

| | | |
|---|--|--|
| <p>г. Белгород, ул. Попова, 39</p> <p>(4722) 37-69-05 37-65-24/27</p> <p>sales@bezrk.ru</p> | <p>р. Адыгея, пгт. Тлюстенхабль, а/м М-4, км 1345</p> <p>(861) 200-27-24</p> <p>belgrankorm-kuban@yandex.ru</p> | <p>Московская обл., пгт. Родники, ул. Трудовая, 10</p> <p>(4722) 37-69-08 (доб. 3550, 3551)</p> <p>moscow@bezrk.ru</p> |
| <p>г. Ростов-на-Дону, ул. Малиновского, 9/15</p> <p>(928) 158-42-18</p> <p>mmalkov@bezrk.ru</p> | <p>Ленинградская обл., Тосненский р-н, пгт. Федоровское, ул. Шоссейная, 2Г</p> <p>(812) 319-39-89</p> <p>zakazspb@bezrk.ru</p> | |



**Многоканальный круглосуточный телефон (звонок по России бесплатный):
8-800-250-02-61**

ПРАЙС-ЛИСТ на мясо цыплят-бройлеров, действующий с 11.06.2025г.

| № п/п | Наименование | Тип упаковки | Кол-во в коробе, шт | Вес короба, кг | Цена, руб/кг, с НДС | Нормативная документация | Срок годности | | |
|---|-------------------------------|-------------------|---------------------|----------------|---------------------|-------------------------------|--|-----------------|--------------------------------------|
| ОХЛАЖДЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ | | | | | | | | | |
| Тушка цыпленка-бройлера | | | | | | | | | |
| 1 | Мясо цыпленка-бройлера 1 сорт | фирм.пакет | 7-13 | 13-13,5 | 192 | ГОСТ Р 31962-2013 | при t = -2...+2°C не более 7 сут (5 сут) | | |
| 2 | Мясо цыпленка-бройлера 1 сорт | лоток | 5 | 7-8,5 | 212 | | | | |
| 3 | Мясо цыпленка-бройлера 1 сорт | монолит | 7-13 | 13-13,5 | 190 | | | | |
| Полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров | | | | | | | | | |
| 4 | Азу куриное | лоток | 6-12 | 5-10 | 258 | ТУ 10.13.14-013-63681685-2020 | при t = -2...+2°C не более 7 сут (5 сут). | | |
| 5 | Азу куриное | монолит | - | 10-13 | 255 | | | | |
| 6 | Бедро с кожей | лоток | 6-12 | 5-10 | 175 | | | | |
| 7 | Бедро с кожей | монолит | - | 10-13 | 172 | | | | |
| 8 | Бедро бескостное с кожей | лоток | 6-12 | 5-10 | 310 | | | | |
| 9 | Голень с кожей | лоток | 6-12 | 5-10 | 183 | | | | |
| 10 | Голень с кожей | монолит | - | 10-13 | 180 | | | | |
| 11 | Грудка с кожей | лоток | 6-12 | 5-10 | 307 | | | | |
| 12 | Грудка с кожей | монолит | - | 10-13 | 302 | | | | |
| 13 | Грудка без кожи | лоток | 6-12 | 5-10 | 312 | | | | |
| 14 | Крылышко (целое с кистью) | лоток | 6-12 | 5-10 | 297 | | | | |
| 15 | Крылышко (целое с кистью) | монолит | - | 10 | 295 | | | | |
| 16 | Крылышко (плечевая часть) | лоток | 6-12 | 5-10 | 284 | | | | |
| 17 | Крылышко (плечевая часть) | монолит | - | 10-13 | 282 | | | | |
| 18 | Крылышко (локтевая часть) | лоток | 6-12 | 5-10 | 295 | | | | |
| 19 | Крылышко (локтевая часть) | монолит | - | 10-13 | 293 | | | | |
| 20 | Набор для шаурмы | монолит | - | 10-13 | 304 | | | | |
| 21 | Набор для 1 блюда | лоток | 6-12 | 5-10 | 121 | | | | |
| 22 | Набор для 1 блюда | пакет | 10 | 10 | 109 | | | | |
| 23 | Набор для 1 блюда | монолит | - | 10-13 | 103 | | | | |
| 24 | Чахохбили, шашлык | лоток | 6 | 5 | 190 | | | | |
| 25 | Окорочок с кожей | лоток | 6-12 | 5-10 | 179 | | | | |
| 26 | Окорочок с кожей | монолит | - | 10-13 | 176 | | | | |
| 27 | Окорочок бескостный с кожей | лоток | 6-12 | 5-10 | 315 | | | | |
| 28 | Окорочок "Особый" | лоток | 6-12 | 5-10 | 179 | | | | |
| 29 | Окорочок "Особый" | монолит | - | 10-13 | 176 | | | | |
| 30 | Филе без кожи | лоток | 6-12 | 5-10 | 320 | | | | |
| 31 | Филе без кожи | монолит | - | 10-13 | 318 | | | | |
| 32 | Филе малое | лоток | 6-12 | 5-10 | 312 | | | | |
| 33 | Филе малое | монолит | - | 10-13 | 307 | | | | |
| 34 | Филе красное | лоток | 6-12 | 5-10 | 335 | | | | |
| 35 | Филе красное | монолит | - | 10 | 330 | | | | |
| Субпродукты | | | | | | | | | |
| 36 | Желудки очищенные | лоток | 6 | 5 | 135 | | | ГОСТ 31657-2012 | при t = -1...+1°C не более 5 сут. |
| 37 | Желудки очищенные | монолит | - | 10 | 132 | | | | |
| 38 | Печень | лоток | 6 | 5 | 147 | | | | |
| 39 | Печень | пакет | 10 | 10 | 149 | | | | |
| 40 | Сердце | лоток | 6 | 5 | 310 | | | | |
| 41 | Шен | монолит | - | 10 | 120 | | | | |
| Субпродукты в защитной газовой среде | | | | | | | | | |
| 42 | Желудки очищенные | лоток (газ.среда) | 6-12 | 5-10 | 165 | ГОСТ 31657-2012 | при t = -1...+1°C не более 10 сут. | | |
| 43 | Печень | лоток (газ.среда) | 6-12 | 5-10 | 175 | | | | |
| 44 | Сердце | лоток (газ.среда) | 6 | 5 | 315 | | | | |

| № п/п | Наименование | Тип упаковки | Кол-во в коробе, шт | Вес короба, кг | Цена, руб/кг, с НДС | Нормативная документация | Срок годности |
|--|---|----------------------|---------------------|----------------|---------------------|-------------------------------|--|
| Полуфабрикаты в маринадах ТМ "Куриный Король" | | | | | | | |
| 45 | Шашлык "По-царски" | ведро (1,7 кг) | 6 | 10,2 | 235 | ТУ 10.13.14-013-63681685-2020 | при t = -2...+2°C не более 7 сут. |
| 46 | Шашлык "По-царски" | пакет Доу-пак (2 кг) | 6 | 12 | 233 | | |
| 47 | Шашлык "По-охотничьи" | ведро (1,7 кг) | 6 | 10,2 | 250 | | |
| 48 | Шашлык "По-охотничьи" | пакет Доу-пак (2 кг) | 6 | 12 | 238 | | |
| 49 | Филе "По-баварски" | ведро (1,7 кг) | 6 | 10,2 | 340 | | |
| 50 | Крыло "По-мексикански" | ведро (1,7 кг) | 6 | 10,2 | 297 | | |
| 51 | Голень из мяса ЦБ «По-охотничьи» | в/у(2 кг) | 6 | 12 | 263 | | |
| 52 | Бедро из мяса ЦБ «По-царски» | в/у(2 кг) | 6 | 12 | 251 | | |
| 53 | Крыло(плечевая часть) из мяса ЦБ «По-мексикански» | в/у(2 кг) | 6 | 12 | 265 | | |
| 54 | Шашлык из мяса ЦБ «Нежный» | в/у(2 кг) | 6 | 12 | 248 | | |
| 55 | Шашлык из мяса ЦБ «Пикантный» | в/у(2 кг) | 6 | 12 | 243 | | |
| 56 | Тушка "Для гриля" | в/у | 6 | 11 | 229 | | |
| 57 | Шашлык из мяса ЦБ «По-царски» | в/у(2 кг) | 6 | 12 | 239 | | |
| 58 | Шашлык из мяса ЦБ «По-царски» | лоток | 4 | 6 | 242 | | |
| 59 | Шашлык из мяса ЦБ «По-охотничьи» | лоток | 4 | 6 | 247 | | |
| 60 | Шашлык из мяса ЦБ «Пикантный» | лоток | 4 | 6 | 251 | | |
| 61 | Шашлык из мяса ЦБ «Нежный» | лоток | 4 | 6 | 256 | | |
| ЗАМОРОЖЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ | | | | | | | |
| Тушка цыпленка-бройлера | | | | | | | |
| 62 | Мясо цыпленка-бройлера 1 сорт | фирм.пакет | 7-13 | 13-13,5 | 184 | ГОСТ Р 31962-2013 | при t=-12°C не более 8 мес. при t=-18°C не более 12мес. при t=-25°C не более 14 мес. |
| 63 | Мясо цыпленка-бройлера 1 сорт | лоток | 5 | 7-8,5 | 197 | | |
| 64 | Мясо цыпленка-бройлера 1 сорт | монолит | 7-13 | 13-13,5 | 180 | | |
| 65 | Мясо кур 1 сорт | монолит | - | 13 | 123 | | |
| Полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров | | | | | | | |
| 66 | Азу куриное | лоток | 12 | 10 | 263 | ТУ 10.13.14-013-63681685-2020 | при t = -12°C не более 6 мес. при t = -18°C не более 12 мес. при t = -25°C не более 18 мес. |
| 67 | Азу куриное | монолит | - | 10-13 | 218 | | |
| 68 | Бедро с кожей | лоток | 12 | 10 | 175 | | |
| 69 | Бедро с кожей | монолит | - | 10-13 | 170 | | |
| 70 | Бедро бескостное с кожей | лоток | 12 | 10 | 310 | | |
| 71 | Голень с кожей | лоток | 12 | 10 | 183 | | |
| 72 | Голень с кожей | монолит | - | 10-13 | 180 | | |
| 73 | Грудка с кожей | лоток | 12 | 10 | 300 | | |
| 74 | Грудка с кожей | монолит | - | 10-13 | 295 | | |
| 75 | Грудка без кожи | лоток | 12 | 10 | 305 | | |
| 76 | Крылышко (целое с кистью) | лоток | 6-12 | 10 | 297 | | |
| 77 | Крылышко (целое с кистью) | монолит | - | 10-13 | 295 | | |
| 78 | Крылышко (плечевая часть) | лоток | 12 | 10 | 284 | | |
| 79 | Крылышко (плечевая часть) | монолит | - | 10-13 | 282 | | |
| 80 | Крылышко (локтевая часть) | лоток | 12 | 10 | 295 | | |
| 81 | Крылышко (локтевая часть) | монолит | - | 10-13 | 293 | | |
| 82 | Набор для шаурмы | монолит | - | 10-13 | 261 | | |
| 83 | Набор для 1 блюда | лоток | 6-12 | 5-10 | 121 | | |
| 84 | Набор для 1 блюда | пакет | 10 | 10 | 109 | | |
| 85 | Набор для 1 блюда | монолит | - | 13 | 103 | | |
| 86 | Чахохбили, шашлык | лоток | 12 | 10 | 185 | | |
| 87 | Окорочок с кожей | лоток | 12 | 10 | 179 | | |
| 88 | Окорочок с кожей | монолит | - | 10-13 | 176 | | |
| 89 | Окорочок куриный | монолит | - | 10-13 | 110 | | |
| 90 | Окорочок бескостный с кожей | лоток | 12 | 10 | 315 | | |
| 91 | Окорочок "Особый" | лоток | 12 | 10 | 179 | | |
| 92 | Окорочок "Особый" | монолит | - | 10-13 | 176 | | |
| 93 | Филе без кожи | лоток | 12 | 10 | 316 | | |
| 94 | Филе без кожи | монолит | - | 10-13 | 312 | | |
| 95 | Филе белое куриное | монолит | - | 10-13 | 240 | | |
| 96 | Филе малое | лоток | 12 | 10 | 308 | | |
| 97 | Филе малое | монолит | - | 10-13 | 303 | | |
| 98 | Филе красное | лоток | 12 | 10 | 335 | | |
| 99 | Филе красное | монолит | - | 10-13 | 330 | | |
| 100 | Филе обрезь, филе промпереработки | монолит | - | 13 | 185 | | |
| 101 | Фарш "Обыкновенный" | лоток | 6 | 5 | 195 | | |
| 102 | Фарш "Обыкновенный" | фирм.пакет | 10 | 10 | 145 | | |
| 103 | Фарш "Обыкновенный" | монолит | - | 13 | 70 | | |
| 104 | Фарш "Де Люкс" | монолит | - | 13 | 156 | | |
| 105 | Фарш "Де Люкс" | лоток | 12 | 10 | 242 | | |

| № п/п | Наименование | Тип упаковки | Кол-во в коробе, шт | Вес короба, кг | Цена, руб/кг, с НДС | Нормативная документация | Срок годности |
|---|---|-----------------------|---------------------|----------------|---------------------|-------------------------------|---|
| Полуфабрикаты глубокой заморозки ТМ "Куриный Король" | | | | | | | |
| 106 | Тушка ЦБ "По-Домашнему" маринованная | фирм.пакет | 7-13 | 13 | 150 | ТУ 10.13.14-013-63681685-2020 | при t = -18°C не более 12 мес. |
| 107 | Бедро для жарки маринованное | моноклит | - | 10 | 165 | | |
| 108 | Бедрышко для жарки маринованное | моноклит | - | 10 | 167 | | |
| 109 | Голень для жарки маринованная | моноклит | - | 10 | 160 | | |
| 110 | Крылышко для жарки маринованное | моноклит | - | 10 | 218 | | |
| 111 | Крылышко для жарки (плечевая и локтевая часть) | моноклит | - | 10 | 198 | | |
| 112 | Крылышко для жарки (плечевая часть) | моноклит | - | 10 | 198 | | |
| 113 | Окорочок для жарки маринованный | моноклит | - | 10 | 153 | | |
| 114 | Четвертина для жарки маринованная | моноклит | - | 10 | 153 | | |
| 115 | Филе для жарки маринованное | моноклит | - | 10 | 265 | | |
| Субпродукты | | | | | | | |
| 116 | Желудки очищенные | лоток | 12 | 10 | 131 | ГОСТ 31657-2012 | при t=-8°C не более 2 мес. при t=-18°C не более 6 мес. |
| 117 | Желудки очищенные | моноклит | - | 10 | 129 | | |
| 118 | Желудки куриные | лоток | 12 | 10 | 80 | | |
| 119 | Печень | лоток | 12 | 10 | 147 | | |
| 120 | Печень | пакет | 10 | 10 | 149 | | |
| 121 | Сердце | лоток | 12 | 10 | 310 | | |
| 122 | Сердце куриное | лоток | 12 | 10 | 193 | | |
| 123 | Шен | моноклит | - | 10 | 120 | | |
| Полуфабрикаты в маринадах ТМ "Куриный Король" | | | | | | | |
| 124 | Шашлык "По-царски" | ведро (1,7 кг) | 6 | 10,2 | 223 | ТУ 10.13.14-013-63681685-2020 | при t = -8°C не более 3 мес. При t = -12 °C не более 6 мес. при t = -18°C не более 12 мес. |
| 125 | Шашлык "По-царски" | пакет Доу-раск (2 кг) | 6 | 12 | 221 | | |
| 126 | Шашлык "По-охотничьи" | ведро (1,7 кг) | 6 | 10,2 | 238 | | |
| 127 | Шашлык "По-охотничьи" | пакет Доу-раск (2 кг) | 6 | 12 | 236 | | |
| 128 | Филе "По-баварски" | ведро (1,7 кг) | 6 | 10,2 | 340 | | |
| 129 | Крыло "По-мексикански" | ведро (1,7 кг) | 6 | 10,2 | 297 | | |
| 130 | Голень из мяса ЦБ «По-охотничьи» | в/у(2 кг) | 6 | 12 | 261 | | |
| 131 | Бедро из мяса ЦБ «По-царски» | в/у(2 кг) | 6 | 12 | 249 | | |
| 132 | Крыло(плечевая часть) из мяса ЦБ «По-мексикански» | в/у(2 кг) | 6 | 12 | 265 | | |
| 133 | Шашлык из мяса ЦБ «Нежный» | в/у(2 кг) | 6 | 12 | 246 | | |
| 134 | Шашлык из мяса ЦБ «Пикантный» | в/у(2 кг) | 6 | 12 | 241 | | |
| 135 | Тушка "Для гриля" | в/у | 6 | 11 | 229 | | |
| 136 | Шашлык из мяса ЦБ «По-царски» | в/у(2 кг) | 6 | 12 | 239 | | |
| 133 | Шашлык из мяса ЦБ «По-царски» | лоток | 4 | 6 | 242 | | |
| 137 | Шашлык из мяса ЦБ «По-охотничьи» | лоток | 4 | 6 | 247 | | |
| 138 | Шашлык из мяса ЦБ «Пикантный» | лоток | 4 | 6 | 251 | | |
| 139 | Шашлык из мяса ЦБ «Нежный» | лоток | 4 | 6 | 256 | | |

1. При достижении месячного объема закупок в количестве 500,0 тонн и более (без учета субпродуктов 2 категории), при условии, что доля натуральных полуфабрикатов в данном объеме закупок составляет не менее 50 %, Поставщик выплачивает Покупателю премию в размере 3% от суммы месячного товарооборота (без учета НДС), за исключением социально значимых товаров, указанных в Постановлении Правительства №530 от 15.07.2010 года, в т.ч. мяса кур (тушки кур, цыплят бройлеров) по ГОСТ Р 31962-2013 со сроком годности менее 10 дней.

2. При достижении месячного объема закупок в количестве 300,0 тонн и более (без учета субпродуктов 2 категории), при условии, что доля натуральных полуфабрикатов в данном объеме закупок составляет не менее 50 %, Поставщик выплачивает Покупателю премию в размере 1,5% от суммы месячного товарооборота (без учета НДС), за исключением социально значимых товаров, указанных в Постановлении Правительства №530 от 15.07.2010 года, в т.ч. мяса кур (тушки кур, цыплят бройлеров) по ГОСТ Р 31962-2013 со сроком годности менее 10 дней.

3. При отгрузке продукции со складов хранения и распределительных центров, находящихся в г. Санкт-Петербург отпускная цена увеличивается на 4 руб/кг.

4. При отгрузке продукции со складов хранения и распределительных центров, находящихся в г. Москва отпускная цена увеличивается на 6 руб/кг.

5. На период до 01 сентября 2025г. цена является отпускной для распределительных центров, находящихся в г. Краснодар, г. Ростов-на-Дону



Производство сертифицировано по системе менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах HACCP, в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (система FSSC).

