



г. Белгород,
ул. Попова, 39



(4722) 37-69-05



sales@bezrk.ru



р. Адыгей,
пгт. Тлюстенхабль, а/м М-4, км 1345



(861) 200-27-24



belgrankorm-kuban@yandex.ru



Московская обл., пгт. Родники,
ул. Трудовая, 10



(4722) 37-69-08



moscow@bezrk.ru



г. Ростов-на-Дону,
ул. Малиновского, 9/15



(928) 158-42-18



mmalkov@bezrk.ru



Ленинградская обл., Тосненский р-н,
пгт. Федоровское, ул. Шосейная, 2Г



(812) 319-39-89



zakazspb@bezrk.ru



Многоканальный круглосуточный телефон (звонок по России бесплатный):

8-800-250-02-61

ПРАЙС-ЛИСТ на мясо цыплят-бройлеров, действующий с 04.10.2025г.

№ 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	197	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	217		
3	Мясо цыпленка-бройлера 1 сорт	монолит	7-13	13-13,5	195		
Полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров							
4	Азу куриное	лоток	6-12	5-10	290	ТУ 10.13.14-013-63681685-2020	при t = -2...+2°C не более 7 сут (5 сут).
5	Азу куриное	монолит	-	10-13	275		
6	Бедро с кожей	лоток	6-12	5-10	190		
7	Бедро с кожей	монолит	-	10-13	185		
8	Бедро бескостное с кожей	лоток	6-12	5-10	315		
9	Голень с кожей	лоток	6-12	5-10	190		
10	Голень с кожей	монолит	-	10-13	187		
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	299		
15	Крылышко (целое с кистью)	монолит	-	10	297		
16	Крылышко (плечевая часть)	лоток	6-12	5-10	292		
17	Крылышко (плечевая часть)	монолит	-	10-13	290		
18	Крылышко (локтевая часть)	лоток	6-12	5-10	297		
19	Крылышко (локтевая часть)	монолит	-	10-13	295		
20	Набор для шаурмы	монолит	-	10-13	320		
21	Набор для 1 блюд	лоток	6-12	5-10	121		
22	Набор для 1 блюд	пакет	10	10	109		
23	Набор для 1 блюд	монолит	-	10-13	103		
24	Чахохбили, шашлык	лоток	6	5	195		
25	Окорочок с кожей	лоток	6-12	5-10	188		
26	Окорочок с кожей	монолит	-	10-13	186		
27	Окорочок бескостный с кожей	лоток	6-12	5-10	325		
28	Окорочок "Особый"	лоток	6-12	5-10	182		
29	Окорочок "Особый"	монолит	-	10-13	179		
30	Филе без кожи	лоток	6-12	5-10	367		
31	Филе без кожи	монолит	-	10-13	365		
32	Филе малое	лоток	6-12	5-10	337		
33	Филе малое	монолит	-	10-13	335		
34	Филе красное	лоток	6-12	5-10	358		
35	Филе красное	монолит	-	10	353		
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	155		
39	Печень	пакет	10	10	153		
40	Сердце	лоток	6	5	310		
41	Шей	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	179		
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 Doу-pack (2 кг)	6	12	233		
47	Шашлык "По-охотничьи"	ведро (1,7 кг)	6	10,2	250		
48	Шашлык "По-охотничьи"	пакет Doу-pack (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	195	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 14мес.
63	Мясо цыпленка-бройлера 1 сорт	лоток	5	7-8,5	215		
64	Мясо цыпленка-бройлера 1 сорт	монолит	7-13	13-13,5	179		
65	Мясо кур 1 сорт	монолит	-	13	135		
Полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров							
66	Азу куриное	лоток	12	10	290	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	245		
68	Бедро с кожей	лоток	12	10	190		
69	Бедро с кожей	монолит	-	10-13	182		
70	Бедро бескостное с кожей	лоток	12	10	315		
71	Голень с кожей	лоток	12	10	190		
72	Голень с кожей	монолит	-	10-13	187		
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	299		
77	Крылышко (целое с кистью)	монолит	-	10-13	297		
78	Крылышко (плечевая часть)	лоток	12	10	292		
79	Крылышко (плечевая часть)	монолит	-	10-13	290		
80	Крылышко (локтевая часть)	лоток	12	10	297		
81	Крылышко (локтевая часть)	монолит	-	10-13	295		
82	Набор для шаурмы	монолит	-	10-13	270		
83	Набор для 1 блюд	лоток	6-12	5-10	121		
84	Набор для 1 блюд	пакет	10	10	109		
85	Набор для 1 блюд	монолит	-	13	103		
86	Чахохбили, шашлык	лоток	12	10	197		
87	Окорочок с кожей	лоток	12	10	188		
88	Окорочок с кожей	монолит	-	10-13	180		
89	Окорочок куринный	монолит	-	10-13	110		
90	Окорочок бескостный с кожей	лоток	12	10	330		
91	Окорочок "Особый"	лоток	12	10	182		
92	Окорочок "Особый"	монолит	-	10-13	176		
93	Филе без кожи	лоток	12	10	367		
94	Филе без кожи	монолит	-	10-13	365		
95	Филе белое куриное	монолит	-	10-13	240		
96	Филе малое	лоток	12	10	335		
97	Филе малое	монолит	-	10-13	333		
98	Филе красное	лоток	12	10	358		
99	Филе красное	монолит	-	10-13	353		
100	Филе обрызг, филе промпереработки	монолит	-	13	195		
101	Фарш "Обыкновенный"	лоток	6	5	202	ТУ 10.13.14-013-63681685-2020	при t = -12°C не более 6 мес. при t = -18°C не более 12 мес. □
102	Фарш "Обыкновенный"	фирм.пакет	10	10	165		
103	Фарш "Обыкновенный"	монолит	-	13	105		
104	Фарш "Де Люкс"	монолит	-	13	180		
105	Фарш "Де Люкс"	лоток	12	10	255		
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 = -12°C не более 6 мес. при t = -18°C не более 12 мес.
107	Бедро для жарки маринованное	монолит	-	10	180		
108	Бедрышко для жарки маринованное	монолит	-	10	180		
109	Голень для жарки маринованная	монолит	-	10	165		
110	Крылышко для жарки маринованное	монолит	-	10	220		
111	Крылышко для жарки (плечевая и локтевая часть) маринованное	монолит	-	10	198		
112	Крылышко для жарки (плечевая часть) маринованное	монолит	-	10	198		
113	Окорочок для жарки маринованный	монолит	-	10	158		
114	Четвертина для жарки маринованная	монолит	-	10	158		
115	Филе для жарки маринованное	монолит	-	10	330		

№ п/п	Наименование	Тип упаковки	Кол-во в коробе, шт	Вес короба, кг	Цена, руб/кг, с НДС	Нормативная документация	Срок годности
Субпродукты							
116	Желудки очищенные	лоток	12	10	115	ГОСТ 31657-2012	при t=-8°C не более 2 мес. при t=-18°C не более 6 мес.
117	Желудки очищенные	монолит	-	10	113		
118	Желудки куриные	лоток	12	10	80		
119	Печень	лоток	12	10	155		
120	Печень	пакет	10	10	153		
121	Сердце	лоток	12	10	310		
122	Сердце куриное	лоток	12	10	193		
123	Шени	монолит	-	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 Doypack (2 кг)	6	12	221		
126	Шашлык "По-охотничьи"	ведро (1,7 кг)	6	10,2	238		
127	Шашлык "По-охотничьи"	пакет Doypack (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 31 декабря 2025г. цена является отпускной для распределительных центров, находящихся в г. Краснодар, г. Ростов-на-Дону



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

