

Žaliavos specifikacija Nr.

Leidimo data: 2021.01.07.

Žaliavos pavadinimas: Jautienos kumpis pjaustytas(atšaldytas)

Gamintojo pavadinimas, identifikavimo ženklas	UAB „SAMSONAS“ 
Normatyvinio dokumento pavadinimas	<p>2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr.852/2004 dėl maisto produktų higienos.</p> <p>2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr.853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus.</p> <p>2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr.1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas.</p> <p>2008 m. liepos 31 d. Komisijos Reglamentas (EB) Nr. 839/2008, kuriuo iš dalies keičiamos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 396/2005 II, III ir IV priedų nuostatos dėl didžiausių pesticidų likučių kiekių tam tikruose produktuose arba ant jų.</p> <p>2007 m. gruodžio 5 d. Komisijos Reglamentas (EB) Nr. 1441/2007 iš dalies keičiantis Reglamentą (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų.</p> <p>2011 m. spalio 25 d. Europos parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr.1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams.</p> <p>2013 m. gruodžio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentu (ES) Nr. 1337/2013</p> <p>2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr.1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu.</p> <p>LR HN 119 „Maisto produktų ženklinimas“.</p> <p>LR HN 15 „Maisto higiena“.LR HN 16 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“.</p>
Transportavimas ir laikymas	0...+6 °C
Galiojimo laikas	<p>Nefasuotas: 3 (iš įmonės gali būti tiekama su minimum 2 paromis) paros.</p> <p>Fasuotas: 7 (iš įmonės gali būti tiekama su minimum 6 paromis) paros.</p>
Ženklavimo reikalavimai	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pavadinimas ➤ apdorojimo būdas (atšaldyta; atšaldyta); ➤ gamintojo pavadinimas, adresas; ➤ užauginta/ paskersta/išpjaustyta; ➤ grynasis kiekis, kg; ➤ laikymo sąlygos; ➤ užrašas „Tinka vartoti iki(data)“ ➤ sveikumo ženklas (LT 84-07 EB); ➤ partijos numeris; ➤ pažeidus pakuotę suvartoti per 24 valandas, bet ne vėliau nei nurodyta etiketėje.

Nefasuotos žaliavos pirminės taros aprašymas	<p>Grynasis kiekis dėžėje, kg: pagal užsakymą iki 3-5 kg;</p> <p>Tuščios taros svoris, kg: 2,0</p> <p>Pirminės taros aprašymas: žaliava sudedama į dėžese esantį polietileninį maišelį.</p> <p>1. Plastmasinė dėžė: raudona;</p> <p>2. Polietilininis maišelis.</p> <p>3 Turi būti tiekiamas vakuume</p>
Žaliavos aprašymas:	<p>Gaminio matmenys:</p> <p>Produkto vidutiniai matmenys : 21 cm x 15 cm x 6 cm;</p> <p>Jautienos kumpis pjaustytas atitinka Jungtinių Tautų Europos ekonominės komisijos (JT EEK) standarto Galvijų skerdenos ir jų dalys ECE/TRADE/326/Rev.2 reikalavimus. (EB) Nr. 1760/2000 reikalavimus. Jautienos kumpis taip pat atitinka šviežiai mėsai keliamus reikalavimus. Pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančius galiojančius LR ŽŪM, EB, HN reikalavimus. Jautienos kumpio raumenys, nuimti vienu gabalu nuo dubens, kryžkaulio, šlaunikaulio ir blauzdikaulio. Raumenys nesupjaustyti, turintys daug jungiamojo audinio. Stambios paviršinės sausgyslės, plėvės, riebalai pašalinti. Jautienos kumpis turi būti išpjaustytas iš A kategorijos skerdenos (A- nuo 12 iki 24 mėn. amžiaus nekastruotų galvijų patinų (bulių) skerdena).</p> <ul style="list-style-type: none"> • be pašalinių priemaišų (t.y. purvo, medžio atplaišų, metalo dalelių) • be pašalinio kvapo; • be odos likučių; • be kraujo krešulių, kremzlių, limfinių mazgų; • be kaulų • neinjekuotas • pH 5,3 – 6,0 • Jautienos kumpis pjaustytas tiekiamas sufasuotas į polimerines dėžes. • Jautienos kumpis pjaustytas 20-30 mm dydžio gabalėliais • Mėsos temperatūra raumenų viduje ne aukštesnė kaip 7 °C.
Priimtinos kokybės rodikliai	Galimi nedideli paviršiaus spalvos netolygumai, tai neturi įtakos produkto saugai ir kokybei. Plėvelės viduje gali susidaryti nedidelės mėsos sulčių sankaupos.
Kokybiniai, mikrobiologiniai rodikliai	Salmonela 25 g- nėra. Koliforminių bakterijų kiekis 1 grame ne didesnis nei 500 ksv/g.
Vartojimo instrukcija	Prieš vartojimą termiškai apdoroti.
Atsekamumas	Partijos Nr.: „Tinka vartoti iki:“(Iš datos „Tinka vartoti iki“ atėmus galiojimo laiko trukmę, gauname pagaminimo datą)
Žaliavos nuotraukos	

Pastaba: esant naujo gaminio specifikacijai, specifikacija gali būti tikslinama trijų mėnesių bėgyje nuo nuolatinio tiekimo pradžios.

Paruošė: Technologas M.Mačiulaitis _____

Suderinta: Vyr.technologė R.Butauskienė _____

Suderinta: Kokybės vadovė A.Kimlierienė _____

Tvirtina: Direktorius G.Tilindis _____