів імпорту екзотичних фруктів пов'язане зі зміною вподобань вітчизняного споживача [20].

Субтропічні і тропічні плоди мають різноманітне використання. Завдяки приємним смаковим якостям і наявності різних вітамінів їх частіше за все вживають в свіжому вигляді або отримують з них сік. Плоди деяких рослин відмінно зберігаються в сушеному вигляді (наприклад фініки, інжир), що дозволяє вживати їх в будь-який час року. Нарівні з вітамінами в тропічних і субтропічних плодах міститься багато органічних кислот, ефірні олії, глікозиди, флавоноїди, алкалоїди і інші речовини.

*Мета роботи.* Розроблення заходів щодо управління асортиментом та удосконалення системи управління каналами постачання екзотичних фруктів.

Для досягнення поставленої мети, необхідно виконати завдання:

1. вивчити асортимент та споживні властивості екзотичних фруктів;
2. проаналізувати нормативно-правове регулювання обігу свіжих плодів в Україні;



3. дослідити якість та безпечність рамбутану;
4. охарактеризувати ефективність системи управління каналами постачання фруктів екзотичних ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет»;
5. удосконалити систему управління каналами постачання фруктів екзотичних ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет».

*Об'єкт дослідження.* Рамбутан, ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет».

*Предмет дослідження.* Якість рамбутана, канали постачання.

При написанні випускної кваліфікаційної роботи застосовувались такі *методи дослідження*: органолептичні, фізико-хімічні, синтезу, аналізу.

*Наукова новизна.* Наукова новизна роботи полягає у встановленні термінів зберігання рамбутана та виявити зміни його якості.

*Практична значущість* випускної кваліфікаційної роботи полягає у можливості подальшого використання її результату в роздрібній торговельній мережі.

*Апробація.* Результати досліджень оприлюднені у доповіді «Споживні властивості рамбутана» на Всеукраїнській науково-практичній конференції «Актуальні проблеми товарознавства, торговельного підприємництва та захисту прав споживачів» (Київський національний торговельно-економічний університет, м. Київ, 12-13 березня 2019).

*Публікація.* Гуленко Л.В. «Асортимент та якість екзотичних фруктів на ринку України»: матеріали збірника наукових статей студентів «Інновації в підприємстві і торгівлі»: К., КНТЕУ, 2019. - с.76-82.

*Структура та обсяг.* Випускна кваліфікаційна робота складається зі змісту, вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків.

## РОЗДІЛ 1

### ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ РИНКУ ЕКЗОТИЧНИХ ФРУКТІВ В УКРАЇНІ

#### 1.1. Асортимент та споживні властивості екзотичних фруктів.

Екзотичні фрукти – традиційно входять до топ-3 основних видів фруктів імпортованих до України. Значні закупівлі фруктів у 2018 році українські компанії здійснювали в Еквадорі (13,1%), Коста-Ріці (10,0%), Єгипті (6,0%), Іспанії (5,1%), Греції (4,4%) та Італії (3,1%) (рис.1.1) [20].

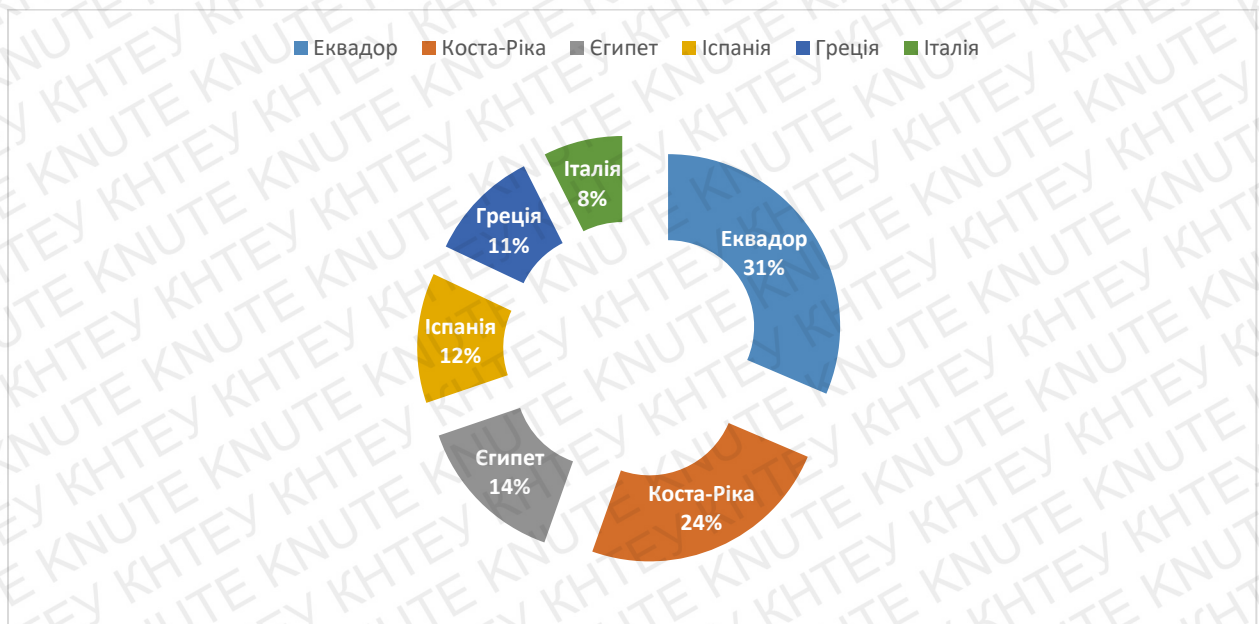


Рис.1.1 Основні країни постачальники фруктів в Україну (2018 р)

Екзотичні фрукти увійшли в життя українців майже як звичайні фрукти. На сьогоднішній день їх асортимент досить різноманітний, і кожен з них приваблює як зовнішнім виглядом, так і своїми споживними властивостями. Деякі з екзотичних фруктів, зокрема авокадо, ананас, банан, манго, кокос в останні роки стали звичними для вітчизняних споживачів і невід’ємним атрибутом харчового раціону. Разом з тим ринок екзотичних фруктів України щорічно розширюється, асортимент оновлюється новими позиціями: мангостан, папайя, пітахайя,

карамбола, лічі, ківано, тамарілло, пепіно, кумкват, рамбутан тощо. Розглянемо їх асортимент більш детально.

Плід авокадо це – однонасіннева ягода грушоподібної, еліпсоїдної або кулястої форми довжиною 10 – 15 см з середньою масою плоду 300 – 600 г. Шкірочка плода жорстка, у незрілих плодів – темно-зелена, яка після дозрівання чорніє. М'якоть зрілого плоду має зелений або жовто-зелений колір, масляниста, містить багато жиру. У світі налічується більше 400 сортів авокадо, які вирощують у багатьох країнах: США, Бразилії, Ізраїлі країнах Африки тощо (табл.1.1) [32]. За походженням розрізняють три ботанічні типи авокадо: мексиканський (субтропічний тип), гватемальський (напівтропічний тип) та вест-індський, або антильський (тропічний тип), які відрізняються розмірами плодів, стійкістю до низьких температур. Основними сортами, які експортуються, є Fuerte (гватемальсько-мексиканський гібрид) з тонкою гладкою темно-зеленою шкіркою та Hass (Гватемала) з грубою зернистою пурпурово-чорною шкіркою. Масова частка білків в авокадо становить 1,3 – 2,6%; жирів – 14,6 %; мінеральних речовин – 0,9 – 1,6%; цукрів – 0,5 – 1,0%; органічних кислот – 0,2 – 0,4%. Із цукрів переважають глюкоза, фруктоза та сахароза, з органічних кислот – яблучна та лимонна, містяться також вітамін К (14,6 мг/100 г); солі фолієвої кислоти – 45,19 мг; В<sub>1</sub> – 0,08-0,12мг; В<sub>2</sub> – 0,10–0,23 мг; В<sub>6</sub> – 0,2 мг; вітамін С – 5,77 мг; харчові волокна (3,65 мг/100г); Калій – 437,27мг; Купрум – 0,19 мг. Енергетична цінність авокадо 118 ккал/100 г [14, 34].

Таблиця 1.1

### Виробництво авокадо

Країна	Млн.тонн
1	2
Мексика	1,52
Домініканська Республіка	0,43

Продовження табл. 1.1

1	2
Перу	0,35
Індонезія	0,31
Колумбія	0,29
Кенія	0,22
Загалом у світі	5,03

Плоди ананасу – суцільні у вигляді шишки вагою від 0,5 до 8 кг, діаметром 12–15см золотисто–жовті. Вирощується в багатьох тропічних і субтропічних країнах. За походженням розрізняють два ботанічні типи: «кайенський (Cayenne) та Квін (Queen)». Сорти ананасу «кайенського» типу найпопулярніші для міжнародної торгівлі. Основні країни–експортери ананасів – Кот д'Івуар, Філіппіни, Гондурас, Мексика. За даними ФАО ООН в 2016 році близько третини всіх ананасів світу було вироблено в трьох країнах – Коста-Ріці, Бразилії та на Філіппінах (табл.1.2) [32, 34].

Таблиця 1.2

### Виробництво ананасів

Країна	Млн. тонн
Коста-Ріка	2,93
Бразилія	2,7
Філіппіни	2,6
Індія	1,96
Тайланд	1,8
Нігерія	1,6
Китай	1,55
Індонезія	1,4
Загалом у світі	25,8

М'якоть свіжого ананаса містить 0,4 – 0,7% білків; 11,6 – 13,7% вуглеводів; 0,4– 0,5% клітковини; 8 – 18% цукрів, переважно сахарози; 0,1–1,4% вільних

органічних кислот, переважно лимонної; 0,3 – 0,4% золи; 13,0 – 14,7% сухих речовин. Ананаси багаті на макроелементи та мікроелементи: Ферум – 0,3 мг; Калій – 321,0 мг; Кальцій – 16,0 мг; Магній – 11,0 мг; Натрій – 24,0 мг; Фосфор – 11,0 мг. Вітамінний комплекс м'якоті ананаса представлений аскорбіновою кислотою – 15–76 мг; вітамінами В<sub>1</sub> – 0,08 мг; В<sub>2</sub> – 0,03 мг; В<sub>3</sub> – 0,2 мг; В<sub>6</sub> – 0,1 мг; В<sub>9</sub> – 5,0 мг; С – 20,0 мг; РР – 0,2 мг. Енергетична цінність 100 г м'якоті становить 56 ккал, або 234кДж [14, 34].

Манго це – тропічний фрукт з солодким смаком і нитчастою структурою. Колір шкірки – в червоних, жовтих і зелених тонах, колір м'якоті – жовтий чи жовтогарячий, м'якоть соковита, солодка, слабокислотна, ароматна. Довжина - 5–10 см, маса – до 250–400г. Зелені плоди, що є недозрілими, містять у великих кількостях крохмаль, який у міру дозрівання перетворюється на вуглеводи: сахарозу, глюкозу і мальтозу. За походженням сорти манго поділяються на чотири групи: флоридську, до якої належать всі комерційно важливі сорти (Haden, Kent, Zill, Keitt, Irwin та ін.); індійську (Alphonso, Pairi, Bangalora та ін.); вест-індську (Julie, Amelie, Peter та ін.); філіппінську, або східно-азіатську (Caraboa, Pico, Pathiri та ін.). Загальносвітовий річний обсяг виробництва манго становить 23 млн т, серед яких Індії належить близько 13,5 млн. тонн. Основними експортерами манго є – Індія, Мексика, Бразилія, Кенія, Колумбія, ПАР, Ізраїль, Філіппіни, Таїланд та Іспанія [32]. М'якоть манго містить: білки – 0,51 %; жири – 0,27%; цукри – 14,8%; клітковину – 1,8%. Вітамінний комплекс та мікроелементи представлені вітамінами: В<sub>1</sub> – 0,058 мг; В<sub>2</sub> – 0,057 мг; В<sub>3</sub> – 0,584 мг; В<sub>5</sub> – 0,160 мг; В<sub>6</sub> – 0,134 мг; В<sub>9</sub> – 14 мг; С – 27,7 мг; Кальцій – 10 мг; Ферум – 0,13 мг; Магній – 9 мг; Фосфор – 11 мг; Калій – 156 мг; Цинк – 0,04 мг. Енергетична цінність: 270 кДж/70 ккал [34].

Плід мангостана (мангустан, мангостін, гарцинія) круглий, діаметром 3,4 – 7,5 см, зверху покритий товстою (до 1 см) бордово-фіолетовою неїстівною, що містить клейкий латекс, шкіркою, під якою знаходиться 4-8 сегментів білої їстівної м'якоті з щільно прилеглим до неї насінням. Батьківщина мангостану – Південно-Східна Азія. Основні виробники та експортери – Таїланд, Малайзія, Індонезія,

Шрі-Ланка, Філіппіни, Бразилія. Існує близько 200 сортів мангостана, проте в торгівлю плоди надходять без зазначення сорту. У 100 г плодів міститься 15,7% – сухих речовин, 0,5% – білка, 0,3% – жиру, 5,0% – клітковини, 0,2% золи. Серед мінеральних речовин є: Кальцій – 10мг; Калій – 156мг; Фосфор –11мг; Натрій – 2мг; Магній – 10мг; Купрум – 0,13 мг; Цинк – 40мг; Марганець – 27мг; селен – 0,6 мг; крохмаль, флавоноїди, поліфеноли, цукру (глюкоза, мальтоза, ксилоза, сахароза), органічні кислоти. Вітамінний комплекс представлено вітамінами: С – 28 мг; В<sub>1</sub>– 0,06 мг; В<sub>2</sub>– 0,02 мг; РР – 0,6 мг; В<sub>5</sub> – 0,16 мг; В<sub>9</sub>– 14 мг; В<sub>6</sub>– 0,13 мг; Е – 1,12 мг. Енергетична цінність 100 г мангостана становить 77 ккал (327 кДж) [34, 48].

Кокосовий горіх – це кістянка довжиною 15–30 см, товщина шкаралупи – 0,8–1,3 см. Найбільші виробники кокосового горіха – Індонезія та Філіппіни, частка яких у загальносвітовому обсязі виробництва становит близько 50%. Основними постачальниками кокосового горіха на міжнародний ринок є Індонезія, Шрі-Ланка, Домініканська республіка, Кот-д’Івуар, Гондурас, Коста-Ріка. Найвідоміші сорти – Блакитний слон, Зелений слон, Червоний слон та Chikoo. Горіхи на світовий ринок надходять без зазначення сорту. Десятка країн-лідерів з вирощування кокосових горіхів виглядає так (табл. 1.3) [14, 18, 32].

Таблиця 1.3

### Країни виробники кокосового горіха

Країна	Тис.тонн
Індонезія	18,3
Філіппіни	15,35
Індія	11,93
Бразилія	2,89
Шрі-Ланка	2,513
В’єтнам	1,304
Папуа Нова Гвінея	1,207
Мексика	1,171
Таїланд	1,01
Малайзія	642

Масова частка води в м'якоті горіхів становить 36,3%; білків – 3,9–4,5%; жирів – 39 – 41%; вуглеводів – 12,5–15,0%; мінеральних речовин – 0,9 – 1,0%; Феруму – 1,7 мг. Вона багата на Калій, Натрій, Магній і Сульфур, масова частка яких у 100 г становить відповідно 312, 105, 30 і 24 мг. Енергетична цінність м'якоті кокоса – 1773–1674 кДж на 100 г, кокосового молока 19 ккал.

Плід папая ( хлібне дерево) має діаметр 10 – 30 см і довжину 15 – 45 см. Стиглі фрукти м'які і мають колір від бурштинового до жовтого. М'якоть становить 60-80% від маси плоду. Внутрішня порожнина плоду заповнена великою кількістю великих чорних насінин. Загальносвітовий річний обсяг виробництва папайї перевищує 4,8 млн. тонн, у Бразилії - 1,7 млн. тонн, де зосереджено понад 34% загальносвітового обсягу виробництва. Найбільші постачальники плодів на міжнародний ринок – ПАР, Кенія, Таїланд, Коста – Ріка, Мексика, Еквадор [18, 48].

Плоди папайї не лише за зовнішнім виглядом, а й за хімічним складом дуже близькі до дині. Містять 85 – 88% води; 0,4 – 0,6% білків; 11,7 – 14,4% сухих речовин; 8–12% цукрів, переважно глюкози і фруктози; 0,06–1,4% органічних кислот; 0,9 – 1,8% клітковини; 0,5 – 2,2% золи. Мінеральні речовини представлені: Калієм 215 – 234 мг; Кальцієм 20 – 38 мг; Фосфором – 16 – 22мг%; Натрієм – 3–7 мг. Вітамінний комплекс представлено вітамінами: 61,85 мг – аскорбінової кислоти; 0,028 мг – В<sub>1</sub>; 0,034 мг – В<sub>2</sub>; 0,221 мг – В<sub>5</sub>; 0,023 мг – В<sub>6</sub>; 38,2 мг – В<sub>9</sub>; 0,337 мг – РР; 0,74 мг – Е; 2,59 мг – К. Енергетична цінність 100 г плодів становить 12 ккал, або 52 кДж [14].

Пітайя (пітахайя, фрукт дракона) це – низькокалорійний фрукт. Плоди овальні чи яйцеподібні, досить великі з фіолетово-червоною гладкою шкіркою, довжиною 9 – 10 см, шириною 5 – 6 см, масою – 125–250 г. М'якоть біла, сірувата чи світла сіро-блакитна, желеподібна містить багато дрібних чорних їстівних насінин. Існують два типи пітахайї: жовта і червона. Найбільшим виробником є Колумбія. На європейський ринок пітахайю постачають переважно з Колумбії, Гватемали, Ізраїлю. Харчова та енергетична цінність плодів вивчена недостатньо. Масова частка сухих речовин у 100 г плодів становить 20%, вітаміну С – 8 мг; білків

– 0,50%; вуглеводів – 12 %; жирів – 0,3%; Фосфору 30,2 – 36,00 мг; Кальцію 6,2–8,7 мг [14].

Плоди карамболи, також відомі як тропічні зірки або «старфрути», зазвичай жовтого або жовто–коричневого кольору. Плоди хрусткі, соковиті та бувають двох різновидів: кисло–солодкі та солодкі з масивними ребристими наростами. Вони є джерелом вітаміну С. Основними постачальниками є Бразилія, Малайзія, Таїланд, Ізраїль. Плоди карамболи містять цукри 2,8 – 3,5%; клітковину 0,4%; жири 0,4 – 0,5%; білки 0,7 – 1,2% та мінеральні речовини 0,4%. З органічних речовин переважає щавлева. Калорійність 100 г плодів – 23 ккал, або 98 кДж [11, 14].

Плоди ліджи, або лічі невеликі, овальні, завдовжки 2,5 – 4 см. Шкірка їх червоного кольору, покрита численними загостреними горбками. Світла желеподібна м'якоть легко відділяється від шкірки, має солодкий смак з незначним винним відтінком. За смаком лічі нагадує виноград. Нині відомо понад 150 сортів лічі. Найвідоміші сорти – Наак Лір, Kwai Мі Китай), Chen Purple (Гаваї), Vedana (Індія), Mauritius (Флорида). У плодах лічі міститься близько 15,4–20% сухих речовин, у середньому 1,16% органічних кислот. Вміст білків 0,7–1,15%; 0,2 – 0,4% – жирів; 0,1–0,5% – клітковини, близько 0,5% – золи. Склад мінеральних речовин у 100 г плоду такий: Кальцій (5-10 мг); Фосфор –22 – 42 мг; Ферум – 0,3 – 1,1 мг, Калій – 170 мг та Натрій – 3 мг. Вітамінний комплекс представлений вітамінами: С – 42 – 72 мг; В<sub>1</sub> – 0,02 – 0,05 мг; В<sub>2</sub> – 0,03 – 0,06 мг; В<sub>6</sub> – 0,6–0,9 мг. Енергетична цінність 100 г плодів – 56 – 65 ккал [14, 47].

Ківано (рогата диня, огірок африканський) походить з Африки. Плід ківано жовтого, помаранчевого або червоного кольору із неїстівною жорсткою шкіркою, покритою м'якими шипами. Має зелену желеподібну м'якоть з блідо–зеленим насінням. За смаком плід схожий на огірок та банан. Довжина плоду – до 15 см. Ківано – це дуже водянистий фрукт, на 100 г його маси припадає 88,97 г води. Вміст вуглеводів в ньому в кілька разів вищий, ніж білків і жирів. Міститься в невеликій кількості зола (0,44 г на 100 г). Серед вітамінів особливо багато вітаміну С, також містяться вітаміни В<sub>5</sub>; В<sub>3</sub>; В<sub>6</sub>; В<sub>1</sub>; В<sub>2</sub> і В<sub>9</sub>. Ківано багатий такими макроелементами як Калій, Магній, Фосфор, також в ньому міститься Кальцій та



Натрій. З мікроелементів в ньому найбільше Феруму, також є Манган, Купрум і Цинк [14, 48].

Основними постачальниками тамарілло на світовий ринок є Колумбія, Бразилія, Нова Зеландія, ПАР, Кенія. Розрізняють два типи тамарілло: червоне і жовте. Ягоди яйцеподібної форми завдовжки від 5 до 10 см. Зверху плоди вкриті блискучою твердою шкіркою, що має гіркий смак. Забарвлення плодів може бути будь-яким залежить від сорту (червоним, помаранчевим, жовтим, фіолетовим та ін.). Зовні плоди нагадують довгоплідні помідори. М'якоть тамарілло на смак кисло-солодко-солоня, трохи нагадує смак томатного соку. Відмінність полягає в наявності у плодів характерного аромату тропічних фруктів. Колір м'якоті найчастіше золотисто-рожевий. У середині плоду міститься насіння чорного кольору. Масова частка вуглеводів у 100 г плоду становить 7,4 – 10,3%; білків – 1,5 – 1,9%; жирів – 0,8 – 1,2%; мінеральних речовин – 1,0 – 1,1%. У них міститься багато вітамінів С, Е, РР, але особливо – вітамінів групи В ( $V_2$ ,  $V_6$ ,  $V_9$ ), мінеральних елементів: Калію, Кальцію, Магнію, Феруму і Фосфору. Енергетична цінність 100 г плодів становить 49 ккал, або 205 кДж [14, 34].

Пепіно «динна груша» станом на 2000 рік нарахувала 30 сортів. Основні експортери пепіно – Перу, Колумбія, Чилі, Ізраїль, Кенія, Нова Зеландія, Іспанія. За формою, розміром, кольором та іншими якостями плоди динної груші дуже різноманітні [48].

Кумкват (фортунелла, кінкан) – це невеликий екзотичний фрукт помаранчевого або помаранчево-жовтого кольору, на вигляд нагадує невеликий овальний апельсин довжиною від 3 до 5 см і шириною від 2 до 4 см. Найбільшими виробниками кумквата є Бразилія, ПАР, Ізраїль, Китай, США, Перу. Плід кумквата їстівний повністю, з солодкою шкіркою. Найпоширеніші сорти – Nagami та Meiwa. Хімічний склад: вода – 80,85 г; білки – 1,88 г; жири – 0,86 г; харчові волокна – 6,5 г; вуглеводи – 15,90 г. М'якоть стиглих плодів зазвичай біла або жовта. Вона дуже соковита, а на смак кисло-солодка [14, 34].

Рамбутан походить з Південно-Східної Азії, але культивується також у Південній Азії, екваторіальній Африці, в Центральній Америці, Австралії.

Найбільший виробник рамбутанів у світі – Таїланд. Максимальне виробництво рамбутанів у Таїланді припало на 2012 рік, коли було зібрано 11,2 млн тонн плодів, у 2013 – 2016 роках виробництво коливалося від 2,2 до 6,7 млн тонн. Індонезія станом на початок 2000-х років виробляла 260 – 350 тис тонн рамбутану на рік. Виробництво рамбутанів на Філіппінах невелике, у 2010 році склало тільки 12,7 тис. тонн. За даними ФАО Австралія станом на 2016 рік виробила менше 1 тис. тонн рамбутанів [32]. Сорти розрізняються формою, кольором та смаком плодів. Плоди овальні чи округлі, довжиною 3 – 7 см, шириною 3 – 5 см, масою 25 – 95 г кожен. Плоди досягають у китицях по 10 – 20 разом. Шкірка червонувата (у низки сортів жовта, жовто-зелена або жовтогаряча), вкрита м'якими м'ясистими волосками. М'якоть плоду напівпрозора, біла або злегка рожева, солодка із легким кислуватим присмаком, дещо нагадує виноград. М'якоть становить 45 – 50 % від маси плодів. Найбільшим виробником свіжих рамбутанів залишається Таїланд. У 2015 році Таїланд, Малайзія та Індонезія виробили 1,3 млн. тонн рамбутанів, причому майже 519 тис. тонн виробив Таїланд [14, 35, 36].

Ринок насичується, наповнюється новими видами, сортами, екзотичних фруктів. Якщо авокадо, манго ананас, банан стали для нас звичними фруктами, які ми можемо придбати в будь-якому магазині то такі фрукти як: лонган, пальміра, дуріан ми рідко зустрінемо на прилавках магазину. Звісно на них ми також не зможемо знайти нормативно-правових документів, тому що вони потребують проведення досліджень для виявлення споживних властивостей та збереженості якості. На жаль на сьогоднішній день інформації, що стосується екзотичних фруктів надто мало і ми не можемо перевірити якість товарів самостійно, а бути впевненим, що екзотичні фрукти безпечні і якісні для вживання повинен знати кожен.

## **1.2. Нормативно-правове регулювання обігу свіжих плодів в Україні та світі**

Якість товару є основним чинником успіху споживання будь-якої продукції, тому необхідно контролювати відповідність її показників вимогам встановленим законодавчо-нормативними документами.

Основний закон, який встановлює правові засади забезпечення якості та безпечності є закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97-ВР. Цей Закон регулює відносини між органами виконавчої влади, операторами ринку харчових продуктів та споживачами харчових продуктів і визначає порядок забезпечення безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, що виробляються, перебувають в обігу, ввозяться (пересилаються) на митну територію України та/або вивозяться (пересилаються) з неї [33].

Закон України «Про захист прав споживачів» від 12 травня 1991 року № 1023 – XII, містить чіткі вимоги до якості продуктів харчування регулює відносини між споживачами товарів і виробниками, виконавцями або продавцями в умовах різних форм власності, встановлює права споживачів та визначає механізм реалізації державного захисту їх прав [31].

Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» від 06.12.18 року № 2639, встановлює правові та організаційні засади надання споживачам інформації про харчові продукти з метою забезпечення високого рівня захисту здоров'я громадян і задоволення їхніх соціальних та економічних інтересів. Цей Закон визначає правові, організацій та фінансово-економічні основи карантину рослин, повноваження органів державної влади, їх посадових осіб, права і обов'язки юридичних та фізичних осіб, спрямовані на запобігання занесенню та поширенню відсутніх на території України регульованих шкідливих організмів, і становить частину законодавства України щодо захисту життя та здоров'я рослин [29].

Закон України «Про карантин рослин» від 30.06.1993 року № 3348, визначає правові, організаційні та фінансово-економічні основи карантину рослин, повноваження органів державної влади, їх посадових осіб, права і обов'язки юридичних та фізичних осіб, спрямовані на запобігання занесенню та поширенню

відсутніх на території України регульованих шкідливих організмів, і становить частину законодавства України щодо захисту життя та здоров'я рослин [30].

Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» від 18.05.2017 року №2042, визначає правові та організаційні засади державного контролю, що здійснюється з метою перевірки дотримання операторами ринку законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, а також законодавства про побічні продукти тваринного походження під час ввезення (пересилання) таких побічних продуктів на митну територію України [22].

Постанова від 31 жовтня 2007 року № 1280 «Про затвердження Порядку відбору зразків продукції для визначення її якісних показників та форми акта відбору зразків продукції», визначає механізм здійснення органами державного нагляду (контролю) відбору зразків продукції у суб'єктів господарювання для проведення експертизи (випробування) [25].

Постанова від 28 грудня 2011 р. № 1348, «Про деякі питання надання послуг Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, органами та установами, що належать до сфери її управління» визначає перелік платних послуг, які надаються головними управліннями Держпродспоживслужби бюджетними установами, що належать до сфери управління Державної служби з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, з питань карантину рослин та розмір плати за їх надання [23].

Постанова від 14 червня 2002 р. № 833 «Про затвердження Порядку відбору зразків продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень», визначає механізм відбору зразків продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження, що підлягає державному ветеринарно-санітарному контролю, для проведення ветеринарно-санітарної експертизи і досліджень з метою визначення показників її якості та безпеки [26].

Постанова від 20.09.2001 № 137 «Державні санітарні правила та норми ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001», ці санітарні правила та норми встановлюють вимоги до виконання організаційних, санітарно-гігієнічних та технологічних заходів, які спрямовані на забезпечення оптимальних умов життєдіяльності людини, пов'язаної з виробництвом, застосуванням, зберіганням, транспортуванням та утилізацією пестицидів у різних галузях господарства [8].

Регламент (ЄС) № 178/2002 Європейського Парламенту і ради від 28 січня 2002 року «Про встановлення загальних принципів і вимог законодавства про харчові продукти, створення Європейського органу з безпечності харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпечністю харчових продуктів», встановлює основні вимоги до безпеки харчових продуктів, що передбачають, що жоден продукт харчування не повинен надходити на ринок, якщо він небезпечний. Учасники ринку харчових продуктів зобов'язані вилучати небезпечні харчові продукти з ринку. Для того щоб сприяти захисту здоров'я людей і запобігти відмінності в тлумаченні, необхідно встановити узгоджені критерії безпеки для харчових продуктів, зокрема, щодо присутності певних патогенних мікроорганізмів [21].

Наказ України «Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"» від 13.05.2013 № 368, встановлюють максимальні рівні окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах [24].

Наказ України «Про затвердження Правил роздрібної торгівлі продовольчими товарами» від 11.07.2003 №185 регламентує порядок приймання, зберігання, підготовки до продажу і продаж продовольчих товарів через роздрібну торговельну мережу, а також визначають вимоги в дотриманні прав споживачів щодо якості й безпеки товару та рівня торговельного обслуговування [28].

Наказ України «Про затвердження Правил роздрібної торгівлі картоплею та плодовоовочевою продукцією» № 344 від 08.07.97 року регламентує порядок приймання, зберігання, підготовки до продажу та продаж картоплі, овочів,

баштанних культур, ягід, плодів, винограду, горіхів, грибів, плодів цитрусових, субтропічних та тропічних культур, дикорослих плодів і ягід у свіжому, сушеному, свіжозамороженому, переробленому та консервованому виді (далі - плодоовочева продукція), а також визначають вимоги у дотриманні прав споживачів щодо належної якості товарів і рівня торговельного обслуговування [27].

Вимоги до якості та безпечності продукції містяться не лише у державних стандартах, а й у договорах про поставку між виробником та постачальником. Предметом договору є вид продукції, що обумовлює особливості умов таких як: якість товару, порядок поставки продукції до приймальних пунктів підприємства, визначення місця прийому продукції, умов приймання продукції та кількість яка буде постачатись за певний період.

Сьогодні діє безліч нормативних документів, що регламентують якість товарної продукції, вимоги до зберігання, вимоги до постачання. Нормативно-правова база весь час оновлюється, відбувається скасування старих і прийняття нових законів, постанов.

Важливе значення при дослідженні правового регулювання обігу плодовоовочевої продукції мають міжнародні стандарти.

Для успішного імпорту на Українські ринки враховують три групи стандартів:

- EurGAP / GlobalGAP (стандарти безпеки виробництва продукції) [42];
- BRC (Британський глобальний стандарт продуктів харчування) [3];
- IFS (Французький/Німецький міжнародний стандарт продуктів харчування) [50].

Стосовно збуту та товарної якості екзотичних фруктів існують стандарти Codex Alimentarius.

Проаналізувавши закони та накази ми розуміємо, що вони розповсюджуються на плодовоовочеві товари, які реалізуються на території України, проте аналізуючи нормативні документи на екзотичні фрукти ми з'ясували, що наразі ситуація досить складна: враховуючи інноваційність,

оновлення та розширення асортименту екзотичних фруктів ринку України ДСТУ, ГОСТ практично відсутні на дані види продукції.

Серед нормативних документів, які регламентують якість окремих екзотичних фруктів, правила приймання та порядок відбору проб і є необхідними під час товарознавчої експертизи, слід відзначити:

- Стандарти Codex Alimentarius Манго. Загальний стандарт (CODEX STAN 184-1993).
- Стандарт Codex Alimentarius Авокадо. Загальний стандарт 197 – 1995 [37].
- Стандарти Codex Alimentarius Ананас. Загальний стандарт (CODEX STAN 182-1993) [38].
- Стандарти Codex Alimentarius Папайя. Загальний стандарт (CODEX STAN 183-1993) [39].
- Стандарти Codex Alimentarius Пітахайї. Загальний стандарт (CODEX STAN 237-2003) [40].
- Стандарти Codex Alimentarius Рамбутан. Загальний стандарт (CODEX STAN 246-2005) [41].

На плоди кумкват, пепіно, пітахаї, карамбола, гранаділа, лічі відсутні міжнародні стандарти. У торгівлі до екзотичних плодів висувають такі вимоги: вони повинні бути здоровими, без будь-яких ознак захворювань або пошкоджень. Шкірка плодів повинна бути сухою, без видимих ознак ураження цвілевих грибів, колір - типовим для сорту. Не допускаються тріснуті плоди. Водночас у міжнародній торгівлі прийнято вимоги до якості цих плодів. На товарні сорти їх не поділяють. Основні вимоги до якості плодів фіксують у контрактах.

Відповідно до CODEX STAN 246-2005 плоди рамбутана поділяються на три класи, які з дотриманням положень для кожного класу окремо і урахуванням допустимих відхилень, повинні бути [41]:

- неушкодженими;
- доброякісними; не допускається гнила і зіпсована продукція, яка не придатна для споживання;

- чистими, практично позбавленими будь-яких видимих забруднюючих частинок;
- практично без комах-шкідників і нанесених ними пошкоджень, що псують зовнішній вигляд продукції;
- без зайвої поверхневої вологи, виключаючи конденсат, викликаний перепадом температур при вилученні продукції з охолоджуваного сховища;
- без стороннього запаху і присмаку;
- свіжими;
- без пошкоджень, викликаних дією низьких або високих температур.

Ступінь зрілості і стан плодів рамбутана повинні бути такими щоб плоди могли перенести транспортно-навантажувальні роботи та прибути до місця призначення в задовільному стані [41].

Допустимі деякі відхилення за якістю і розміром для продукції, яка не задовольняє повністю вимогам встановленого для неї класу [41].

Тара в яку упаковують рамбутан повинна забезпечувати збереження якості, вимоги гігієни, вентиляції та мати достатню міцність для забезпечення правил вантаження, транспортування і збереження плодів. Пакувальна тара не повинна містити сторонніх речовин і сторонніх запахів [41].

Отже ознайомившись з нормативно-правовими документами, наказами та законами ми дійшли висновку, що на сьогоднішній день досить мало нормативних документів які регламентують якість екзотичних фруктів, які реалізуються на території України. Таким чином обіг екзотичних фруктів в Україні врегульовано низкою законів та нормативно-правових актів, серед яких міжнародні стандарти Codex Alimentarius. Але, не дивлячись на це, в сучасних умовах функціонування системи імпорту екзотичних товарів є проблематичними через недосконалість вітчизняної законодавчої бази.



## РОЗДІЛ 2

### СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ РАМБУТАНА

#### 2.1. Організація, об'єкт та методи дослідження

Випускна кваліфікаційна робота виконувалась у декілька етапів та передбачала проведення теоретичних, експериментальних та практичних досліджень. Схема досліджень представлена на рис. 2.1

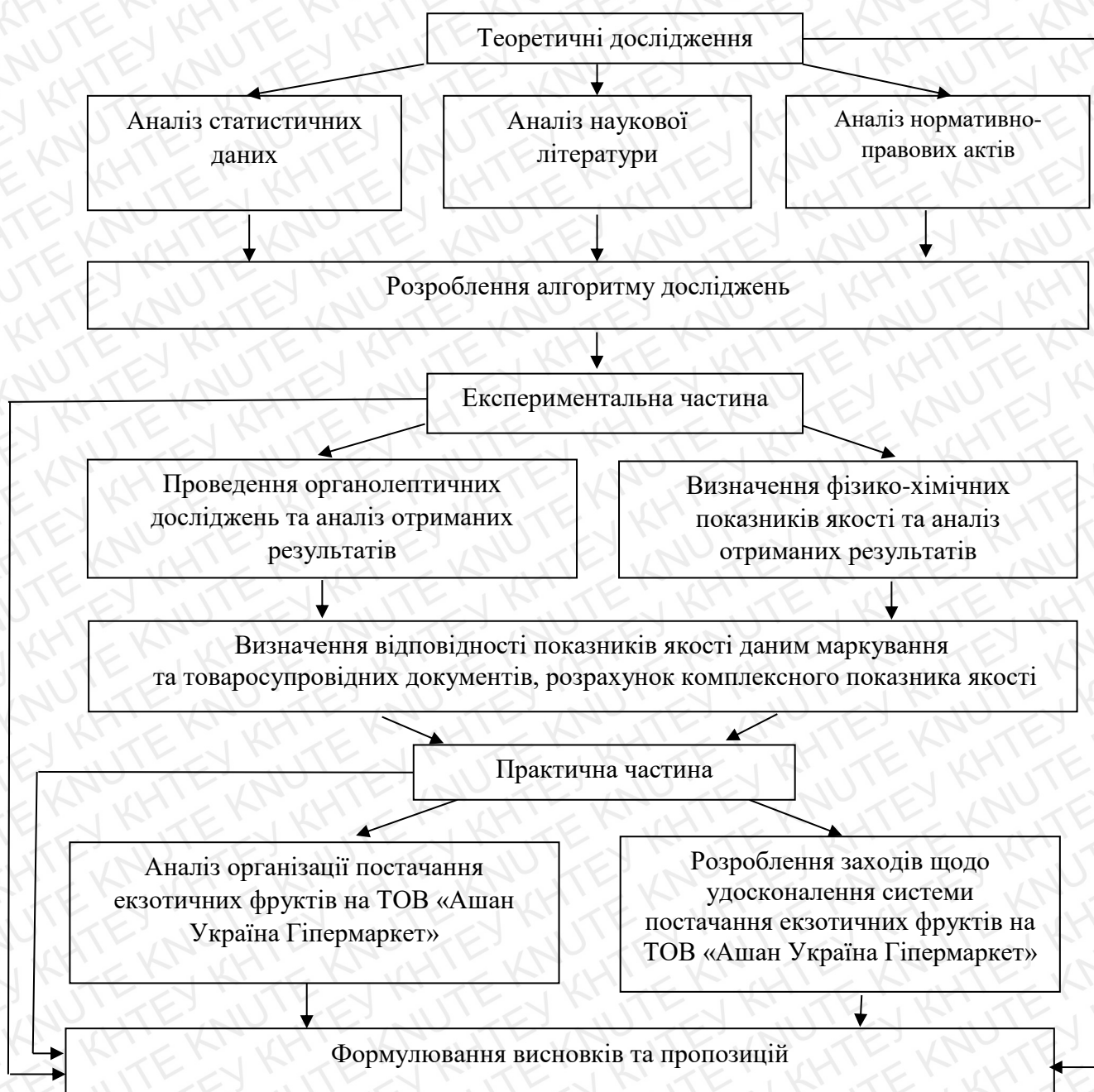


Рис. 2.1 Схема досліджень

В якості об'єкта дослідження було обрано зразок рамбутан виробника BURY SP.ZOO, країна походження В'єтнам (рис.2.2).



Рис. 2.2 Об'єкт дослідження рамбутан

Товарознавчу оцінку якості рамбутана здійснювали шляхом дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників.

Дослідження проводились в лабораторії кафедри товарознавства, управління безпеністю та якістю КНТЕУ з метою оцінки якості та безпеності рамбутана, що реалізується на ринку України.

Оцінку органолептичних показників здійснювали за розробленою нами 5-ти бальною шкалою (табл.2.2).

Таблиця 2.2

#### Балова шкала оцінки рамбутана

Показник	1 бал	2 бали	3 бали	4 бали	5 балів
1	2	3	4	5	6
Зовнішній вигляд	Плід розкритий, шкірка усохла, наявна пліснява	Плід розкритий, волоски усохли, зігнулись.	Плід розкритий, часткове виділення соку	Плід закритий з підкрученими волосками	Плід закритий з прямими волосками

1	2	3	4	5	6
Смак	Неприємний присмак плісняви	Поява присмаку плісняви	Солодкий	Солодкий	Дуже приємний, солодкий.
Запах	Яскраво виражений запах плісняви	Легкий запах плісняви	Притаманий даному плоду	Без неприємних запахів	Без неприємних запахів
Колір	Майже чорний	Темно-коричневий	Коричневий	Темно-червоний	Темно-червоний із зеленими волосками

Серед фізико-хімічних показників визначали вміст цукрів, масову частку вологи, кислотність, вітамін С, вміст сухих розчинних речовин, втрати маси при зберіганні.

Вміст цукрів визначали методом Бертрана [7, 18]. Сутність методу полягає у тому, що карбонільні групи цукрів взаємодіють із рідиною Фелінга (комплексною сполукою окису міді з калієнатрієвою сіллю винної кислоти), відновлюють окис міді в закис міді.

Масову частку вологи визначали висушуванням при температурі 100-105 °С [6, 18]. Сутність методу полягає у встановленні різниці маси наважки до висушування та після висушування.

Кислотність визначали у перерахунку на яблучну кислоту. Сутність методу полягає у нейтралізації розчином гідроокису натрію водних витяжок вільних кислот та їх кислих солей, отриманих із наважки [8, 18].

Для визначення вмісту вітаміну С використовували йодометричний метод, який базується на відновлювальних властивостях аскорбінової кислоти та її окисненні йодноватокислим калієм ( $KIO_3$ ) [5, 18].

З урахуванням органолептичних показників було розраховано рівень якості рамбутана. Рівень якості визначали за формулою 2.1:

$$P_{\text{я}} = \frac{P_{\text{дослідне}}}{P_{\text{еталонне}}} \quad (2.1)$$

За результатами органолептичних та фізико-хімічних досліджень було розраховано комплексний показник якості. Для розрахунку було використано комплексний метод. Коефіцієнт вагомості показника визначався аналітичним методом. Значення показників якості досліджуваного зразка рамбутана перенесли в безрозмірний вигляд за формулою 2.2:

$$P_i = \frac{P_i - P_{i.\text{бр.}}}{P_{i.\text{ет.}} - P_{i.\text{бр.}}} \quad (2.2)$$

де:  $P_i$  –  $i$ -й показник якості в безрозмірному вигляді (відносний показник);

$P_{i.\text{бр.}}$  – бракувальне ( найгірше допустиме) значення  $i$ -го показника;

$P_{i.\text{ет.}}$  – еталонне (найкраще можливе) значення  $i$ -го показника.

Комплексний показник якості рамбутана розраховували за формулою 2.3:

$$Q = \sum_{i=1}^n a_i P_i \quad (2.3)$$

де:  $a_i$  – коефіцієнт вагомості  $i$ -го показника;

$P_i$  – відносний показник якості;

$n$  – число оцінювальних показників.

## 2.2. Якість та безпечність рамбутана

Рамбутан належить до родини Сапіндових, роду Нефеліум, виду *Nephelium lappaceum* L. (Нефеліум репяховий) .

Біологічні сорти рамбутана розрізняються за формою, кольором та смаком плодів. Останні можуть бути овальної чи округлої форми, завдовжки 3 – 7 см, завширшки 3 – 5 см, масою 25 – 95 г кожний, досягають у китицях по 10 – 20 і навіть по 30 штук. Шкірка червонувата (у низки сортів жовтогаряча), вкрита м'якими м'ясистими волосками. М'якоть плоду напівпрозора, біла або злегка рожева, солодка із легким кислуватим присмаком, подібна до м'якоті винограду. Їстівній частині плоду належить від 45 до 50% її маси [14, 34]. Плоди рамбутана некліматичні, їх збирають у стадії споживчої стиглості та залежно від сорту й умов зберігають у продовж 10 – 15 діб.

Поставка рамбутана на підприємство здійснюється за товаросупровідними документами: товарно-транспортна накладна (Додаток А), накладна-вимога на внутрішнє переміщення товару (Додаток Б), товарна накладна на внутрішнє переміщення зворотної тари (Додаток В), лист контрольних перевірок температури у кузові авторефрижератора до товарно-транспортної накладної (Додаток Д), сертифікат відповідності (Додаток Е), декларація виробника (Додаток Ж), висновок фітосанітарної експертизи (Додаток З), посвідчення про якість (Додаток К), протокол випробувань (Додаток Л).

За останні 5 років продажі рамбутана в мережі Ашан зростають все більше і більше. Якщо у 2015 році продажі рамбутану за рік склали лише 10 кг за рік, то за шість місяців 2019 року продажі склали 100 кг (рис.2.1).

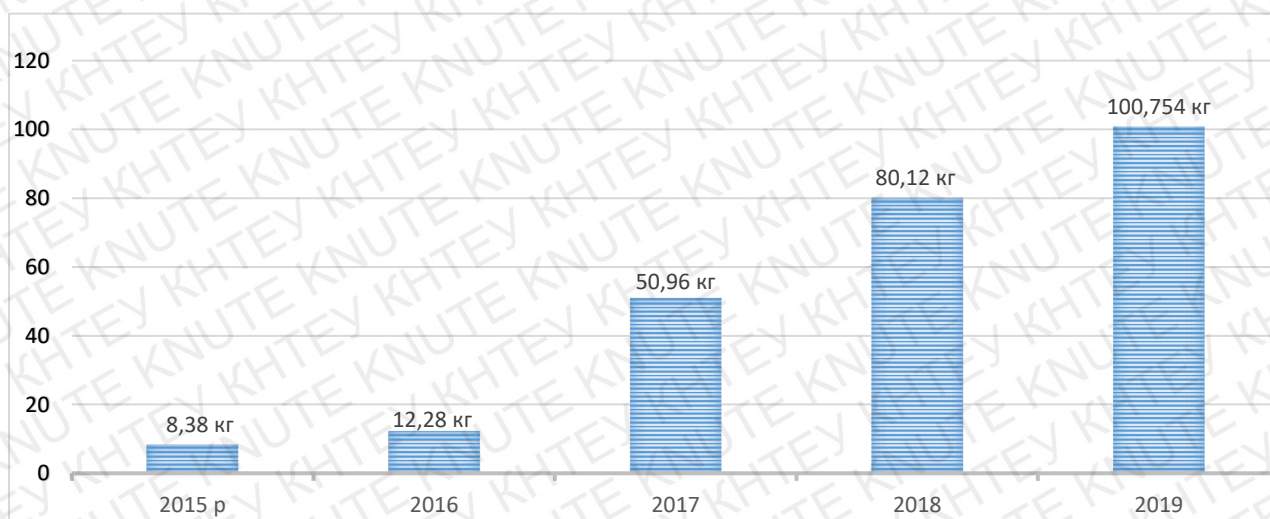


Рис.2.1 Продаж рамбутану за 2015-2019 роки

На транспортному маркуванні рамбутана виробником якого являється BURY SP ZOO, який імпотрується до України ТОВ «Альтсол» міститься така інформація: код покупця; назва товару; вага товару; виробник – повна адреса; маса нетто та номер партії; енергетична цінність на 100 гр – 41кКал; білки – 0,9 г; жири – 0,1 г; вуглеводи – 10,8 г; дата врожаю; дата пакування; дата постачання; строк придатності; повна адреса імпортера; повна адреса продавця; умови зберігання за температури +3 до +6 та відносній вологості повітря 85-95%.

Органолептичну оцінку якості товару проводили за допомогою органів відчуття і визначали: зовнішній вигляд, колір, смак, запах (табл.2.1). Дослідження проводили у плодах впродовж 45 днів зберігання.

Таблиця 2.1

## Загальна характеристика органолептичних показників

Показник	Тривалість зберігання, днів			
	1	5	15	45
Зовнішній вигляд	Плід закритий, з прямими волосками	Плід розкритий, часткове виділення соку	Плід розкритий, волоски усохли, зігнулись.	Плід розкритий, шкірка усохла, наявна пліснява
Бали	5	3	2	1
Колір	Темно-червоний	Коричневий	Темно-коричневий	Майже чорний
Бали	4	3	2	1
Смак	Приємний, солодкуватий	Солодкуватий	Солодкуватий	Поява неприємного присмаку плісняви
Бали	5	4	4	1
Запах	Притаманний даному плоду	Притаманний даному плоду	Легкий запах плісняви	Яскраво виражений запах плісняви
Бали	4	4	2	1
Середній бал	4,5	3,5	2,5	1

Під час зберігання було встановлено, що на 5 день даний плід розкрився та відбулось часткове виділення соку. Основні дефекти встановлені при зберіганні – ферментативне потемніння (до темно-коричневого або майже чорного кольору) усихання шкірки, поява плісняви. Проте на початкових стадіях цих процесів смакові якості плодів практично не змінені.

За отриманими результатами органолептичних досліджень розрахованого рівня якості рамбутана в продовж зберігання (рис.2.2).

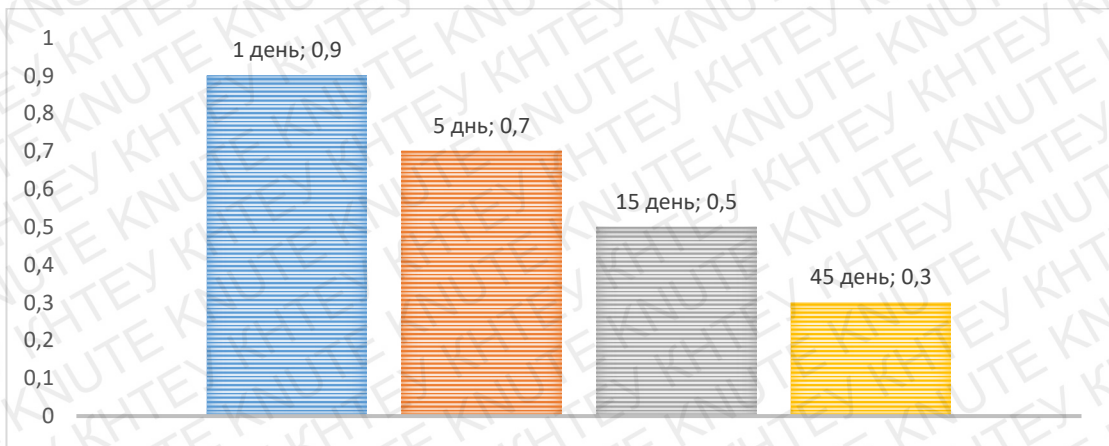


Рис. 2.2 Рівень якості рамбутана

На 45 день видно, що плід розкрився та висохла шкірка, плід став майже чорного кольору, з'явився неприємний запах плісняви та видно саму плісняву (рис.2.3).



Рис.2.3 Пліснява на рамбутані

При зберіганні рамбутана основними дефектами, які критично впливають на його зовнішній вигляд, є потемніння до темно-коричневого або майже чорного кольору і всихання шкірки. Примітно, однак, що на початкових стадіях цих процесів смакові властивості плодів практично не змінюються. Основними захворюваннями є гниль з боку плодоніжки і коричнева плямистість, що викликаються, на наш погляд, *Botryodiplodia theobromae* і *Glioccephalotricum bulbilium*.

Результати досліджень фізико-хімічних показників наведено у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

**Фізико-хімічні показники м'якоти рамбутана**

Показник	1-й день	15- й день	45-й день
Масова частка вологи, %	85 %	83%	78%
Сухі розчинні речовини, %	20,5%	16,41%	12,3%
Вітамін С, мг/100 г	44,81%	35,21%	29,31%
Масова частка кислот, %	1,19%	1,75%	2,24%
Вміст цукрів, %	13,54%	10,84%	7,93%

Розглядаючи більш детально таблицю фізико-хімічних показників мякоти рамбутана, можна зробити висновок, що під час зберігання масова частка вологи на перший день становить 85% а на 45 день - 78%, з чого ми розуміємо, що під час тривалого зберігання рамбутан має властивість всихати.

Дані таблиці свідчать про те, що під час зберігання відбуваються зміни фізико- хімічних показників.

Для узагальнення результатів органолептичних та фізико-хімічних досліджень було розраховано комплексний показник якості (табл.2.3.). Він визначався комплексним методом. Коефіцієнт вагомості показника визначався аналітичним методом.

Суттєве зниження споживних властивостей плодів рамбутана встановлено на 15 добу зберігання, що не відповідає строку, рекомендованому виробником.



Таблиця 2.3

## Комплексна оцінка якості рамбутана

Показник	Коефіцієнт вагомості	$P_{ет}$	$P_{бр}$	1 день		5 день		15 день		45 день	
				$P_i$	$Q_i$	$P_i$	$Q_i$	$P_i$	$Q_i$	$P_i$	$Q_i$
Зовнішній вигляд, бали	0,2	5,0	2	$P_i$	$Q_i$	$P_i$	$Q_i$	$P_i$	$Q_i$	$P_i$	$Q_i$
				5	0,2	3	0,03	2	0	1	0,06
Смак, бали	0,1	5,0	2	5	0,1	4	0,06	2	0,1	1	0,03
Запах, бали	0,1	5,0	2	4	0,06	4	0,06	4	0	1	0,03
Колір, бали	0,1	5,0	2	4	0,06	3	0,03	2	0	1	0,03
Масова частка води, %	0,1	85	78	85	0,1	-	-	83	0,1	78	0
Сухі розчинні речовини, %	0,1	20	12	20,15	0,09	-	-	16,41	0,04	12,3	0,03
Вітамін С, мг/100 г	0,1	45	29	44,81	0,09	-	-	35,21	0,03	29,31	0,01
Масова частка кислот, %	0,1	1,2	2	1,19	0,01	-	-	1,75	0,03	2,24	0,03
Вміст цукрів, %	0,1	14	7	13,54	0,09	-	-	10,84	0,05	7,93	0,01
КПЯ	1	-	-	-	0,8	-	-	-	0,35	-	0,23

На основі проведених досліджень можна стверджувати, що вибрати рамбутан можна за наступними критеріями: яскраво-червона шкірка без темних плям, ціла і щільна оболонка, пружні червонуваті волоски з зеленими кінчиками (рис.2.2). М'якоть стиглого фрукта солодка і желеподібна.



Рис.2.2 Зовнішній вигляд дозрілого та зеленого рамбутана

Недозрілий рамбутан має світло-рожеву оболонку, важко відокремлювану від м'якоті. Не рекомендується вживати перестиглі або перележані плоди. Вони мають кислуватий смак, може навіть відчуватися процес бродіння м'якоті [35].

Відрізнити неякісні плоди можна за зовнішнім виглядом: тьмянний колір шкірки, відсутність пухнастих волосків або зміна їх кольору до жовто-коричневого.

Проведені комплексні дослідження стверджують що, упродовж зберігання відбуваються значні зміни споживних властивостей рамбутана, що характерно для продукції рослинного походження, в якій продовжують проходити фізичні, хімічні, біохімічні, мікробіологічні процеси.

То ж при купівлі екзотичних фруктів слід особливу увагу звертати на тривалість їх зберігання.

### РОЗДІЛ 3

## АНАЛІЗ ТА ОЦІНКА ЕКОНОМІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ПОСТАЧАННЯ ЕКЗОТИЧНИХ ФРУКТІВ

### 3.1. Характеристика та аналіз ефективності системи управління каналами постачання фруктів екзотичних ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет»

ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» – це товариство з обмеженою відповідальністю, яка займається роздрібною торгівлею в неспеціалізованих магазинах переважно продуктами харчування, напоями та тютюновими виробами.

Компанія Ашан - український підрозділ міжнародної роздрібною мережі Auchan. Мережа пропонує низькі ціни на широкий асортимент продовольчих і непродовольчих товарів, в тому числі і під власними торговими марками.

Компанія збільшує купівельну спроможність все більшої кількості клієнтів, пропонуючи широкий асортимент якісних товарів за цінами на 10 - 20% нижчими, ніж у конкурентів, що є запорукою успіху проекту Ашан в Україні.

Відкриття торгових центрів мережі Ашан в містах України забезпечує надходження додаткового капіталу у вигляді податкових надходжень в бюджет міст країни, сприяє відкриттю нових робочих місць, розвиває торгові марки українських виробників різної продукції. До 80% продаваних в Ашан товарів виробляється в Україні. Кадрова політика Ашан в Україні дає можливість співробітникам компанії набути унікального досвіду роботи за європейськими стандартами організації роздрібною торгівлі і відкриває широку перспективу для кар'єрного зростання [49].

Товаропостачання роздрібною торговельною мережі — це комплекс комерційних і технологічних операцій, спрямованих на доведення товарів до роздрібною торговельною мережі в кількості та асортименті, що відповідають попиту населення. Товаропостачання роздрібних торговельних підприємств є необхідною передумовою доведення товарів від виробництва до споживання, задоволення попиту населення та реалізації товарів. Завдяки раціонально організованому

товаропостачанню торговельні підприємства мають можливість підтримувати повноту асортименту в магазинах, регулювати рівень і структуру товарних запасів, активно впливати на процеси реалізації товарів і рівень соціально-економічної ефективності власної торговельної діяльності загалом. Від організації товаропостачання залежить повнота і стабільність асортименту товарів на роздрібних торговельних підприємствах, розмір товарних запасів, швидкість обігу товарів, розмір витрат з доведення товарів до торговельної мережі, фінансово-економічні показники діяльності торговельних підприємств [2].

Товаропостачання роздрібною торговельною мережі з погляду теорії систем потрібно розглядати, як складну динамічну систему, яка має свою морфологічну та функціональну структуру, основною цільовою метою якої є безперервне доведення до роздрібною торговельною мережі товарів, необхідних для задоволення попиту населення. При цьому морфологічна структура даної системи формується сукупністю взаємозв'язаних і взаємодіючих між собою суб'єктів даної системи, якими є джерела товаропостачання (окремі постачальники товарів), транспортні підприємства й організації (перевізники товарів, які забезпечують просторове переміщення товарів у процесі товаропостачання) і роздрібні торговельні підприємства, які є кінцевими пунктами завезення товарної маси (яка виступає як основний об'єкт системи товаропостачання) [1].

Функціональна структура системи товаропостачання є складним багатоетапним процесом взаємодії зазначених суб'єктів, який включає різноманітні заходи із задоволення потреби роздрібною торговельною мережі в товарах споживчого призначення, що послідовно виконуються учасниками системи товаропостачання. Зміст товаропостачання у найбільш стислому викладі зводиться до того, що підприємство-постачальник товарів за замовленням роздрібною торговельного підприємства повинне відібрати, скомплектувати партію товарів у кількості та асортименті, достатніх для безперервної торгівлі ними в кожному магазині протягом певного обумовленого періоду, підготувати і доставити замовлені товари власним або найманим транспортом до відповідного пункту продажу або ж надати ці товари представникові роздрібною торговельного

підприємства для самостійного їх вивезення. Процес товаропостачання завершується прийманням товарів у роздрібному торговельному підприємстві та документальним оформленням операції здавання-приймання товарів [4].

У товаропостачанні роздрібною торговельною мережі виділяються такі основні заходи (стадії процесу товаропостачання): визначення потреби в товарах; вибір джерел товаропостачання і постачальників товарів; встановлення раціональних схем постачання; укладення угод на постачання товарів (договорів поставки, купівлі-продажу товарів); оперативний контроль за виконанням договорів поставки; вибір форм товаропостачання; визначення раціональної частоти доставки й оптимальних розмірів партій завезення товарів; організація доставки товарів у магазини; приймання товарів і його документальне оформлення[4].

Для раціональної організації процесу товаропостачання торговельним підприємствам доцільно здійснювати його на основі розроблених комерційною службою планів товарного забезпечення і завезення товарів у магазини [1].

Джерелом товаропостачання заведено називати ланку в системі товаропросування, з якої товари завозяться в роздрібну торговельну мережу.

В умовах ринкової економіки в організації товаропостачання беруть участь різноманітні суб'єкти оптового ринку товарів народного споживання, підприємства оптової торгівлі, склади роздрібних торговельних підприємств та їх об'єднань, торговельно-посередницькі підприємства, приватні підприємці, які виступають постачальниками товарів [12].

Для формування широкого та стійкого асортименту товарів у підприємствах роздрібною торгівлі необхідно організувати завезення товарів від різних постачальників.

У підсумку товари в кожен з магазинів завозяться, як правило, одночасно з різних джерел і від багатьох постачальників (у середньому — 5 - 8), що ускладнює процес організації та управління товаропостачанням. Водночас централізація товаропостачання (завдяки зменшенню кількості постачальників) дозволяє більш раціонально організувати весь процес товаропостачання, сконцентрувати необхідні

товарні ресурси і забезпечити умови для безперервної торгівлі з меншими запасами товарів у роздрібній торговельній мережі [43].

Під час вибору джерел товаропостачання враховують типи і розміри магазинів, обсяги їх товарообігу, специфіку асортименту товарів, географічне розташування постачальників, рівень транспортних витрат та ін. При цьому навіть одне підприємство-постачальник може мати кілька поряд або відокремлено розташованих структурних одиниць (складів, цехів тощо), з яких товари завозяться у роздрібну торговельну мережу [44].

З урахуванням порядку завезення товарів у роздрібну торговельну мережу розрізняють дві форми товаропостачання — транзитну і складську [13].

Транзитна форма товаропостачання передбачає завезення товарів безпосередньо від їх виробників у роздрібну торговельну мережу, оминаючи склади роздрібних торговельних підприємств [13].

Транзитну форму товаропостачання використовують, як правило, для великих спеціалізованих та універсальних магазинів. Транзитна форма товаропостачання сприяє прискоренню обігу товарів, зменшенню повторних перевезень і кількості завантажувально-розвантажувальних і складських операцій, скороченню потреби в складських приміщеннях і витрат на їх утримання, зниженню рівня втрат товарів (через бій, псування товарів і тари). Її застосуванню сприяє укрупнення торговельних підприємств і розвиток контейнерних та пакетних перевезень товарів. Водночас при транзитній формі товаропостачання в магазини, як правило, завозяться великі партії товарів у вузькому не підсортованому (виробничому) асортименті, що веде до порушень повноти і комплектності асортименту товарів, відносного збільшення розмірів та сповільнення оборотності товарних запасів у магазинах і ускладнює управління ними. Використання транзитної форми товаропостачання стримується також розосередженістю та подрібненістю роздрібною торговельною мережі [13].

Складська форма передбачає товаропостачання магазинів з власних складів роздрібних торговельних підприємств. За цієї форми постачання склади, отримуючи великі партії товарів від різних спеціалізованих виробничих

підприємств, забезпечують їх зберігання і здійснюють всі необхідні операції з підбору асортименту товарів для роздрібно-торговельної мережі: розпакування, перевірку якості, комплектування невеликих партій товарів у широкому асортименті; в окремих випадках на складах здійснюються також операції з фасування продовольчих товарів. Склади мають можливість відправляти в магазини товари збільшеними партіями, в підсортованому асортименті (укладаючи в одну одиницю транспортної тари — контейнера, тари-обладнання — по кілька одиниць або блоків товарів різних найменувань) [13].

Для ефективної організації процесів товаропостачання роздрібно-торговельної мережі потрібно забезпечити неперервну циркуляцію товарної маси в обсягах та структурі, які б відповідали обсягам, структурі та ритму реалізації товарів у підприємствах роздрібно-торгівлі [45].

Можливість вибору логістичного каналу є істотним резервом підвищення ефективності логістичних процесів. Розглянемо канали товароруку, по яких товари з кінцевого виробництва через систему розподільних центрів попадають до замовника (рис. 3.1) [17].

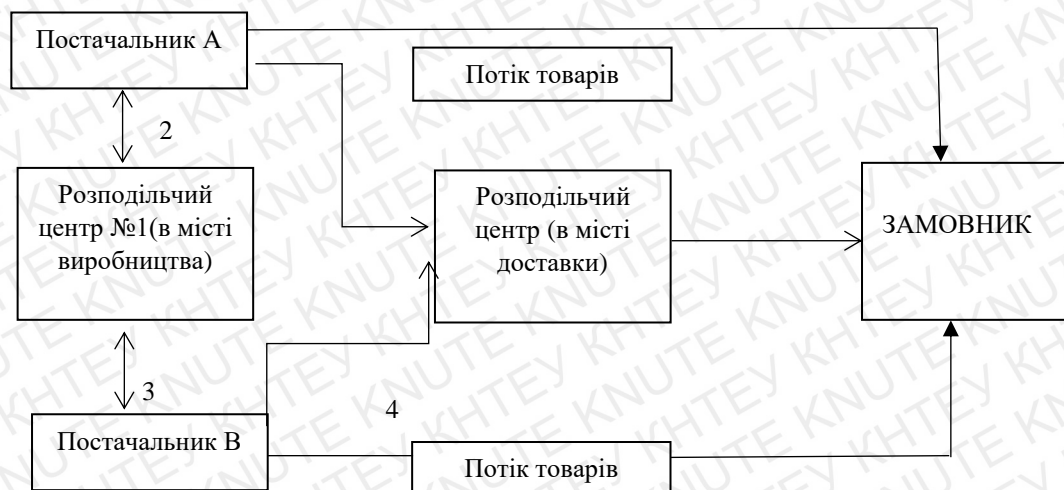


Рис. 3.1 Структурна схема каналів товароруку при поставках

На даній схемі зображені два постачальники (А і В), що реалізують однакові товари. Це означає, що кожний з розподільних центрів може вибрати

постачальника з більше вигідними для себе умовами поставки. У свою чергу, замовник може вибирати різні канали товароруху.

Очевидно, що якщо постачальник А вийде на ринок і самостійно зв'яжеться з кінцевим споживачем (маршрут 4), то первісна вартість товару зросте лише на суму витрат, пов'язаних з доставкою, тому що посередники (розподільні центри) будуть виключені з ланцюга. Однак у цьому випадку замовник змушений буде купувати в одного постачальника велика кількість однакового товару, що швидше за все для нього неприйнятно.

Таким чином, дослідження сутності постачання товарів засвідчує певну відмінність тлумачення науковцями її змісту. Під закупівельною логістикою слід розуміти діяльність підприємства, що здійснюється на оперативному рівні та спрямовану на оптимізацію матеріальних і фінансових потоків у процесі постачання, складування закуплених чи вироблених самостійно товарів та їх підготовки до виробничого використання за оптимальних логістичних витрат. Функціями постачання товарів є процеси закупівлі, доставки, приймання, розміщення та зберігання матеріально-технічних ресурсів, їх підготовки до виробничого використання у взаємодії з транспортною, складською логістикою та логістикою запасів [17].

Закупівельна логістика досліджуваного підприємства передбачає організацію системи визначення планової потреби підприємства у формуванні запасів та організацію складського господарства, в тому числі доставку, розвантаження, приймання вантажів, тощо [45].

Розглянемо окремо основні етапи закупівельної логістики підприємства.

Механізм організації операцій постачання на ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» складається з наступних елементів:

- моніторинг ринку постачальників;
- фінансово-економічне обґрунтування закупівельних угод в торгівлі;
- організаційна система здійснення закупівельних угод.



Структурну схему організації проведення операцій постачання екзотичних фруктів на ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» можна представити за допомогою (рис. 3.2).



Рис. 3.2 Механізм організації проведення операцій постачання екзотичних фруктів на ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет»

Характеризуючи організацію постачання екзотичних фруктів ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» а також системи доставки на підприємство, можна виділити можливість значної оптимізації процесу інформаційного управління потоками товарів, які приходять на склад підприємства в ході закупівельної діяльності.

Проаналізувавши існуючі логістичні складські системи управління поставками, було вибрано оптимальний варіант в плані співвідношення: ціно практичність для ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» - якість системи.

Таким чином, організація товаропостачання є складним комплексом заходів, що передбачають пошук постачальників, їх оптимізацію, формування графіка поставок та їх умов. Організація товаропостачання є невід'ємною складовою

технологічного процесу підприємства, що і визначає досить значний її вплив на ефективність діяльності. Особливої актуальності організація товаропостачання набуває за умов зростання транспортних витрат. Формування логістичних потоків при поставках передбачає одночасно різноманітні варіанти товароруку [44].

Організація процесу товаропостачання досліджуваного підприємства передбачає організацію системи визначення планової потреби підприємства у формуванні запасів та організацію складського господарства, в тому числі доставку, розвантаження, приймання вантажів, тощо [44].

Процес організації постачання товарів на підприємстві «Ашан Україна Гіпермаркет» у значній мірі залежить від правильного формування асортименту товарів.

Формування товарного асортименту – це процес підбору і розміщення у певному порядку номенклатури товарів, торгівлю якими здійснює підприємство торгівлі [1].

Товарний асортимент формується в «Ашан Україна Гіпермаркет» у два етапи. На першому етапі встановлюється груповий асортимент товарів і визначається його структура, а на другому – залежно від товарних груп визначається кількість видів, найменувань товарів і оптимальна кількість їх різновидностей, тобто розширений асортимент. Важливим аспектом постачання товарів на підприємстві «Ашан Україна Гіпермаркет» є організації каналів розподілу (системи збуту) товарів. Система доставки товару на підприємство є децентралізованою. Замовленнями та постачанням на склади займається спеціально створене логістичне підприємство-посередник [1, 4].

Товарний ланцюг каналів розподілу з урахуванням постачання наведено на рис.3.3.

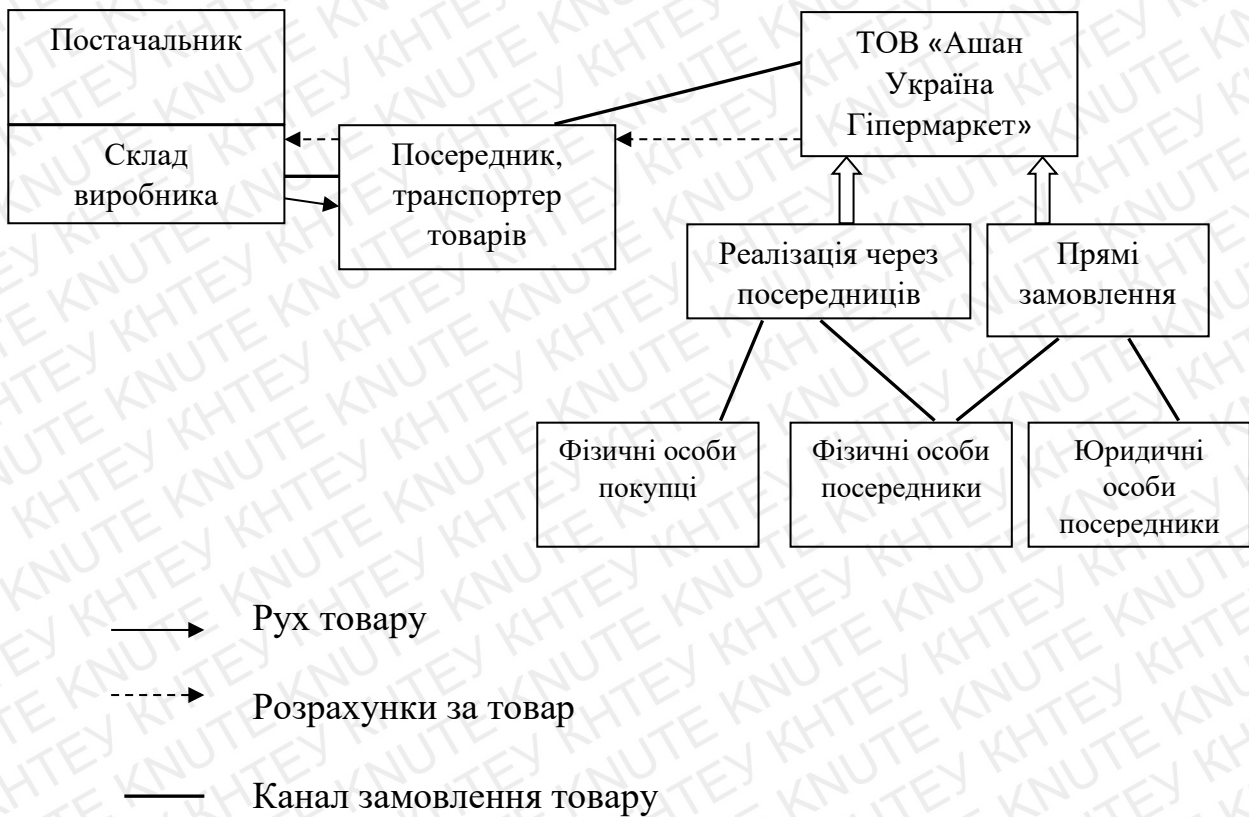


Рис. 3.3 Система формування каналів розподілу продукції, що реалізується ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет»

На цьому підприємстві розміщено склад екзотичних фруктів та інших продовольчих товарів. Замовлення до «Ашан Україна Гіпермаркет» надходять двома каналами – через посередників та через прямі зв'язки з регіональними менеджерами, які працюють по всій Україні.

Також через прямі замовлення організовані зв'язки з дистрибуторами, якими виступають юридичні-особи посередники.

Фізичні особи покупці є важливим каналом збуту, оскільки даний канал є найбільш рентабельним. В останній час на підприємстві практикується організації торгівлі з покупцями-фізичними особами через дисрибуторів-фізичних осіб. Для цього регіональні менеджера зареєстровані як фізичні-особи підприємці. Отримані кошти від роздрібних покупців вони акумулюють на карткових рахунках і пересилають на центральний офіс «Ашан Україна Гіпермаркет» [2].

Також у даному питанні розглянемо показники, що виражають динаміку постачання рамбутана на підприємство ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» за 2017-2019 роки (табл. 3.1).

Таблиця 3.1.

**Динаміка обсягу постачання екзотичних фруктів на підприємство ТОВ  
«Ашан Україна Гіпермаркет» у 2017-2019 роки**

Асортиментна група	Роки			Відхилення за 2017-2018 рр.		Відхилення за 2018-2019 рр.	
	2017	2018	2019	Абсол.	Відн., %	Абсол.	Відн., %
Рамбутан, тис.грн	750	3600	5200	285	380	1600	44
Пітахайя, тис.грн	10640	46550	27300	35910	337	-19250	-1925
Мангостан, тис.грн	0	3990	5000	3990	399	1001	-101
Лічі, тис.грн	18018	14850	35100	-3168	316	20250	136
Карамбола, тис.грн	4160	16146	4786	11986	294	-11378	-70
Кумкват, тис.грн	1650	6750	4875	5100	309	-1875	-27
Разом, тис грн	35218	91886	78261	54103	160	-9652	-14

Дані таблиці 3.1, свідчать що обсяги постачання екзотичних фруктів підприємством були розподілені не рівномірно, так як рамбутан мангостан лічі та кумкват це вагові товари. Також з таблиці видно, що обсяг поставки по мангостату не було, так як на магазині даного товару не було в асортименті. Відхилення за 2017-2018 роки свідчать що у 2018 році поставки лічі були меншими ніж у 2017 та 2019 роках. Порівнюючи 2017 та 2018 рік ми бачимо, що динаміка обсягів постачання на 2017 рік була меншою, це пов'язано з тим що у 2017 році попит на екзотичні фрукти був меншим ніж у 2018 році.

Проведемо аналіз обсягу постачання екзотичних фруктів на підприємство ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» за 3 квартали 2019 року (табл. 3.2).

Таблиця 3.2

**Динаміка обсягу постачання екзотичних фруктів на підприємство ТОВ  
«Ашан Україна Гіпермаркет» по кварталах 2019 року**

Найменування	за 2019 рік			Відхилення за 3 кв / 1 кв		Відхилення за 3 кв / 2 кв	
	1 кв	2 кв	3 кв	Абсол.	Відн., %	Абсол.	Відн., %
Рамбутан, тис.грн	1200	600	600	-600	-50	0	0
Пітахайя, тис.грн	2850	950	950	-1900	-66	0	0
Мангостан, тис.грн	840	420	420	-420	-50	0	0
Лічі, тис.грн	660	220	220	-440	-66	0	0
Карамбола, тис.грн	1104	552	552	-552	-50	0	0
Кумкват, тис.грн	600	300	300	-300	-50	0	0
Разом, тис.грн	7254	2502	2502	-4212	-65	0	0

Як видно з таблиці 3.3, обсяг постачання екзотичних фруктів на підприємство постійно коливався упродовж 1-го та 2-го кварталів 2019 року. Максимальне завезення екзотичних фруктів на склади підприємства становили у 1 кварталі 2019 року – 7254 тис.грн. У 2-му та 3-му кварталах було помітне зниження обсягу постачання екзотичних фруктів через сезонність до 2502 тис.грн. Отже, у даному питанні було проведено дослідження особливостей організації постачання екзотичних фруктів на підприємстві ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет». Організація процесу товаропостачання досліджуваного підприємства передбачає організацію системи визначення планової потреби підприємства у формуванні запасів та організацію складського господарства, в тому числі доставку, розвантаження, приймання вантажів, тощо. Процес організації постачання товарів на підприємстві «Ашан Україна Гіпермаркет» у значній мірі залежить від правильного формування асортименту товарів. Обсяги постачання екзотичних

фруктів підприємством були розподілені майже рівномірно у вартісному еквіваленті між різними групами товарів.

У даному питанні варто розглянути основні показники, що виражають абсолютні та відносні результати формування ланцюга постачання екзотичних фруктів на підприємстві ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет».

Проведемо аналіз товарообороту підприємства ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» за 2017-2019 роки (табл. 3.3).

Таблиця 3.3

**Динаміка товарообороту підприємства ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» у 2017-2019 роках**

Найменування	Роки			Відхилення за 2017-2018 рр.		Відхилення за 2018-2019 рр.	
	2017	2018	2019	Абсол.	Відн., %	Абсол.	Відн., %
Рамбутан, тис.грн	349	1668	2418	1319	377	750	1350
Пітахайя, тис.грн	4522	21838	12480	17316	382	-9358	-41
Мангостан, тис.грн	0	1843	1954	1843	184	111	6
Лічі, тис.грн	8372	6270	27500	-2102	-19	21230	388
Карамбола, тис.грн	1872	7000	4454	5128	273	-2546	-36
Кумкват, тис.грн	780	3105	2250	2325	298	-900	-27
Разом, тис.грн	11395	41723	51056	25829	249	9287	22

Як видно з таблиці 3.3, динаміка товарообороту кожного року коливається, це пов'язано з пачатком та закінченням сезону на екзотичні фрукти, також ми бачимо що у 2019 році збільшився і попит на екзотичні фрукти

Проведемо аналіз товарообороту підприємства ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» за 3 квартали 2019 року (табл. 3.4).

Таблиця 3.4

**Динаміка товарообороту підприємства ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет»  
по кварталах 2019 року**

Найменування	за 2019 рік			Відхилення за 3 кв / 1 кв		Відхилення за 3 кв / 2 кв	
	1 кв	2 кв	3 кв	Абсол.	Відн., %	Абсол.	Відн., %
Рамбутан, тис.грн	1434	278	278	-1156	-80	0	0
Пітахайя, тис.грн	1320	790	790	-530	-40	0	0
Мангостан, тис.грн	388	194	194	-194	-50	0	0
Лічі, тис.грн	306	204	204	-102	-33	0	0
Карамбола, тис.грн	480	240	240	-240	-50	0	0
Кумкват, тис.грн	276	138	138	-138	-50	0	0
Разом, тис.грн	4204	1844	1844	-2360	-56	0	0

Як видно з таблиці 3.4, обсяг товарообороту підприємства коливався упродовж 3-х кварталів 2019 року. Максимальний попит на продукцію підприємства становив у 1-му кварталі 2019 року – обсяг товарообороту за даний період склав 4204 тис.грн. У 2-му та 3-му кварталах було помітне зниження товарообороту до 1844 тис.грн, що було викликано сезонним закінченням обсягів споживання екзотичних фруктів. У 1-му кварталі 2019 року був максимальний товарооборот пов'язаний із початком сезону екзотичних фруктів.

Проведемо аналіз показників постачання на підприємство, виходячи з даних про поставки екзотичних фруктів. Для цього визначимо коефіцієнти поставки, який розраховується, як співвідношення фактичної суми надходжень до планової за формулою 3.1:

$$K_n = N_f / N_{пл} * 100\% \quad (3.1)$$

Де,  $N_f$  – фактичне надходження товарів на підприємство,  $N_{пл}$  – заплановане надходження товарів на підприємство.

Розрахунки динаміки коефіцієнта виконання плану поставок наведено у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

**Динаміка коефіцієнта виконання плану поставки на підприємства ТОВ  
«Ашан Україна Гіпермаркет» у 2019 році**

№	Найменування	Фактична сума надходження товарів, тис.грн.	Планова сума надходження товарів, тис.грн.	Коефіцієнт поставки	Висновок щодо відповідності фактичного обсягу надходження товарів плановому обсягу	Висновок щодо виконання плану поставки
1	Рамбутан, тис.грн	8000	8000	100	Відповідає	План поставки виконано
2	Пітахайя, тис.грн	27300	26485	103	Не відповідає	План поставки переви-конано
3	Мангостан, тис.грн	5000	5000	100	Відповідає	План поставки виконано
4	Лічі, тис.грн	34170	35700	96	Не відповідає	План поставки недові-конано
5	Карамбола, тис.грн	6440	6440	100	Відповідає	План поставки виконано
6	Кумкват, тис.грн	4875	5120	95	Не відповідає	План поставки недові-конано
7	Разом	85785	86745	99	Не відповідає	План поставки недови-конано



Якщо коефіцієнт поставки дорівнює 100%, то план поставки виконано. Якщо коефіцієнт поставки перевищує 100%, то план поставки перевиконано. Якщо коефіцієнт поставки менший за 100%, то план поставки недовиконано.

Отже дослідивши управління каналами постачання ми розуміємо, як саме підприємство формує канали розподілу продукції, як відбувається організація товаропостачання. Процес товаропостачання є складним багатоетапним процесом взаємодії зазначених суб'єктів, який включає різноманітні заходи із задоволення потреби роздрібної торговельної мережі.

### **3.2. Напрями удосконалення системи управління каналами постачання фруктів екзотичних ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет»**

Важливим моментом вдосконалення організації товаропостачання ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» на ринку екзотичних фруктів є оптимізація логістичної складової.

Логістичні елементи в управлінні поставками на підприємстві є слабо-розвиненими. Також на підприємстві відсутні спеціалізовані програми, які давали б можливість здійснювати оптимізацію поставок на ринку екзотичних фруктів та формування транспортних маршрутів.

Організація поставок екзотичних на ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» має здійснюватися з урахуванням оборотності товарів, розміру товарообороту і прибутку. У зв'язку з цим важливим є проведення маркетингового аналізу товарних ліній, що здійснюється під час формування й управління товарним асортиментом, та обов'язковою є умова досягнення та підтримання конкурентоспроможності підприємства на ринку товарів.

Одним із напрямів такого аналізу повинно стати визначення оптимальної довжини товарних ліній та їх співвідношення.

Критерієм звуження або розширення асортименту найчастіше обирають прибуток, тому необхідно визначити прибутковість окремих товарів, проаналізувати рентабельність товарних ліній та провести ABC - XYZ-аналіз [13].

Ефективним методом визначення реального ринкового становища товарних ліній або окремих товарів у складі товарного асортименту підприємства, який може застосовуватися у стратегічному управлінні ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» на ринку екзотичних фруктів, як вже зазначалося вище, є використання портфельного аналізу.

Для удосконалення цінового аспекту товаропостачання можна виділити такі критерії:

- за умови розрахунку ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» підприємством-постачальником за отримані товари по факту їх поставки, ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» в середньому може отримати знижку на рівні 2 % від початкової вартості товару (з врахуванням ПДВ);

- за умови здійснення авансового платежу ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» підприємству-постачальнику за товари в термін 30 і більше днів до дати поставки, ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» в середньому може отримати знижку на рівні 5 % від початкової вартості товару (з врахуванням ПДВ);

- якщо ж наше підприємство бажає отримати товарний кредит (отримати товари і розрахуватися з постачальником через місяць), то ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» повинне переплатити до 2 % від початкової вартості товару;

Таким чином, найбільш оптимальним варіантом логістичної політики в сфері ціноутворення є вибір оплати «по факту поставки». Оскільки підприємство не має на сьогодні, в умовах фінансової кризи, значного обсягу ліквідної готівки, то перший варіант для нього буде найбільш оптимальним.

Удосконалення логістичної політики на ринку екзотичних фруктів передбачає також необхідність зниження витрат, пов'язаних із організацією логістичних ланцюгів та руху матеріальних потоків. Найбільш ефективними способами досягнення цього є створення оперативних систем управління замовленнями, механізація та автоматизація складських операцій, маркетинг-логістика. При цьому на засадах логістики визначаються вимоги постачальників до системи розподілу ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет», ведеться пошук конкурентних переваг, які можна отримати шляхом оптимізації товарного потоку,

об'єднання дрібних замовлень та централізації товаропостачання. Суттєво сприятиме підвищенню рівня ефективності товаропостачання ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» на ринку екзотичних фруктів застосування сучасних комп'ютерних технологій, налагодження міцних стосунків, організація мерчандайзингу, а також інтенсивного використання комунікаційних програм, які реалізуються виробниками товарів.

Для збільшення обсягів товарообороту, збільшення асортименту товарів підприємству потрібно підписувати договори з більшою кількістю постачальників.

При виборі постачальника потрібно звертати увагу на:

- надійність постачання;
- віддаленість постачальника від споживача;
- терміни виконання замовлень;
- періодичність постачань;
- умови оплати;
- мінімальний розмір партії товару;
- можливість отримання знижки;
- частка постачальника у покритті витрат;
- повнота асортименту;
- умови розподілу ризиків;
- наявність сервісного обслуговування;
- рекламна підтримка;
- репутація постачальника.

На вибір постачальника суттєвий вплив здійснюють результати роботи згідно з вже укладеними договорами. Оцінку постачальників потрібно проводити не тільки на стадії пошуку, але й у процесі роботи з вже відібраними постачальниками. Для оцінки вже відомих постачальників часто використовують методику ранжування, за допомогою якої розробляється спеціальна шкала оцінок, що дозволяє розрахувати рейтинг постачальника

Отже, підводячи підсумки даного питання, відмітимо, що підвищення ефективності організації товаропостачання екзотичних фруктів на досліджуване підприємство пов'язане насамперед з ефективністю системи управління поставками. Організація товаропостачання є складним комплексом заходів, що передбачають пошук постачальників, їх оптимізацію, формування графіка поставок та їх умов. Організація товаропостачання є невід'ємною складовою технологічного процесу підприємства, що і визначає досить значний її вплив на ефективність діяльності. Особливої актуальності організація товаропостачання набуває за умов зростання транспортних витрат. Формування логістичних потоків при поставках передбачає одночасно різноманітні варіанти товароруку.

Важливим моментом вдосконалення організації товаропостачання ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» на ринку екзотичних фруктів є оптимізація товарної політики та управління якістю на підприємстві. Важливим моментом вдосконалення організації товаропостачання ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» на ринку екзотичних фруктів є оптимізація логістичної складової. Логістичні елементи в управлінні поставками на підприємстві є слабо-розвиненими. Також на підприємстві відсутні спеціалізовані програми, які давали б можливість здійснювати оптимізацію поставок на ринку екзотичних фруктів та формування транспортних маршрутів. Розробка логістичної політики досліджуваним підприємством ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» повинна бути спрямована на забезпечення відповідності між товарногруповою структурою товарообороту та структурою попиту населення.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

1. Ринок України щорічно наповнюється новими видами, сортами, екзотичних фруктів. Якщо авокадо, манго ананас, банан стали для вітчизняного споживача звичними фруктами, які можна придбати в будь-якому магазині, то такі фрукти як: лонган, пальміра, дуріан відносно рідко зустрічаються у торговельній мережі. Незважаючи, на те що за зовнішнім виглядом вони всі різні, проте вони всі багаті на вітаміни, цукри та мінеральні речовини.

2. Обіг екзотичних фруктів в Україні врегульовано регламентом ЄС «Про встановлення загальних принципів і вимог законодавства про харчові продукти, створення Європейського органу з безпеки харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпекою харчових продуктів», міжнародними стандартами Codex Alimentarius на манго, авокадо, ананас, папайя, пітахайя, рамбутан. Про те на плоди кумквата, пепіно, карамболи, гранаділи, лічі відсутні міжнародні стандарти. Основні вимоги до якості плодів фіксують у контрактах. Законодавство України контролює обіг екзотичних фруктів достатньою низкою документів; зокрема законів: «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів», «Про захист прав споживачів», «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», «Про карантин рослин»; постановами: «Про затвердження Порядку відбору зразків продукції для визначення її якісних показників та форми акта відбору зразків продукції», «Про деякі питання надання послуг Державною службою з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів, органами та установами, що належать до сфери її управління», «Про затвердження Порядку відбору зразків продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень», «Державні санітарні правила та норми ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001»; наказами: «Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"», «Про затвердження Правил роздрібної торгівлі продовольчими

товарами», «Про затвердження Правил роздрібної торгівлі картоплею та плодоовочевою продукцією».

3. Комплексні дослідження якості рамбутана, свідчать що, упродовж зберігання відбуваються значні зміни споживних властивостей, що характерно для продукції рослинного походження, в якій продовжують проходити фізичні, хімічні, біохімічні, мікробіологічні процеси. Суттєве зниження споживних властивостей плодів рамбутана встановлено на 15 добу зберігання, що не відповідає строку, рекомендованому виробником. Комплексний показник якості рамбутана впродовж зберігання протягом 45 діб зменшується з 0,8 до 0,23.

4. Організація товаропостачання є складним комплексом заходів, що передбачають пошук постачальників, їх оптимізацію, формування графіка поставок. Організація товаропостачання є невід'ємною складовою технологічного процесу підприємства, що і визначає досить значний її вплив на ефективність діяльності. Процес товаропостачання є складним багатоетапним процесом взаємодії зазначених суб'єктів, який включає різноманітні заходи із задоволення потреби роздрібної торговельної мережі.

5. Для удосконалення системи управління каналами постачання фруктів екзотичних потрібно провести удосконалення цінового аспекту товаропостачання, удосконалити логістичну політику, пов'язану зі зниження витрат, та із організацією логістичних ланцюгів та руху матеріальних потоків, важливим моментом вдосконалення організації товаропостачання ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» на ринку екзотичних фруктів є оптимізація товарної політики та управління якістю на підприємстві.

На основі зроблених висновків можемо запропонувати такі пропозиції:

- роздрібній торговельній мережі: враховувати результати експериментальних досліджень щодо тривалості зберігання рамбутана при укладанні договорів з постачальниками.
- постачальникам на маркуванні зазначати раціональні терміни та умови зберігання рамбутану.

- споживачам: обрати рамбутан за такими критеріями: яскраво-червона шкірка без темних плям, ціла і щільна оболонка, пружні червонуваті волоски з зеленими кінчиками.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Банько В. Г. Логістика: підруч. для вищ. навч. закл. / В. Г. Банько. – 2-е вид., переробл. – К.: КНТ, 2011. - 204 с.
2. Богацька Н.М. Удосконалення системи управління товарними запасами в діяльності вітчизняного підприємства / Н.М. Богацька // Науковий Вісник Херсонського державного університету. 2015. - №1. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://www.ej.kherson.ua/journal/economic\\_10/19.pdf](http://www.ej.kherson.ua/journal/economic_10/19.pdf)
3. Британський глобальний стандарт продуктів харчування (BRC): [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://certifications.controlunion.com/ru/certification-programs/certification-programs/brc-britanskiy-konsortsium-roznichnoy-torgovli>
4. Височин І.В. Управління товарообігом підприємств роздрібної торгівлі: монографія / І.В. Височин. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 544 с.
5. ГОСТ 24556-98. Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С. Издательство стандартов, 1989.
6. ГОСТ 28562-90. Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ и влаги: стандартинформ, 2010.
7. ДСТУ 4954:2008 Продукти перероблення фруктів та овочів. Методи визначання цукрів. Київ: Держспоживстандарт, 2009.
8. ДСТУ 4957:2008 Продукти перероблення фруктів та овочів. Методи визначення титрованої кислотності. Київ: Держспоживстандарт України, 2009.
9. Державні санітарні правила та норми ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001: постанова [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0137588-01>
10. Кальченко А. Г. – Логістика: Підручник. – К.: КНЕУ, 2003. – 284 с.
11. Карамбола, полезные свойства: [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://edaplus.info/produce/carambola.html>
12. Ковальчук О.Є. Особливості ефективного управління товарними запасами торговельного підприємства / О.Є. Ковальчук, Р.В. Колесник: [Електронний



- ресурс]. – Режим доступу: [http://www.rusnauka.com/29\\_DWS\\_2011/Economics/10\\_95592.doc.htm](http://www.rusnauka.com/29_DWS_2011/Economics/10_95592.doc.htm)
13. Мазаракі А.А., Москвітіна Т.Д., Торопков В.М., Черепов В.В., Кочубей Б.В., Лях М.В. – Комерційна логістика: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 408 с.
  14. Колтунов В.А., Романенко О.Л. – Товарознавство. Субтропічні та тропічні плоди – К. : КНТЕУ., – 2012. – 163 с.
  15. Кокосовий орех: польза, вред: [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://xcook.info/product/kokosoviy-oreh.html>
  16. Корисна волосата екзотика: [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.ilvestour.co.th/fruits/9/>
  17. Крикавський Є.В. Логістика: підруч. для вищ. навч. закл. / Є. В. Крикавський. – Львів: Вид-во Національного університету «Львівська політехніка», 2010. - 456 с.
  18. Орлова Н.Я. – Теоретичні основи товарознавства. Продовольчі товари: практикум – К. : КНТЕУ, 2008. – 145 с.
  19. Орлова Н.Я., Пономарьов П.Х. Продовольчі товари. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки: підручник. — 2-ге вид., переробл. Та допов. — К.: КНТЕУ, 2007. – 416 с.
  20. Основні постачальники екзотичних фруктів: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://agroreview.com/news/osnovni-postachalnyky-ekzotychnyh-fruktiv-v-ukrayinu>
  21. Про встановлення загальних принципів і вимог законодавства про харчові продукти, створення Європейського органу з безпечності харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпечністю харчових продуктів: Регламент [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/994\\_a99](https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/994_a99)
  22. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя

- тварин: Закон України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/2042-VIII>
23. Про деякі питання надання послуг Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, органами та установами, що належать до сфери її управління: постанова [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1348-2011-%D0%BF>
24. Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах": Наказ України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/z0774-13>
25. Про затвердження Порядку відбору зразків продукції для визначення її якісних показників та форми акта відбору зразків продукції: постанова [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/1280-2007-%D0%BF>
26. Про затвердження Порядку відбору зразків продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень: постанова [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/833-2002-%D0%BF>
27. Про затвердження Правил роздрібної торгівлі картоплею та плодоовочевою продукцією: Наказ України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/z0353-97>
28. Про затвердження Правил роздрібної торгівлі продовольчими товарами: Наказ України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/z0628-03>
29. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: Закон України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/2639-19>
30. Про карантин рослин: Закон України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3348-12>

31. Про захист прав споживачів: Закон України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>
32. Продовольча та сільськогосподарська організація ВООЗ (FAO) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.fao.org/home/ru/>
33. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/card/771/97-%D0%B2%D1%80>
34. Пономарьов П.Х., Донцова І.В., Гірняк Л.І. Товарознавство тропічних і субтропічних фруктів. –Київ : ЦУЛ, 2006. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://catalog.uccu.org.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/IdNotice:112671/Source:default>
35. Рамбутан: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://healthapple.info/zdorovya-ta-organizm/rambutan/>
36. Рамбутан, корисні властивості: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://budselo.in.ua/rambutan-frukt-korysni-vlastyvosti-kalorijnist-smak-rambutana.html>
37. Стандарт Codex Alimentarius Авокадо. Загальний стандарт 197 – 1995: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://base.garant.ru/71796250/>
38. Стандарт Codex Alimentarius Ананас. Загальний стандарт (CODEX STAN 182-1993): [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://base.garant.ru/71796246/>
39. Стандарти Codex Alimentarius Папайя. Загальний стандарт (CODEX STAN 183-1993): [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/ru/>
40. Стандарти Codex Alimentarius Пітахайї. Загальний стандарт (CODEX STAN 237-2003): [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/ru/>
41. Стандарти Codex Alimentarius Рамбутан. Загальний стандарт (CODEX STAN 246-2005): [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.proagro.com.ua/reference/standard/veget/15483.html>

42. Стандарти безпеки виробництва продукції: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://lilia.com.ua/mizhnarodni-standarti/global-gap>
43. Сумець О. М. Логістика: теорія, ситуації, практичні завдання: Навчальний посібник. – 2-е видання, доповнене. – К.: «Хай-Тек-Прес», 2011. – 344 с.
44. Сумець О. М., Бабенкова Т.Ю Логістичні системи і ланцюги поставок : [навчальний посібник]– К. : «Хай-Тек-Прес», 2012. – 220 с.
45. Сокур І.М. Сокур Л.М. Герасимчук В.В. – Транспортна логістика: навч. пос. для студ. вищ. навч. закл. – К. : центк учбової літератури, 2009. – 222 с.
46. Тропические и субтропические плоды. Рамбутан: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://farmer-garden.ru/tropic/74.html>
47. Тропические и субтропические плоды. Личи: [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://farmer-garden.ru/tropic/49.html>
48. Тропические и субтропические плоды: справочник товароведа / Т.В. Ларина. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://catalog.uccu.org.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/IdNotice:166295/Source:default>
49. ТОВ АШАН УКРАЇНА ГІПЕРМАРКЕТ: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.ua-region.com.ua/35442481>
50. Французький/Німецький міжнародний стандарт продуктів харчування (IFS): [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://lilia.com.ua/mizhnarodni-standarti/grupa-standartiv-ifs>

## Додаток А



Форма N 1-ТН  
Затверджена наказом Мінінфраструктури України  
05.12.2013 р. № 983

ДАТА ПРОВІДКИ  
18.10.2018

**ТОВАРНО-ТРАНСПОРТНА НАКЛАДНА**  
№ 1E30133 NM15 від 18.10.2018

Автомобіль RENAULT A1 833Z EM

(марка, модель, тип, реєстраційний номер)

Причліп/наліппричліп 0

(марка, модель, тип, реєстраційний номер)

Вид перевезень автомобільні

Автомобільний перевізник ТОВ "Онестрас"

(найменування / П.І.Б.)

Водій Третяк С.

(П.І.Б., номер посвідчення водія)

Замовник (платник) ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет»

(найменування / П.І.Б.)

Вантажовідправник

ТОВ "Ашан Україна Гіпермаркет" Київська обл., Києво-Святошинський р-н, с. Тарасівка, вул. Київська, буд. 1-Б.

(повне найменування, місцезнаходження / П.І.Б., місце проживання)

Вантажоодержувач

ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» м.Київ, вул.Горького (Антоновича) 176, ТРЦ "Оушен Плаза" Київська обл., Києво-Святошинський р-н, с. Тарасівка, вул. Київська, буд. 1-Б.

(повне найменування, місцезнаходження / П.І.Б., місце проживання)

Пункт навантаження буд. 1-Б.

(місцезнаходження)

Пункт розвантаження

м.Київ, вул.Горького (Антоновича) 176, ТРЦ "Оушен Плаза"

(місцезнаходження)

Переadresування вантажу

(найменування, місцезнаходження / П.І.Б., місце проживання нового вантажоодержувача; П.І.Б., посада та підпис відповідальної особи)

відпуск за довіреністю вантажоодержувача: серія

№

від

виданою

Вантаж наданий для перевезення у стані, що відповідає правилам перевезень відповідних вантажів, номер пломби (за наявності) 0655475

(відповідає / не відповідає)

кількість місць сімнадцять

(словами)

масою брутто, т

сім

отримав водій/експедитор

Третяк С.

(П.І.Б., посада, підпис)

Бухгалтер (відповідальна особа вантажовідправника)

Москович М.В., керівник відділу складської логістики

(П.І.Б., посада, підпис)

Відпуск дозволив

Москович М.В., керівник відділу складської логістики

(П.І.Б., посада, підпис, печатка)

Усього відпущено на загальну суму Сто чотирнадцять тисяч чотириста вісімдесят чотири грн 6 коп

(словами, з урахуванням ПДВ)

Супровідні документи на вантаж

Накладна-вимога на внутрішнє переміщення товару №2002\_30133\_15  
Товарна накладна на внутрішнє переміщення зворотньої тари №2002\_30133\_15

Лист контролюючих перевірок температури у кузові авторефрижератора до товарно-транспортної накладної № 1E30133 NM15

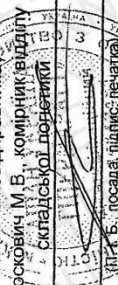
Транспортні послуги, які надаються автомобільним перевізником:



## ВІДОМОСТІ ПРО ВАНТАЖ

№ з/п	Найменування вантажу (номер контейнера), у разі перевезення небезпечних вантажів: клас небезпечних речовин, до якого віднесено вантаж	Один. виміру	Кількість місць	Ціна без ПДВ за одиницю, грн	Загальна сума з ПДВ, грн	Вид пакування	Документи з вантажем	Маса бруutto, т
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Накладна-вимога на внутрішнє переміщення товару №Z002 30133 15		17		114 484,06			7
2	Товарна накладна на внутрішнє переміщення зворотної тари №Z002 30133 15							
3								
4								
Всього:					114 484,06			7

Здав (відповідальна особа вантажодержавника)  
Москалич М.В., керівник відділу складської логістики

  
(П. І. Б., посада, підпис, печатка)

Принняв водій/експедитор

Третяк С.

  
(П. І. Б., посада, підпис)

Здав водій/експедитор

Третяк С.

  
(П. І. Б., посада, підпис, печатка)

Принняв (відповідальна особа вантажодержавника)

  
(П. І. Б., посада, підпис, печатка)

## ВАНТАЖНО-РОЗВАНТАЖУВАЛЬНІ ОПЕРАЦІЇ

Операція	Маса бруutto, т		Час (год., хв.)
	прибуття	вибуття	
10	11	13	простою
Навантаження	7	18.10.2018 19:04	14
Розвантаження			15

Підпис відповідальної особи

ТОВ "АШАН Україна Гіпермаркет"

Ідентифікаційний код  
ЄДРПОУ

35442481

## Накладна-вимога на внутрішнє переміщення товару

Номер документа	Дата складання	Код відправника	Код одержувача
Z002_30133_15	18.10.2018	WH002	HM015

№	Найменування продукції	Код товару	Кількість, упак.	Одиниця виміру	Кількість, од.	№ Супорту палети
1	2	3	4	5	6	7
1	++ЦИБУЛЯ РІПЧАСТА ВАГ 50-60	2694	1	кг.	500	18548770.0
2	ПЕЧЕРИЦІ СВІЖІ 450Г РСВ14	427405	1	шт.	14	18584534.0
3	++ПЕТРУШКА ВАГОВА Р3	25664	1	кг.	3	18584534.0
4	САЛАТ ВЕРДЕ ВЕРОНА ШТ. РСВ8	323163	1	шт.	8	18584534.0
5	САЛАТ ЦЕЗАР 480Г РСВ4	309728	1	шт.	4	18584534.0
6	ГЛИВА ФАСОВАНА 500 ГР РСВ9	172874	1	шт.	9	18584534.0
7	АШАН/САЛАТ ЦЕЗАР 125Г РСВ10	470656	1	шт.	10	18584534.0
8	ПЕЧЕРИЦІ КРЕМ НАРЗ.ШТ. РСВ9	420897	1	шт.	9	18584534.0
9	САЛАТ ГРЕЦЬКИЙ 200Г РСВ8	309726	1	шт.	8	18584534.0
10	САЛАТ КАПРИЧІО 200Г РСВ8	430897	1	шт.	8	18584534.0
11	АШАН/САЛАТ ІСПАНСЬК 125Г РСВ10	470651	1	шт.	10	18584534.0
12	АШАН/САЛАТ ІТАЛІС 125Г РСВ10	470658	1	шт.	10	18584534.0
13	КД/ПЕЧЕРИЦІ БІЛІ 400Г РСВ16	444744	2	шт.	32	18584534.0
14	++ПЕЧЕРИЦІ ВАГОВІ Р8	1212	4	кг.	32	18584534.0
15	САЛАТ КАЛІФОРНІС 200 ГР РСВ8	310049	1	шт.	8	18584534.0
16	ПЕЧЕРИЦІ СВІЖІ 650ГР РСВ9	427406	1	шт.	9	18584534.0
17	САЛАТ МІКС(РУККОЛ,РАДИЧ)РСВ8	94214	1	шт.	8	18584534.0
18	ПЕЧЕРИЦІ СВІЖІ 0.5 КГ. РСВ8	1218	1	шт.	8	18584534.0
19	КД/ПЕЧЕРИЦІ БІЛІ КОШ 850Г РСВ8	444745	1	шт.	8	18584534.0
20	КД/М'ЯТА, БОКС 50Г РСВ20	479054	1	шт.	20	18584534.0
21	КД/ПЕТРУШКА ПУЧОК 50Г РСВ50	479056	1	шт.	50	18584534.0
22	++КРІП ВАГОВИЙ Р3	25771	1	кг.	3	18584534.0
23	КД/САЛАТ ФРІЗЕ ЛИСТЯ 130Г РСВ8	445127	2	шт.	16	18584534.0
24	САЛАТ ФЕЛІЦІА 200Г РСВ8	430898	1	шт.	8	18584534.0
25	++ЦИБУЛЯ ЗЕЛЕНА ВАГОВА Р3	25634	1	кг.	3	18584534.0
26	ГРИБИ/ШІЙТАКЕ УП. РСВ15	105539	1	шт.	15	18584534.0
27	КД/САЛАТ МІКС 150Г РСВ8	424085	2	шт.	16	18584534.0
28	КД/КРІП ПУЧОК 50Г РСВ50	479055	1	шт.	50	18584534.0
29	САЛАТ РОССО ВЕРОНА ШТ. РСВ8	315004	1	шт.	8	18584534.0
30	++ГЛИВА ВАГОВА Р6	39988	1	кг.	6	18584534.0
31	САЛАТ СЕЗОНУ 0.18КГ РСВ8	401958	1	шт.	8	18584534.0
32	САЛАТ ІТАЛІСЬКИЙ 180Г РСВ8	309729	1	шт.	8	18584534.0
33	АШАН/САЛАТ САЛЮТЕ 80Г РСВ8	582085	2	шт.	16	18584534.0
34	ЦИБУЛЯ ЗЕЛЕНА ШТ. РСВ50	1738	1	шт.	50	18584534.0
35	ПЕЧЕРИЦІ Д/ФАРШИР 350Г РСВ12	380010	1	шт.	12	18584534.0
36	ВІТАМІННИЙ ПУЧОК ШТ РСВ50	1723	1	шт.	50	18584534.0
37	САЛАТ ІТАЛІСЬКИЙ 480Г РСВ4	309730	2	шт.	8	18584534.0
38	К НЗА ШТ РСВ10	1720	1	шт.	10	18584534.0
39	КД/САЛАТ АЙСБЕРГ 200Г РСВ10	424082	2	шт.	20	18584534.0
40	++ПОМІДОР-СЛИВКА ВАГ. Р10	32099	1	кг.	10	18591405.0
41	++КАПУСТА МОЛОДА ВАГ. Р8	32104	3	кг.	24	18591405.0
42	++АПЕЛЬСИН ЕКОНОМ.ВАГ Р15	48060	9	кг.	135	18591405.0
43	++КАПУСТА ЦВ ТНА ВАГ. Р10	8100	1	кг.	10	18591405.0
44	++АПЕЛЬСИН ЕКОНОМ.ВАГ Р15	48060	1	кг.	15	18591405.0
45	++БАКАЖАН ВАГ. Р10	8039	6	кг.	60	18591405.0
46	++КАБАЧКИ ВАГОВ. КГ Р15	25742	4	кг.	60	18591405.0
47	++КАПУСТА ЦВ ТНА ВАГ. Р10	8100	4	кг.	40	18591405.0
48	++ПОМІДОР-СЛИВКА ВАГ. Р10	32099	5	кг.	50	18591405.0
49	КД/МОРКВА ШЛА ОЧИЩ.500Г РСВ10	470166	1	шт.	10	18591406.0
50	ТОМАТИ ЧЕРРІ УМАН 250ГР. РСВ16	499566	2	шт.	32	18591406.0
51	++ШАРОН, ВАГ Р3.3	8060	3	кг.	9.9	18591406.0
52	++ТОМАТ КУМАТО,ВАГОВИЙ Р6	51782	1	кг.	6	18591406.0
53	++КІВІ ВАГОВИЙ, КГ 75-85 Р1	1167	2	кг.	20	18591406.0
54	++ПАМЕЛА, КГ Р11	2686	4	кг.	44	18591406.0
55	++ХУРМА ВАГ. Р7	48619	2	кг.	14	18591406.0
56	АНАНАС 10 ШТ. РСВ10	1192	6	шт.	60	18591406.0
57	++ХУРМА КОРОЛЬОК,ВАГ Р6	201999	3	кг.	18	18591406.0
58	++ПОМІДОР ГЛКА ВАГ. Р5.5	52473	9	кг.	49.5	18591406.0
59	++ТОМАТИ ЖОВТ ВАГ. 47- Р5	38669	2	кг.	10	18591406.0
60	++ТОМАТИ ЧЕР ВАГОВ. КГ Р3	25807	2	кг.	6	18591406.0
61	++ТОМАТ РОЖЕВИЙ ОРГАН ВАГ Р6	547514	1	кг.	6	18591406.0
62	ТОМАТ КОКТЕЙЛ ОРГАН,ФАС РСВ8	547494	3	шт.	24	18591406.0
63	ГОВ-КД/ГАРБУЗ СК В/У 50 РСВ10	576751	1	шт.	10	18591406.0
64	++КІВІ ГОЛД ВАГ. Р10	170267	11	кг.	110	18591406.0
65	ТОМАТ ЧЕРРІ ОРГАН, ФАС РСВ8	547493	3	шт.	24	18591406.0
66	++SS МАНГОСТАН ВАГ. Р2	29355	1	кг.	2	18591407.0
67	++ГРАНАТ, ВАГ 70 Р10	1183	1	кг.	10	18591407.0
68	СОУС ЦЕЗАР РСВ6	377789	2	шт.	12	18591407.0
69	МІКС АНАНАС/ХУРМА/МАН, ШТ РСВ6	578170	1	шт.	6	18591407.0
70	МІКС АНАНАС/КІВІ/МАНГ, ШТ РСВ6	578171	1	шт.	6	18591407.0
71	САЛАТ БЕБІ МІКС ШТ РСВ 10	323161	1	шт.	10	18591407.0
72	++ВИНОГРАД КИШ-МИШ КГ Р9	2683	11	кг.	99	18591407.0
73	КОКОС СВІЖИ НАРІЗАН, ШТ РСВ6	540153	1	шт.	6	18591407.0
74	SS КАКУС-ФРУТ ШТ. РСВ20	48054	1	шт.	20	18591407.0
75	САЛАТ ЛИСТОВИЙ ГОРЩИК РСВ10	533723	3	шт.	30	18591407.0
76	++ХУРМА "ПЕРСИМОН" КГ Р4.5	6834	2	кг.	9	18591407.0
77	++SS Л М'ЯТА ВАГ. Р2	170270	1	кг.	2	18591407.0
78	САЛАТ "ФРУКТОВИЙ МІКС" ШТ РСВ6	539572	1	шт.	6	18591407.0
79	М'ЯТА БОКС 50ГР РСВ10	328756	1	шт.	10	18591407.0
80	САЛАТ РУКОЛА ГОРЩИК РСВ10	533721	2	шт.	20	18591407.0
81	++ГРАНАТ, ВАГ 70 Р5	1183	4	кг.	20	18591407.0

## Додаток Б

82	SS КАРАМБОЛА 1ШТ РСВ24	1199	3	шт.	72	18591407.0
83	++SS РАМБУТАН КГ Р2	1152	1	кг.	2	18591407.0
84	++ДИНЯ КАНТАЛУП Р5	48052	2	кг.	10	18591407.0
85	SS ТАМАРИЛА ШТ РСВ18	1154	1	шт.	18	18591407.0
86	++ВИНОГРАД РЕД ГЛОБ. КГ Р8.2	1206	12	кг.	98.4	18591407.0
87	++ІМБІР КГ Р13	1173	1	кг.	13	18591407.0
88	МІКС АНАНАС/ВИНОГ/МАН ШТ РСВ6	578169	1	шт.	6	18591407.0
89	++ВИНОГРАД РЕД ГЛОБ. КГ Р8.2	1206	6	кг.	49.2	18591407.0
90	СОУС ІОГУРТОВИЙ РСВ6	433722	1	шт.	6	18591407.0
91	++ЦИБУЛЯ Б.ЛА.КГ Р10	2685	1	кг.	10	18591408.0
92	++РЕЛЬКА ЧЕРВОНА ВАГ.КГ Р20	101557	1	кг.	20	18591408.0
93	++РЕЛЬКА ЧОРНА ВАГОВА. КГ Р1	25818	1	кг.	18	18591408.0
94	++РЕЛЬКА ВАГ. Р15	99720	1	кг.	15	18591408.0
95	++БУРЯК ВАГОВИЙ КГ 50-80 Р1	7972	10	кг.	150	18591408.0
96	++КАРТОПЛЯ ФАСОВАНА ВАГОВА Р	138413	4	кг.	48	18591408.0
97	++СЕПЕРА КОР. ННЯ.КГ Р15	26103	1	кг.	15	18591408.0
98	++РВ.ГАРБУЗ ЗЕЛЕНИЙ. ВАГ Р25	518534	2	кг.	50	18591408.0
99	МОРКВА СВІЖА 1КГ РСВ20	128961	1	шт.	20	18591408.0
100	МОРКВА СВІЖА 1КГ РСВ20	128959	1	шт.	20	18591408.0
101	КАРТОПЛЯ ПАЛІЧКИ ШТ. РСВ20	66466	2	шт.	12	18591408.0
102	++РВ. ПЛІТЧІ КР ІНД В/У ТМ ІН	42115	1	кг.	4.174	18591409.0
103	++РВ. ПЛІТЧІ ІНДИКА В/У ІНДЕ	42129	1	кг.	5.042	18591409.0
104	++ФАРШ З ІНД. ОСОБИЙ/ГАЗ30.	68315	2	кг.	13.562	18591409.0
105	++СТЕГНО КУР ДОМ ОХ ВАГ	616128	2	кг.	3.254	18591409.0
106	++ВУЛЕТ ДОМ КУР З ТОМ ВАГ	622405	2	кг.	4.172	18591409.0
107	++РВ.МЕДЛІОН З ГОЛЕНІ/ГАЗ	68318	1	кг.	4.23	18591409.0
108	++СУП.НАБІР КУР ДОМ ОХ ВАГ	616131	1	кг.	12.588	18591409.0
109	++КУРКА ДОМАШНЯ ТМ"СПРАВЖНЄ"	168983	1	кг.	8.278	18591409.0
110	++КАЧКА ДОМАШНЯ ТМ"СПРАВЖНЄ"	168986	1	кг.	6.262	18591409.0
111	++РВ.СТЕГНО ІНДИКА ОХОЛ В/У	396177	1	кг.	7.218	18591409.0
112	++РВ.ФІЛЕ ІНД В/У ТМ ІНД	42045	2	кг.	25.842	18591409.0
113	++КРИЛО КУР ДОМ ОХ ВАГ	616130	2	кг.	4.254	18591409.0
114	++РВ.СТЕГНО ІНД В/У ІНДЕЛІКА	42056	1	кг.	11.172	18591409.0
115	++РВ.ФІЛЕ ІНДИКА ОХОЛОДЖЕНЕ	396151	5	кг.	40.478	18591409.0
116	++РВ.М'ЯСО КРОЛЯ ОХОЛОДЖЕНЕ	326333	1	кг.	6.735	18591409.0
117	++СУПОВИЙ НАБІР КАЧИНИ ОХ В	519289	1	кг.	5.816	18591409.0
118	++ГРУДИНКА КУР ДОМ ОХ ВАГ	616126	2	кг.	4.43	18591409.0
119	++РВ.МЕДЛІОН З ФІЛЕ ІНД ОХ	471776	5	кг.	10.242	18591409.0
120	++РВ.ГРІЗКА СТЕГНО ІНД Б/К	508364	1	кг.	3.41	18591409.0
121	++ВУЛЕТ ПЛІТЧІ ЗАП ДОМ КУР ВАГ	622403	2	кг.	4.23	18591409.0
122	++РВ.ФІЛЕ ІНДИКА ОХОЛОДЖЕНЕ	396151	3	кг.	24.62	18591409.0
123	++КАЧКА ДОМАШНЯ ОХ ВАГ В/У	519286	2	кг.	9.652	18591409.0
124	++КОВБАСКИ КУРЯЧІ ОХ ЛОТ	455125	1	кг.	2.14	18591409.0
125	++ХВОСТОВА ЧАСТ ІНДИКА/УЗКА	480080	1	кг.	6.136	18591409.0
126	++КУРЧА ТАБАКА В МАР ОХ ВАГ	616125	1	кг.	3.776	18591409.0
127	++ХВОСТОВА ЧАСТИНА КАЧ. ОХ.	519291	1	кг.	5.52	18591409.0
128	++М'ЯСО ГОМІЛКИ ІНД Б/К ОХ В	518555	4	кг.	17.56	18591409.0
129	++РВ.ПІДЖАРКА ІНД ОХ В/У ІНД	471775	1	кг.	8.142	18591409.0
130	++ТУШКА КУРЯЧА ДОМ РЕДЬО	451668	2	кг.	8.662	18591409.0
131	++РВ.М'ЯСО ПЕРЕПЕЛА ОХ*4	58326	1	кг.	4.72	18591409.0
132	++ГОМІЛКА КУР ДОМ ОХ ВАГ	616129	1	кг.	2.098	18591409.0
133	++РВ.М'ЯСО ПЕРЕПЕЛА ОХ*4 Г/У	144481	1	кг.	4.466	18591409.0
134	++РВ.ФІЛЕ МАЛ ІНД В/У ІНДЕЛІ	508367	2	кг.	24.54	18591409.0
135	++КУРЧА ДОМАШНЄ РЕДЬО"	479409	1	кг.	12.364	18591409.0
136	++ПОЛОВИНКА ТУШКИ КУР ДОМ РЕ	451669	1	кг.	5.352	18591409.0
137	++РВ.БЕФСТРОГАНОВ ІНД ОХ ГАЗ	471774	1	кг.	3.78	18591409.0
138	++ГРУДИНКА КАЧИНА В/У	519287	1	кг.	2.13	18591409.0
139	++РВ.ОБРІЗ З ІНДИКА ОХ В/У	440696	1	кг.	6.954	18591409.0
140	++ПЕЧІНКА ІНД В/У ІНДЕЛІКА	42146	2	кг.	6.188	18591411.0
141	ТОРТ П'ЯНА ВИШНЯ 0.78КГ	162294	4	шт.	4	18591411.0
142	ТОРТ ПОЛУНИЧНИЙ 0.46КГ УП	365729	3	шт.	3	18591411.0
143	ТОРТ ЧОРНИЧНИЙ 0.45 КГ	365730	1	шт.	3	18591411.0
144	ТОРТ ШВАРЦВАЛЬДСЬКИЙ 0.78 КГ	443794	4	шт.	1	18591411.0
145	ТОРТ ЖІНОЧІ ХИТРОЩІ 0.5КГ	162300	3	шт.	4	18591411.0
146	ТОРТ П'ЯНА ВИШНЯ 0.45КГ	162323	15	шт.	3	18591411.0
147	ТОРТ ПІРАМІСУ 0.45 КГ	446965	3	шт.	15	18591411.0
148	ТОРТ ЧОРНИЧНИЙ 0.45 КГ	365730	2	шт.	3	18591411.0
149	ТОРТ ЖІНОЧІ ХИТРОЩІ 0.85 КГ	162298	3	шт.	2	18591411.0
150	++ЯБЛУКО МУЦУ. КГ Р15	177206	3	шт.	3	18591412.0
151	++ГРУША АББАТ. ВАГОВА Р15	48029	2	кг.	45	18591412.0
152	++ЦИБУЛЯ ЧЕРВОНА ВАГ. Р15	8111	1	кг.	30	18591412.0
153	++ГРУША БЕРА ВАГ. Р16	2706	1	кг.	15	18591412.0
154	++ГРЕЙПФРУТ РОЖ ВАГ. 28-32 Р	53229	1	кг.	16	18591412.0
155	++ЯБЛУКО ГАЛА. ВАГ 70-80 Р15	455452	4	кг.	15.5	18591412.0
156	++ЯБЛУКО ГРЕНІ СМІТ. ВАГ 60-70	2702	3	кг.	60	18591412.0
157	++ЯБЛУКО ЧЕРВОНЕ Р17	48082	3	кг.	45	18591412.0
158	++ВИНОГРАД"МОЛДОВА" Р9	114534	3	кг.	51	18591412.0
159	САЛАТ РІО. ГОРШІ ГАЛІЦІЯ РСВ15	518911	1	шт.	27	18591412.0
160	МІКРОГРІН ЛЮЦЕРНИ 50 ГР РСВ12	607787	1	шт.	15	18591413.0
161	САЛАТ ФРІЗЕ. ГОРШІК ГАЛІЦ РСВ15	518916	2	шт.	24	18591413.0
162	САЛАТ ДУБОК ЗЕЛ. ГОРШІК РСВ15	518910	1	шт.	15	18591413.0
163	МІКРОГРІН ГОРОХУ 50 ГР РСВ12	607786	1	шт.	15	18591413.0
164	САЛАТ ДУО. ГОРШІК ГАЛІЦІЯ РСВ15	518912	2	шт.	24	18591413.0
165	++СЛИВА ТЕМНА ВАГ Р11	51778	1	кг.	15	18591413.0
166	МІКРОГРІН МІКС САЛ 50 ГР РСВ12	607788	2	шт.	11	18591413.0
167	КД/ВІТАМІННИЙ ПУЧОК 75Г РСВ50	479058	1	шт.	24	18591413.0
168	САЛАТ В ГОРШІКУ РСВ20	201386	1	шт.	50	18591413.0
169	SS КОКОС МОЛОДИ РСВ 9	432714	2	шт.	40	18591413.0
170	++КАПУСТА БРОКОЛ. ВАГОВА КГ	25745	2	шт.	18	18591413.0
171	МІКРОГРІН СОЛЯШН 50 ГР РСВ12	607791	1	кг.	8	18591413.0
172	САЛАТ ХРУСТКИЙ ГОРШ. РСВ8	177215	2	шт.	24	18591413.0
173	++SS ПАССІОН ФРУТ ВАГ. Р2	170291	1	шт.	8	18591413.0
174	++КАПУСТА БРОКОЛ. ВАГОВА КГ	25745	3	кг.	6	18591413.0
175	МІКРОГРІН РЕДИСУ 50 ГР РСВ12	607789	2	кг.	16	18591413.0
176	SS ПІТАХАЙЯ 1ШТ РСВ10	1148	1	шт.	12	18591413.0
177	++БАНАН ZENALCO КГ Р19	496410	2	шт.	20	18591413.0
178	++КАРТОПЛЯ КГ 50-70 Р500	2682	41	кг.	779	18591432.0
179	++/ПОМІДОР САЛАТН 47-60 ВАГ. Р	32100	1	кг.	500	18593367.0
180	++/МАНДАРИН КГ Р350	2668	1	кг.	350	18594078.0
181	++/ОГРКИ СТАНД КОРТОКО ВАГ.	38713	1	кг.	500	18594098.0



Додаток Б

Код товару Item Number	Єдinhиця вимірювання Measurement Unit	Дата придбання Acquisition Date	Супермаркет Supermarket	НУМЕР NUMBR	Артикул Article	Назва продукту Product Name	Чин таблиця Unit table									
							616	622	416	617	617	626	316			
30133 20181018 18591401 0							616	622	416	617	617	626	316			
					4169983.1	++КУРКА ДОМАШНЯ ТМ"СПРАВЖНЕ"							1			
					519288.2	++КАЧКА ДОМАШНЯ ОХ ВАГ В/У							2			
					168986.1	++КАЧКА ДОМАШНЯ ТМ"СПРАВЖНЕ"							1			
					455125.1	++КОВБАСКИ КУРЯЧІ ОХ ЛОТ							1			
					519291.1	++ХВОСТОВА ЧАСТИНА КАЧ. ОХ.							1			
					519287.1	++ГРУДИНКА КАЧИННА В/У							1			
					451669.1	++ПОЛОВИНКА ТУШКИ КУР ДОМ РЕ							1			
					519289.1	++СУПОВИЙ НАБІР КАЧИННИЙ ОХ В							1			
					480080.1	++ХВОСТОВА ЧАСТ. ІНДИКА(ГУЗКА			1							
					518555.1	++М'ЯСО ГОМІЛКИ ІНД Б/К ОХ В							4			
					471776.1	++РБ-МЕДАЛЬЙОН З ФІЛЕ ІНД ОХ								5		
					471774.1	++РБ-БЕФСТРОГАНОВ ІНД ОХ ГАЗ								1		
					68315.1	++ФАРШ З ІНД. "ОСОБИЙ"(ГАЗ)Ю,		2								
					42045.1	++РБ-ФІЛЕ ІНД В/У ТМ ІНД		2								
					508364.2	++РБ-НАРІЗКА СТЕГНО ІНД Б/К								1		
					42115.1	++РБ-ПЛЕЧ Ч КР ІНД В/У ТМ ІН								1		
					471775.1	++РБ-ПІДЖАРКА ІНД ОХ В/У ІНД		1								
					42146.1	++ПЕЧІНКА ІНД В/У ІНДЕЛКА								2		
					326333.3	++РБ-М'ЯСО КРОЛЯ ОХОЛОДЖЕНЕ								1		
					68318.1	++РБ-МЕДАЛЬОН З ГОЛЕНЦІ(ГАЗ)								1		
					42056.1	++РБ-СТЕГНО ІНД В/У ІНДЕЛКА		1								
					508367.2	++РБ-ФІЛЕ МАЛ ІНД В/У ІНДЕЛІ		2								
					396177.2	++РБ-СТЕГНО ІНДИКА ОХОЛ В/У				1						
					440696.1	++РБ-ОБРІЗ З ІНДИКА ОХ В/У								1		
					396151.2	++РБ-ФІЛЕ ІНДИКА ОХОЛОДЖЕНЕ								8		
					451668.1	++ТУШКА КУРЯЧА ДОМ РЕДБРО								2		
					42129.1	++РБ-ГУЛЯШ З ІНДИКА В/У ІНДЕ								1		
					616126.1	++ГРУДИНКА КУР ДОМ ОХ ВАГ								2		
					616131.1	++СУП НАБІР КУР ДОМ ОХ ВАГ			1							
					616125.1	++КУРЧА ТАБАКА В МАР ОХ ВАГ								1		
					616128.1	++СТЕГНО КУР ДОМ ОХ ВАГ								2		
					616129.1	++ГОМІЛКА КУР ДОМ ОХ ВАГ								1		
					616130.1	++КРИЛО КУР ДОМ ОХ ВАГ								2		
					622403.1	++РУЛЕТ ДЛЯ ЗАП ДОМ КУР ВАГ								2		
					622405.1	++РУЛЕТ ДОМ КУР З ТОМ ВАГ								2		
					479409.3	++КУРЧА ДОМАШНЄ РЕДБРО								2		
18591409.0 Итого								8			4	36		13		
18584537 0																
					470656-002.	АШАН/САЛАТ ЦЕЗАР 125Г РСВ10								1		
					470658-002.	АШАН/САЛАТ ІТАЛІС 125Г РСВ10								1		
					444744-005.	КД/ПЕЧЕРИЦІ БІЛІ, 400Г РСВ16			2							
					1212-007.99	++ПЕЧЕРИЦІ ВАГОВІ Р8								4		
					427406-002.	ПЕЧЕРИЦІ СВІЖІ 650Г РСВ9								1		
					427405-001.	ПЕЧЕРИЦІ СВІЖІ 450Г РСВ14								1		
					172874-001.	ГЛИВА ФАСОВАНА 500 ГР РСВ9			1							
					479054-001.	КД/М'ЯТА, БОКС 50Г РСВ20			1							
					479055-001.	КД/КРІП ПУЧОК 50Г РСВ50								1		
					479056-001.	КД/ПЕТРУШКА ПУЧОК 50Г РСВ50								1		
					424082-003.	КД/САЛАТ АЙСБЕРГ 200Г РСВ10				2						
					1738-003.5.	ЦИБУЛЯ ЗЕЛЕНА ШТ. РСВ50			1							
					470651-002.	АШАН/САЛАТ ІСПАНСЬК 125Г РСВ10					1					
					39988-001.9	++ГЛИВА ВАГОВА Р6								1		
					1218-003.5	ПЕЧЕРИЦІ СВІЖІ 0,5 КГ. РСВ8			1							
					1723-001.3	ВІТАМІННИЙ ПУЧОК ШТ РСВ50			1							
					1720-001.3	К НЗА ШТ РСВ10								1		
					420897-003.	ПЕЧЕРИЦІ КРЕМ НАРЗ, ШТ. РСВ9								1		
					25664-004.9	++ПЕТРУШКА ВАГОВА Р3								1		
					25771-003.9	++КРІП ВАГОВИЙ Р3								1		
					25634-004.9	++ЦИБУЛЯ ЗЕЛЕНА ВАГОВА Р3								1		
					444745-003.	КД/ПЕЧЕРИЦІ БІЛІ, КОШ 850Г РСВ8								1		
					380010-002.	ПЕЧЕРИЦІ Д/ФАРШИР 350Г РСВ12				1						
18584534.0 Итого									3	6	5	10		2	2	
18591401 0																
					32104-003.9	++КАПУСТА МОЛОДА ВАГ. Р8			3							
					8100-001.99	++КАПУСТА ЦВ ТНА ВАГ. P10								5		
					25742-005.9	++КАБАЧКИ ВАГОВ. КГ P15			4							
					48060-001.9	++АПЕЛЬСИН ЕКОНОМ ВАГ P15								10		
					8039-001.99	++БАКЛАЖАН ВАГ. P10								6		
					32099-014.9	++ПОМІДОР-СЛИВКА ВАГ. P10								6		
18591405.0 Итого									24					10		
18591411 0																
					479058-001.	КД/ВІТАМІННИЙ ПУЧОК 75Г РСВ50								1		
18591413.0 Итого															1	
18594091 0																
					38713-018.9	++ОГІРКИ СТАНД КОРОТКО ВАГ.								22		
18594098.0 Итого															22	
18591411 0																
					48082-002.9	++ЯБЛУКО ЧЕРВОНЕ P17								3		
					8111-003.99	++ЦИБУЛЯ ЧЕРВОНА ВАГ. P15								1		
					2706-008.99	++ГРУША БЕРА ВАГ. P16								1		
					177206-001	++ЯБЛУКО МУЦУ, КГ P15								3		
					114534-009	++ВИНОГРАД "МОЛДОВА" P9								3		
					2702-007.99	++ЯБЛУКО ГРЕНІ СМІТ, ВАГ 60-70								3		
					455452-002	++ЯБЛУКО ГАЛА, ВАГ 70-80 P15								4		
					48029-005.9	++ГРУША АББАТ, ВАГОВА P15								2		
18591412.0 Итого									11		6			3		
18594351 0																
					2701-009.99	++ЯБЛУКО Д/ЛОСТЕР, ВАГ 60-70 P								19		
18594358.0 Итого															19	
Общий итог									76	11	12	9	10	36	16	15

109 + 1 + 1 + 1 + 1 + 1 + 1 + 1 + 1 + 1 + 1  
 10/8 + 1 + 1 + 1 + 1 + 1 + 1



V.50  
 V.28  
 V.34  
 V.1  
 V.2.2  
 V.20  
 V.19

Додаток Б

182 ++ЯБЛУКО ГЛОСТЕР ВАГ 60-70 Р	2701	1	кг.	350	18594358.0
183 ++БАНАН ZENALCO KG P912	496410	1	кг.	912	18594418.0

Всього відпущено 183 найменувань на суму Сто чотирнадцять тисяч чотириста вісімдесят чотири грн 6 коп

Москович М.В., комерційний відділу складської логістики

Прийняв:

*Литохів Е.С.*

п.п.



ТОВ "АШАН Україна Гіпермаркет"

Ідентифікаційний код  
ЄДРПОУ

35442481

## Товарна накладна на внутрішнє переміщення зворотньої тари

Номер документа	Дата складання	Код відправника	Код одержувача
Z002_30133_15	18.10.2018	WH002	HM015

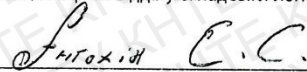
№	Найменування продукції	Код товару	Одиниця виміру	Кількість, од.
1	2	3	5	6
1	Палета EUR 800*1200	EPAL	шт.	8
2	Літдон пластиковий м'ясний	PPAL	шт.	0
3	Роллкейдж	RC	шт.	0
4	Ящик Optus 0.6*0.4*0.23	623	шт.	16
5	Ящик Optus 0.6*0.4*0.22	622	шт.	12
6	Ящик Optus 0.6*0.4*0.16	616	шт.	11
7	Ящик Optus 0.4*0.3*0.16	316	шт.	15
8	Ящик CR 628 0.6*0.4*0.28 зелений	428	шт.	0
9	Ящик CR 623 0.6*0.4*0.23 зелений	423	шт.	76
10	Ящик CR 616 0.6*0.4*0.161 зелений	416	шт.	9
11	Ящик CR 611 0.6*0.4*0.111 зелений	411	шт.	0
12	Ящик CR 4317 0.4*0.3*0.17 зелений	417	шт.	36
13	Ящик CR 6417 0.6*0.4*0.17	617	шт.	10
14	Ящик молочний	712	шт.	0
15	Ящик молочний	713	шт.	0

Всього відпущено 9 (дев'ять) найменувань

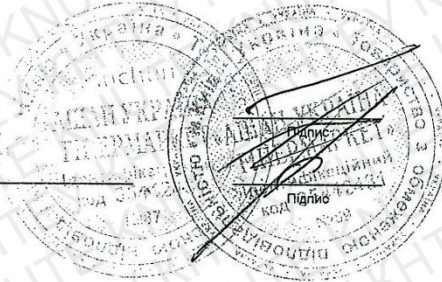
Здав (відпустив):

Москович М.В., комерник відділу складської логістики

Прийняв:



п.і.б.



ТОВ "АШАН Україна Гіпермаркет"

Ідентифікаційний код  
ЄДРПОУ

35442481

Лист контрольних перевірок температури у кузові авторефрижератора  
до товарно-транспортної накладної № 1E30133\_HM15  
від 18.10.2018Водій відповідальний за дотримання температурного  
режиму під час перевезення вантажу

Третяк С.

(П.І.В., посада, підпис)

Номер напівпричепу в якому проводився замір  
температури

0

Авторефрижератор завантажений

продукти харчування

(найменування вантажу)

Необхідний температурний режим під час перевезення

+2 - +4 град. С

Кількість точок розвантаження

одна

Вантажовідправник

ТОВ "Ашан Україна Гіпермаркет" Київська обл.,  
Києво-Святошинський р-н, с. Тарасівка, вул.  
Київська, буд. 1-Б.

Вантажоодержувач

ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» м.Київ,  
вул.Горького (Антоновича) 176, ТРЦ "Оушен  
Плаза"

№	Контрольна точка заміру температури	Дата, години, хвилини заміру	Результат вимірюва ння, град. С	Підпис особи, яка проводила заміри
1	2	3	5	6
1	Температура у кузові авторефрижератора перед завантаженням	18.10.2018 18:24	2,5	
2	Температура у кузові авторефрижератора після завантаження	18.10.2018 18:52	6,7	
3	Температура у кузові авторефрижератора перед розвантаженням на першій точці		5,7	
4	Температура у кузові авторефрижератора після розвантаження на першій точці розвантаження			
5	Температура у кузові авторефрижератора перед розвантаженням на другій точці			
6	Температура у кузові авторефрижератора після розвантаження на другій точці розвантаження			
7	Температура у кузові авторефрижератора перед розвантаженням на третій точці			



Здав (відпустив):  
Москович М.В., комірник відділу складської логістики

Прийняв:

П.І.В.



Підпис

**СЕРТИФІКАТ ВІДПОВІДНОСТІ**  
**СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ / CERTIFICATE ON CONFORMITY**

Видано в реєстрі органу з оцінки відповідності за N UA.OV.10176.143-18  
 Issued in the Register of conformity assessment bodies under N /  
 \* з "20" липня 2018 року до "19" липня 2019 року  
 Term of validity is from

Видано ТОВ 'Фруктус Нобіліс', вул. Попудренка, б. 52, м. Київ, 02660, Україна,  
ПОУ 39757148, Лист-доручення № 1 від 02.06.2015, виданий фірмою 'Cool  
International BV', Handelsweg, 40, 2988 DB Ridderkerk, The Netherlands, Нідерланди  
 Issued/Certificate is issued on (найменування підприємства – заявника, його адреса, код ЄДРПОУ)  
 (вання), коди УКТЗЕД 0808, 0810

Товар(и) (повна назва, тип, вид, марка, торгова марка (товарний знак)) (UKTZEО code (s), DK 016)  
 вимогам ДГПІН 368-2013 від 13.05.2013, ГН 6.6.1-1-130-2008, нормативних  
 згідно додатку за показниками безпеки (токсичні елементи, питома  
 ть радіонуклідів)


Требованиям (назва та позначення нормативних документів)  
 (the requirements (название и обозначение нормативных документов)/(name and designation of normative documents)  
 (к(и) фірма 'Cool Fresh International BV', Handelsweg, 40, 2988 DB Ridderkerk, The  
 водства/Place(s) of production  
 and, Нідерланди, Країни походження згідно додатку

Додаткова інформація/Additional information  
 та ягоди свіжі у асортименті, що виготовляються серійно та звозяться на  
 рію України з 20.07.2018 по 19.07.2019, з урахуванням терміну придатності  
 ції до споживання та умов зберігання. Технічний нагляд один раз на термін дії  
 ікату

Сертифікат видано органом з оцінки відповідності:  
 Issued by the conformity assessment body  
 з оцінки відповідності ДП «Миколаївстандартметрологія» (54029, Україна,  
 колаїв, пр. Центральний, 11/5); наказ Міністерства економічного розвитку України № 1448 від  
 2013 про призначення Органу з оцінки відповідності ДП «Миколаївстандарт-  
 попя» на виконання робіт з оцінки відповідності продукції, процесів і послуг  
 ам технічних регламентів (реєстраційний номер органу TR.040); атестат  
 итації НААУ № 10176 від 14.09.2015 дійсний до 09.10.2019  
 ставі протоколів акредитованої випробувальної лабораторії ДП «Миколаївстан-  
 ани/On the grounds of  
 етрологія» (атестат акредитації № 2Н626 від 02.07.2017, 54003, Україна,  
 колаїв, вул. 5-а Слобідська, 2-а) № 80 від 20.07.2018; рішення ООВ про видачу  
 фіката відповідності від 20.07.2018

ІА СЕРТИФІКАЦІЇ № 4

Орган з оцінки відповідності  
 of the conformity assessment body  
 M. P./Stamp

  
**I.M. Романенко**  
 (підпис, ініціали, прізвище)  
 (signature, initials, family name)

ДОДАТОК ДО СЕРТИФІКАТУ ВІДПОВІДНОСТІ № 2  
 ПРИЛОЖЕНИЕ К СЕРТИФИКАТУ СООТВЕТСТВИЯ /  
 ATTACHMENT FOR CERTIFICATE ON CONFORMITY

створено в реєстрі органу з оцінки відповідності за N UA.OV.10176.143-18  
 створено в реєстрі органу оцінки відповідності под N /  
 at the Record of conformity assessment body under N /  
 діє з "20" липня 2016 року \*\*\* до "19" липня 2019 року  
 valid from / Term of validity is from

авраїна, код УКТЗЕД 0810 (ДСТУ 5035:20085)  
 рниця, код УКТЗЕД 0810 (ДСТУ 691:2004)  
 усниця, код УКТЗЕД 0810 (ДСТУ 5039:2008)  
 ова ягода, код УКТЗЕД 0810  
 марила, код УКТЗЕД 0810  
 секфрут, код УКТЗЕД 0810  
 поділа, код УКТЗЕД 0810  
 сіфлора, код УКТЗЕД 0810  
 ікардія, код УКТЗЕД 0810  
 оди кактуса, код УКТЗЕД 0810  
 аніно, код УКТЗЕД 0810  
 ейхоа, код УКТЗЕД 0810 (ДСТУ 7183:2010)  
 рус, код УКТЗЕД 0810 (ДСТУ 7022:2009)  
 амаринд, код УКТЗЕД 0810  
 тратоцвіт, код УКТЗЕД 0810  
 орган, код УКТЗЕД 0810  
 блілиха, код УКТЗЕД 0810  
 ктиніда, код УКТЗЕД 0810  
 ошина, код УКТЗЕД 0810  
 уріан, код УКТЗЕД 0810  
 ренаділа, код УКТЗЕД 0810  
 годи годжи  
 го: шістдесят два найменування



ни-походження:  
 нтина, Австралія, Австрія, Болівія, Болгарія, Ботсвана, Бразилія, Венесуела, В'єтнам,  
 ія, Гватемала, Гана, Гондурас, Таїті, Ємен, Єгипет, Ізраїль, Індія, Іран, Ірак,  
 нія, Італія, Йорданія, Алжир, США, Афганістан, Пакистан, Еквадор, Домініканська  
 убліка, Ефіопія, Замбія, Кіпр, Канада, Колумбія, Кенія, Китай, Конго, Коста-Рика,  
 д'ївуар, Куба, Ліван, Мадагаскар, Македонія, Малайзія, Марокко, Мексика, Нігерія,  
 рланди, Німеччина, Намібія, Нова Зеландія, ПАР, Польща, Перу, Панама, Португалія,  
 апур, Таїланд, Туреччина, Туніс, Уругвай, Угорщина, Франція, Чилі, Філіппіни, Тайвань

івник органу з оцінки відповідності  
 одитель органу оцінки відповідності /  
 or of the conformity assessment body  
 П.М. П./Stamp



*(Handwritten signature)*

I.M. Романенко  
 (підпис, ініціали, прізвище)  
 (signature, initials, family name)

ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБНИКА

Назва підприємства: ТОВ "ФРУКТУС НЕБІЛС"  
 Адреса підприємства: вул. Майданська 2/6

Код продукції	Назва на мові товару	Серед	Дата виготовлення	Термін придатності	Тип упаковки	Кількість шт.	Ціна за шт., грн.
29343	шоколад 22	Броварська округина 26 км	на упаковці	60 днів з моменту пакування	картон	2480	34560
1183	гранат	Броварська округина 26 км	на упаковці	90 днів з моменту пакування	пластик	93	418,5
29348	груша конференція	Броварська округина 26 км	на упаковці	60 днів з моменту пакування	дерево	4	48
41680	мансарин аліментин	Броварська округина 26 км	на упаковці	90 днів з моменту пакування	пластик	32	320
1197	мангоча	Броварська округина 26 км	на упаковці	30 днів з моменту пакування	картон	1	12
1194	голубина	Броварська округина 26 км	на упаковці	30 днів з моменту пакування	картон	1	12
2686	пачела	Броварська округина 26 км	на упаковці	90 днів з моменту пакування	картон	200	2192
2662	апелсин	Броварська округина 26 км	на упаковці	90 днів з моменту пакування	пластик	313	4069
2686	мансарин Фрэнч	Броварська округина 26 км	на упаковці	120 днів з моменту пакування	пластик	107	763
498992	мансарин Істанан	Броварська округина 26 км	на упаковці	90 днів з моменту пакування	картон	17	170
1192	пачелас 10	Броварська округина 26 км	на упаковці	60 днів з моменту пакування	картон	14	140
48029	груша аббат	Броварська округина 26 км	на упаковці	60 днів з моменту пакування	дерево	1	60
1152	Раббутан	Броварська округина 26 км	на упаковці	60 днів з моменту пакування	картон	4	8
41680	мансарин аліментин	Броварська округина 26 км	на упаковці	90 днів з моменту пакування	пластик	215	2150
6834	Хурма персикова	Броварська округина 26 км	на упаковці	90 днів з моменту пакування	дерево	64	258,5
177205	Апельсин сицилійський	Броварська округина 26 км	на упаковці	90 днів з моменту пакування	картон	23	147,2
455449-010	перек Україна	Броварська округина 26 км	на упаковці	60 днів з моменту пакування	мешок	4	20
1166	квас вишні	Броварська округина 26 км	на упаковці	90 днів з моменту пакування	дерево	34	340
1167	квас	Броварська округина 26 км	на упаковці	90 днів з моменту пакування	картон	37	370
48617	манго 7	Броварська округина 26 км	на упаковці	90 днів з моменту пакування	картон	18	126

За результатами аналізу даних проведеної перевірки:  так  ні

Відповідність мовній підписується:  
 Підпис: \_\_\_\_\_  
 Дата: \_\_\_\_\_

Директор: \_\_\_\_\_  
 ТОВ "ФРУКТУС НЕБІЛС"

17.10.2018

**ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ  
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ**  
**ДЕРЖАВНА УСТАНОВА "ЦЕНТРАЛЬНА ФІТОСАНІТАРНА ЛАБОРАТОРІЯ"**  
(назва фітосанітарної лабораторії)

**ВИСНОВОК ФІТОСАНІТАРНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ**

№ ЦЛ10/008392 - I від 17.09.2018  
(дата видачі)

Видано (від кого надійшов зразок)	Яровий І.І., ВМО №1 м/п "Столичний" (АІТ)		
На направлення №	60/10-6022/001098	від	17.09.2018
Код зразка №	15843/1-41		
Назва об'єкту регулювання та кількість зразків	Фрукти, овочі, коренеплоди, салат - 41 зрк. від партії 19,259 т. А/м №АС7959ВО/АС3900ХР.		
Походження	Нідерланди		
Назва та юридична адреса власника вантажу (заявника)	ТОВ "Натура трейд". Адреса: Україна, Київська обл., Києво-Святошинський р-н, с. Білогородка, вул. Щорса, 94		
Пункт призначення	Україна, м. Київ		

**ВИСНОВКИ ФІТОСАНІТАРНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ:**

Ентомологічна експертиза (ДСТУ 3354-96 п.5.2) 17.09.2018 р. 15843/1 помідори, 15843/3 лайм, 15843/4 фізаліс, 15843/4 фізаліс, 15843/6 кумкват, 15843/7 імбир, 15843/9 перець, 15843/10 яблука, 15843/11 авокадо, 15843/12 цибуля ріпчаста, 15843/13 ананас, 15843/14 груші, 15843/15 дині, 15843/25 морква, 15843/26 гриби, 15843/28 цукрова кукурудза, 15843/30 батат, 15843/31 манго, 15843/32 папайя, 15843/33 питаїя, 15843/34 пасифлора, 15843/35 ківано, 15843/36 пеліно, 15843/37 маракуїя, 15843/38 карамбола, 15843/39 тамарило, 15843/40 смородина черв., 15843/41 рамбутан

Регульованих та інших шкідливих організмів не виявлено.

Ентомологічна експертиза (ДСТУ 3354-96 п.5.2, РМ 7/11 (1)) 15843/2 капуста брокколі, 15843/5 фенхель, 15843/8 селера листова, 15843/16 паксой, салат-латук свіж.: 15843/17 бул-блуд, 15843/18 фрїзе, 15843/19 мангольд, 15843/20 радічі, 15843/21 месклан, 15843/22 маш, 15843/23 дуболистий, 15843/24 цикорій, 15843/27 рукола, 15843/29 шпинат

Регульованих та інших шкідливих організмів не виявлено.

Мікологічна експертиза (ДСТУ 4180-2003 п.6.2) 17.09.2018 р. 15843/4 фізаліс, 15843/7 імбир, 15843/10 яблука, 15843/12 цибуля ріпчаста, 15843/14 груші, 15843/25 морква, 15843/30 батат, 15843/33 питаїя, 15843/34 пасифлора, 15843/35 ківано, 15843/36 пеліно, 15843/37 маракуїя, 15843/38 карамбола, 15843/39 тамарило, 15843/40 смородина червона, 15843/41 рамбутан

Регульованих та інших шкідливих організмів не виявлено.

Фітогельмінтологічна експертиза (ДСТУ 7406:2013 п.5) 17.09.2018 р. 15843/7 імбир, 15843/12 цибуля ріпчаста, 15843/25 морква, 15843/30 батат

Регульованих та інших шкідливих організмів не виявлено.

**Додаткові відомості:**

**Рекомендовані заходи:**

Вантаж відповідає фітосанітарним вимогам України.

Директор або уповноважена особа

(підпис)



Стародуб І.О.

(15)

Висновок фітосанітарної експертизи

Примітка: М.П.  
1. Даний висновок фітосанітарної експертизи стосується лише представлених зразків.

2. Результати фітосанітарної експертизи, яка була проведена не раніше ніж за 14 діб до дати переміщення об'єкта регулювання, можуть бути використані для встановлення їх фітосанітарного стану.

3. Висновок фітосанітарної експертизи не може бути повністю або частково відтворений без письмового дозволу лабораторії.

ОФФ 5.10.003  
Редакція: 01

1/1



**Посвідчення про якість \ Декларація виробника/  
на імпортовану продукцію**

Імпортер Постачальник : ТОВ «НАТУРА - ТРЕЙД», Україна, Київська обл., Кисво-  
Святошинський район, с.Білогородка вул Київська 94.Тел.: (044) 406-58-45

**Рамбутан**

Країна походження: В'єтнам, Гватемала

Продукція упакована в мішки (сітка) ящик

**Не є генетично-модифікованим продуктом**

Продукція даного сорту має належний цьому виду колір, придатна до споживання, містить Ві-  
таміни і т.д...

Поживна та енергетична цінність 100г : білки 0,9; вуглеводи 8,4 ; ккал 38.

Дата збирання (врожай) :2018 р.

№ партії на додатковому етикеті / упаковці

Умови зберігання: при температурі від +4 до +16°C та відносній вологості не нижче ніж 75-  
95%.

Продукція пройшла контроль за показниками безпеки та не містить пестицидів, лікритів,  
радіонуклідів та небезпечних карантинних організмів

(\* може бути наданий виробником на письмову вмотивовану вимогу контролюючих органів, що мають право  
здійснювати перевірки якості продукції у зазначеній сфері відповідно до чинного Законодавства України)

Висновок фітосанітарної експертизи № ЦЛ 10/009888-1 від 06.11.2018р.

Директор ТОВ «НАТУРА - ТРЕЙД»

15 листопада 2018 р.



Віталь Н.О.

Ф 23.00.01

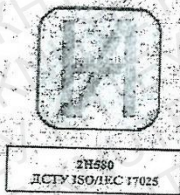
(редакція № 02-122 від 02.08.16р.)

**ТОРГОВО-ПРОМИСЛОВА ПАЛАТА УКРАЇНИ**

Адреса: м. Київ, вул. Велика Житомирська, 33

**ЦЕНТРАЛЬНА ВИПРОБУВАЛЬНА ЛАБОРАТОРІЯ  
КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ТОВАРІВ**

Адреса: м. Київ, вул. Бальзака, 12, телефон: 547-55-68



2H580  
ДСТУ ISO/IEC 17025

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Начальник Центральної випробувальної  
лабораторії контролю якості товарів



**ПРОТОКОЛ  
випробувань продукції  
№ 02-122**

КИЇВ - 2018

*Цей протокол не може бути частково відторгнений  
як офіційний документ без дозволу ЦВЛ ТПП України*

*Засвідчено*

Протокол № 02-122

Дікми 5

Всього аркушів 7

0588/52 Редька;  
 0588/53 Буряк;  
 0588/54 Коріння Селери;  
 0588/55 Пастернак коріння;  
 0588/56 Морква;  
 0588/57 Огірки;  
 0588/58 Корнішони;  
 0588/59 Імбир;  
 0588/60 Хрон;  
 0588/61 Горох;  
 0588/62 Квасоля;  
 0588/63 Спаржа;  
 0588/64 Артишок;  
 0588/65 Бақлажани;  
 0588/66 Селера стебла;  
 0588/67 Фенхель;  
 0588/68 Гарбузи;  
 0588/69 Руккола;  
 0588/70 Розмарин;  
 0588/71 Листя коріандра;  
 0588/72 Меліса;  
 0588/73 Листя базилику зелено;  
 0588/74 Листя базилику червоне;  
 0588/75 Листя м'яти;  
 0588/76 Шпінат;  
 0588/77 Петрушка листовая;  
 0588/78 Петрушка кучерява;  
 0588/79 Тимьян;  
 0588/80 Шафран;  
 0588/81 Куркума;  
 0588/82 Орегано;  
 0588/83 Майоран;  
 0588/84 Лимонник;  
 0588/85 Кріп;  
 0588/86 Ботрігон (тархун);  
 0588/87 Кіпса;  
 0588/88 Листя щавлю;  
 0588/89 Шалфей;  
 0588/90 Цибуля різанець;  
 0588/91 Маїс;  
 0588/92 Лаос;  
 0588/93 Ревінь;  
 0588/94 Лавровий лист;  
 0588/95 Шавлія;  
 0588/96 Кардамон;  
 0588/97 Лимонне сорго;  
 0588/98 Салекорнія;  
 0588/99 Банани;  
 0588/100 Фініки;  
 0588/101 Аванаси;  
 0588/102 Гуаява;  
 0588/103 Манго;  
 0588/104 Мангостан;  
 0588/105 Інджир;  
 0588/106 Авокадо;  
 0588/107 Апельсин;  
 0588/108 Мандарин;  
 0588/109 Грейпфрут;



Результати випробувань стосуються тільки зразків, підданих випробуванню

Центральна випробувальна лабораторія

Протокол № 62-122

Аркуш 5  
Зсього аркушів 7

3. **Постачальник та імпортер:** ТОВ «ФРЕШ БАЗА» (країни походження: Австралія, Австрія, Азербайджан, Албанія, Алжир, Англія, Антарктика, Аргентина, Афганістан, Барбадос, Бельгія, Бенин, Болгарія, Болівія, Боснія та Герцеговина, Бразилія, БСК, В'єтнам, Великабританія, Венесуела, Вірменія, Гайана, Гаїті, Гамбія, Гаваї, Гваделупа, Гватемала, Гвінея, Гондурас, Гонконг, Гренландія, Греція, Грузія, Данія, Домініка, Домініканська Республіка, Єгипет, Еквадор, Естонія, Ефіопія, Замбія, Зімбабве, Йорданія, Ізраїль, Індія, Іран, Ірак, Індонезія, Ірландія, Ісландія, Іспанія, Італія, Казахстан, Камбоджа, Камерун, Кенія, Китай, Кіпр, Коста Ріка, Колумбія, Канада, Кот-Д'Івуар, Куба, Лаос, Латвія, Литва, Ліван, Люксембург, Мавританія, Маврикій, Мадагаскар, Македонія, Малайзія, Малі, Мальдівські острови, Марокко, Мексика, Молдова, Монако, Монголія, Намібія, Нігерія, Нідерланди, Німеччина, Нікарагуа, Нова Зеландія, Пакистан, Панама, ПАР, Парагвай, Перу, Польща, Португалія, Реюньйон, Румунія, Свазіленд, Сальвадор, Сенегал, Саудівська Аравія, Сербія, Сьєра, Сінгапур, Словаччина, Словенія, Сомалі, США, Таїланд, Таджикистан, Тайвань, Танзанія, Туреччина, Того, Туніс, Уганда, Угорщина, Уругвай, Узбекистан, Франція, Хорватія, Чехія, Чилі, Швеція, Швейцарія, Шрі-Ланка, Ямайка, Японія)

4. **Підприємство-заявник:** ТОВ «ФРЕШ БАЗА», 04080, м. Київ, вул. Костянтинівська, 72

5. **Акт відбору зразків:** від 26.04.2017р. Зразки відібрані заявником.

6. **Дата одержання зразків для випробувань:** 27.07.2018р.

7. **Дата(и) проведення випробувань:** 27.07.18-01.08.18рр.

8. **Результати випробувань:** наведені в таблиці.

9. **Висновок:** Зразки дини (реєстраційний номер 0588/1), кабачків та цукіні (реєстраційні номери 0588/2+0588/3 – об'єднана проба), кукурудзи (реєстраційний номер 0588/4), картоплі (реєстраційний номер 0588/5), томатів (реєстраційний номер 0588/6), папайї (реєстраційний номер 0588/7), цикорію (реєстраційні номери 0588/8+0588/9 – об'єднана проба), капусти (реєстраційні номери 0588/10+0588/19 – об'єднана проба), перцю (реєстраційні номери 0588/20+0588/21+0588/22 – об'єднана проба), овочів, горіхів, грибів, насіння (реєстраційні номери 0588/22+0588/68 – об'єднана проба), зелених (реєстраційні номери 0588/69+0588/98+0588/99 – об'єднана проба), фруктів та ягід (реєстраційні номери 0588/99+0588/166 – об'єднана проба) не містять генетично модифіковану ДНК, що має цільові послідовності промотора 35S та NOS-термінатора.

10. **Відповідальні виконавці:**

Провідний експерт

Г.О. Степанюк

## РЕЗУЛЬТАТИ ВИПРОБУВАНЬ

Назва показника	Вимоги НД	Результат випробувань	Відносна похибка (невизначеність), %	НД на методи випробувань	Відмітка про відповідність
<b>0588/1 Дини:</b>					
<b>Вміст генетично модифікованих організмів:</b>					
Наявність генетично модифікованих організмів		Негативний* (не виявлено цільові послідовності 35S промотору CaMV та NOS термінатора <i>Agrobacterium tumefaciens</i> )		ДСТУ ISO 21569:2008 ДСТУ ISO 21571:2008	
<b>0588/2 Кабачки; 0588/3 Цукіні:</b>					
<b>Вміст генетично модифікованих організмів (об'єднана проба):</b>					
Наявність генетично модифікованих організмів		Негативний* (не виявлено цільові послідовності 35S промотору CaMV та NOS термінатора <i>Agrobacterium tumefaciens</i> )		ДСТУ ISO 21569:2008 ДСТУ ISO 21571:2008	
<b>0588/4 Кукурудза:</b>					
<b>Вміст генетично модифікованих організмів:</b>					
Наявність генетично модифікованих організмів		Негативний* (не виявлено цільові послідовності 35S промотору CaMV та NOS термінатора <i>Agrobacterium tumefaciens</i> )		ДСТУ ISO 21569:2008 ДСТУ ISO 21571:2008	
<b>0588/5 Картопля:</b>					
<b>Вміст генетично модифікованих організмів:</b>					
Наявність генетично модифікованих організмів		Негативний* (не виявлено цільові послідовності 35S промотору CaMV та NOS термінатора <i>Agrobacterium tumefaciens</i> )		ДСТУ ISO 21569:2008 ДСТУ ISO 21571:2008	

Результати випробувань стосуються тільки зразків, наданих на випробування.

Центральна випробувальна лабораторія

Протокол № 02-122

Архив: 7

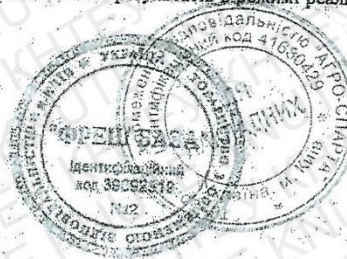
Всього аркухів 7

Назва показника	Вимоги НД	Результат випробувань	Відносна вохібка (автнизаченість), %	НД на методи випробувань	Відмітка про відповідність
<b>0588/69+0588/98 Зелень:</b>					
0588/69 Рукокола; 0588/70 Розмарин; 0588/71 Листя коріандра; 0588/72 Меліса; 0588/73 Листя базиліку зелене; 0588/74 Листя базиліку червоне; 0588/75 Листя м'яти; 0588/76 Шпинат; 0588/77 Петрушка листовая; 0588/78 Петрушка кучерява; 0588/79 Тим'як; 0588/80 Шафран; 0588/81 Куркума; 0588/82 Орегано; 0588/83 Майоран; 0588/84 Лимонник; 0588/85 Кріп; 0588/86 Естрагон (тархун); 0588/87 Кінза; 0588/88 Листя шавлію; 0588/89 Шалфей; 0588/90 Цибуля різанець; 0588/91 Маїс; 0588/92 Лаос; 0588/93 Ревінь; 0588/94 Лавровий лист; 0588/95 Шавлія; 0588/96 Кардамон; 0588/97 Лимонне сорго; 0588/98 Салекорвія;					
<b>Вміст генетично модифікованих організмів (об'єднана проба):</b>					
Наявність генетично модифікованих організмів		Негативний* (не виявлено цільові послідовності 35S промотору CaMV та NOS термінатору <i>Agrobacterium tumefaciens</i> )		ДСТУ ISO 21569:2008 ДСТУ ISO 21571:2008	
<b>0588/99+0588/166 Фрукти та ягоди:</b>					
0588/99 Банани; 0588/100 Фініки; 0588/101 Анапаси; 0588/102 Гуаява; 0588/103 Манго; 0588/104 Мангостан; 0588/105 Інджир; 0588/106 Авокадо; 0588/107 Апельсин; 0588/108 Мандарин; 0588/109 Грейпфрут; 0588/110 Лимони; 0588/111 Лайм; 0588/112 Кумкват; 0588/113 Клементини; 0588/114 Лімкват; 0588/115 Лімонера; 0588/116 Помело; 0588/117 Світі; 0588/118 Виноград; 0588/119 Кавуни; 0588/120 Яблука; 0588/121 Груші; 0588/122 Айва; 0588/123 Абрикос; 0588/124 Сливи; 0588/125 Перси; 0588/126 Нектарин; 0588/127 Черешня; 0588/128 Вишня; 0588/129 Терек; 0588/130 Полуниця; 0588/131 Малина; 0588/132 Ожина; 0588/133 Лохиня; 0588/134 Журавлина; 0588/135 Порічка; 0588/136 Шовковниця; 0588/137 Лічі; 0588/138 Гранаділла; 0588/139 Карамбола; 0588/140 Лаоси; 0588/141 Маракун; 0588/142 Ківі; 0588/143 Плоди граната; 0588/144 Хурма-шарон; 0588/145 Ківано; 0588/146 Рамбутан; 0588/147 Пітахая; 0588/148 Пасіонфрут; 0588/149 Тамарило; 0588/150 Фізаліс; 0588/151 Фейхоа; 0588/152 Пепіно; 0588/153 Плоди жакфруса; 0588/154 Дуріан; 0588/155 Джекфрут; 0588/156 Суниця; 0588/157 Агру; 0588/158 Брусниця; 0588/159 Смородина; 0588/160 Черимоя; 0588/161 Чорниця; 0588/162 Галаган; 0588/163 Лонган; 0588/164 Тамаринд; 0588/165 Ягоди Годжи; 0588/166 Куруба;					
<b>Вміст генетично модифікованих організмів (об'єднана проба):</b>					
Наявність генетично модифікованих організмів		Негативний* (не виявлено цільові послідовності 35S промотору CaMV та NOS термінатору <i>Agrobacterium tumefaciens</i> )		ДСТУ ISO 21569:2008 ДСТУ ISO 21571:2008	

\* - чутливість методу 0.1 %

Методи та засоби виміральної техніки, що використовувались при проведенні випробувань:

- випробування за вмістом генетично модифікованих організмів проводилось методом полімеразної ланцюгової реакції з детекцією результатів в режимі реального часу на ампліфікаторі CFX-96 («Bio-Rad», США)



Результати випробувань стосуються тільки зразків, підданих випробуванню

Центральна випробувальна лабораторія