



Мінскі гарадскі  
выканаучы камітэт  
Камунальнае вытворчае  
унітарнае прадпрыемства  
«МІНСКХЛЕБПРАМ»  
вул. Калектарная, 11, 220004, г. Мінск,  
тэлефон: 3886440  
E-mail: [mhp@minskhleby.by](mailto:mhp@minskhleby.by)  
р/р BY57BAPB30122300500170000000  
ОАО «Белаграпрамбанк», БИКВАРВВY2X  
г. Мінск, пр-т Жукава, 3

Минский городской  
исполнительный комитет  
Коммунальное производственное  
унитарное предприятие  
«МИНСКХЛЕБПРОМ»  
ул. Коллекторная, 11, 220004, г. Минск,  
телефон: 3886440  
E-mail: [mhp@minskhleby.by](mailto:mhp@minskhleby.by)  
р/с BY57BAPB30122300500170000000  
ОАО «Белагпропромбанк», БИКВАРВВY2X  
г. Минск, пр-т Жукова, 3  
УНП 100056428, ОКПО 05542510

26.09.2023 № 2.1/4660

на № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Руководителю компании

Запрос коммерческого предложения

Уважаемые господа!

КУП «Минскхлебпром» просит Вас предоставить коммерческое предложение на поставку линии по производству булочки для гамбургеров – 1 комплект.

Производительность линии - от 8 до 12 т/сутки.

1. Ассортимент и характеристика вырабатываемой продукции:

Продукт № 1 Булочка для гамбургера без кунжута

- Размеры готового изделия:

диаметр: 90 мм

высота: 42 ÷ 50 мм

высота пенька: 18 ÷ 20 мм

- Масса готового изделия без посыпки: 52,0 г

Продукт № 2 Булочка для гамбургера с кунжутом

- Размеры готового изделия:

диаметр: 100 мм

высота: 42 ÷ 50 мм

высота пенька: 18 ÷ 20 мм

- Масса готового изделия без посыпки: 62,0 г

Продукт № 3 Булочка для гамбургера с кунжутом (большой диаметр)

- Размеры готового изделия:

диаметр: 125 мм

высота: 41 ÷ 48 мм

высота пенька: 16 мм

- Масса готового изделия без посыпки: 82,4 г

Продукт № 4 Булочка для хот-дога

- Размеры готового изделия:
  - длина: 170-210мм
  - диаметр: 50-65 мм
- Масса готового изделия: 90-100 г

2. Технологический процесс производства булочек для гамбургера (хот-дога).

### 2.1. Сырье:

- мука пшеничная высший сорт М54-28;
- вода питьевая холодная  $1^{\circ}\text{C} \div 4^{\circ}\text{C}$ ;
- сахар;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное;
- соль поваренная пищевая йодированная;
- улучшитель хлебопекарный «Мажимикс» с голубой этикеткой или «Бейклс Бургер Оптимум» или «Софтр мелтинг»;
- семена кунжута;
- глазурь для смазки хлебобулочных изделий.

### 2.2. Приготовление теста

Тесто готовится безопарным способом:

- время замеса медленно/быстро, мин – 3/10
- влажность теста –  $37,0\% \div 40,0\%$ ,
- температура теста –  $18^{\circ}\text{C} \div 23^{\circ}\text{C}$ .

### 2.3. Разделка теста:

- масса тестовой заготовки  $62\text{г} \div 95\text{г}$  (масса тестовой заготовки меняется в зависимости от массы готового продукта);
- округление;
- предварительная расстойка 40-80с;
- круглая тестовая заготовка раскатывается в тестовую заготовку круглой плоской формы высотой не более 10мм;
- раскатанные тестовые заготовки укладываются на листы-противни с углублениями для булочек (24 штуки (4\*6) на одном листе для булочек диаметром 90,100 мм, 20 штук (4\*5) на одном листе для булочек диаметром 125 мм) – углубление должно быть с прямыми стенками без закруглений;
- виброцентровка форм с тестовыми заготовками.

### 2.4. Расстойка тестовых заготовок:

Расстойный шкаф с регулировкой температуры и относительной влажности воздуха внутри шкафа:

- температура  $30^{\circ}\text{C} \div 40^{\circ}\text{C}$ ;
- относительная влажность воздуха  $85\% \div 90\%$ ;
- продолжительность расстойки  $50 \div 60$  минут.

2.5. Поливка тестовых заготовок, посыпка кунжутом (при необходимости):

- опрыскиватель для глазури и для воды;
- посыпка кунжутом

2.6. Выпечка:

- продолжительность выпечки  $8 \div 15$  мин (в зависимости от массы готового продукта);
- температура выпечки  $220^{\circ} \text{C} \div 250^{\circ} \text{C}$  (печь должна обеспечивать равномерный цвет корки по всей ширине пода печи).

2.7. Охлаждение:

- охлаждение готовой продукции до температуры  $32^{\circ} \text{C} \div 35^{\circ} \text{C}$  внутри мякиша.

2.8. Нарезка и упаковка:

- температура изделий внутри мякиша перед нарезкой  $35^{\circ} \text{C} \div 40^{\circ} \text{C}$ ;
- тип упаковочного материала – пакет по 30 шт (диаметр 90мм, 100мм) и по 20 шт (диаметр 125мм) булочек, расположенных горизонтально в один ряд;
- материал упаковки – полипропилен, предназначенный для замороженных изделий;
- транспортная упаковка: гофроящик/ящик из полимерных материалов.

3. Состав линии:

- дозатор сыпучих компонентов (3 компонента) – 1 комплект;
- дозатор жидких компонентов (масло подсолнечное, вода) – 1 комплект;
- автоматическая горизонтальная тестомесильная машина (скорость замеса не менее 200 об/мин) - 1 комплект;
- устройство порционной подачи теста в делитель (порциомер со шнековым дозатором теста с воронкой под объем тестомесильной машины) – 1 комплект;
- металлодетектор - 1 комплект;
- делитель-экструдер с автоматической настройкой деления от 4 до 6 тестовых заготовок одновременно (типа Vemag Robot500) – 1 комплект;
- округлитель с возможностью округления от 4 до 6 потоков одновременно – 1 комплект;
- шкаф предварительной расстойки на 40-80 с – 1 комплект;
- раскаточная машина (для всех видов продукции)– 1 комплект;
- транспортер загрузки тестовых заготовок на листы для выпечки - 1 комплект;
- транспортер автоматической подачи листов для выпечки на загрузку тестовых заготовок с последующей подачей на расстойный шкаф - 1 комплект;
- вибростол для центрирования тестовых заготовок на листах для выпечки - 1 шт;

- система сбора излишков муки с поверхности тестовых заготовок - 1 комплект;
- автоматический расстойный шкаф с климатической установкой (при необходимости) – 1 комплект;
- транспортер для автоматической подачи листов для выпечки от расстойного шкафа до печи - 1 комплект;
- опрыскиватель для глазури и для воды с расходными емкостями, установленными рядом с линией – 1 комплект;
- устройство для посыпки кунжутом – 1 комплект;
- печь тоннельная газовая (циклотермическая или с горелками прямого нагрева (предпочтительно)) – 1 комплект;
- транспортер для автоматической подачи листов для выпечки на разгрузку - 1 комплект;
- съёмное устройство для булочек (депанер)– 1 комплект;
- транспортер автоматической подачи листов для выпечки на загрузку тестовых заготовок - 1 комплект;
- система охлаждения листов для выпечки - 1 комплект;
- система переворачивания листов для выпечки - 2 комплекта;
- система сухой очистки листов для выпечки со сбором остатков - 2 комплекта;
- система подачи булочек на охлаждение - 1 комплект;
- система принудительного охлаждения для булочек (кулер) – 1 комплект;
- система подачи булочек на нарезку – 1 комплект;
- комплект резальных автоматов с горизонтальным ленточным бесконечным ножом для продольного разрезания булочек (суммарная производительность автоматов не менее 12 т/сутки)– 1 комплект;
- комплект резальных автоматов для половинчатого надреза булочки для хот-дога - 1 комплект;
- комплект упаковочных машин для групповой упаковки булочек (5 \* 6 = 30 шт) с вакуумным удалением воздуха - 1 комплект;
- комплект упаковочных машин для групповой упаковки булочек в полипропиленовую пленку пакет типа флоу-пак- 1 комплект;
- металлодетектор поточный, сканер – 1 комплект;
- транспортер подачи упакованных булочек на ручную укладку в ящики - 1 комплект;

При расстановке оборудования должны быть исключены встречные потоки сырья, материалов, готовой продукции, отходов.

Приложение: площадь помещения на 1 листе.

При расстановке оборудования должны быть исключены встречные потоки сырья, материалов, готовой продукции, отходов.

В коммерческом предложении указать: стоимость, условия оплаты,

срок поставки. Коммерческие предложения отправлять по электронной почте на два адреса:

[mhp@minskhleby.by](mailto:mhp@minskhleby.by)

[minskhlebogm@yandex.by](mailto:minskhlebogm@yandex.by)

Главный механик  
КУП «Минскхлебпром»



С. В. Жоховец

2.1. Жоховец +375173886515  
+375297740098