

2.3.	Šoninė be kaulo	Atšaldyta, be kaulo, supakuota pagal pateikiamą užsakymo kiekį, apdorota vakuuminiu būdu arba tik atvėsinta (pagal konkrečių dienos užsakymą). Be matomų pašalinių priemaišų, be pašalinių kvapų, kraujosruvų likučių, riebumas iki 65 proc. Išfasavimas – ne daugiau kaip 1 kg.	kg	25,0		
3.	Paukštiena	Kokybės reikalavimus nustato Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr.422/2002 ir įsakymu Nr. 3D-315/2012 patvirtintas mėsos ir paukštienos techninis reglamentas ir/ar jo pakeitimai.				
3.1.	Viščiukų broilerių krūtinėlių filė (šviežia)	Viščiukų broilerių krūtinėlė (filė) be kaulo, be odos, supakuota pagal pateikiamą užsakymo kiekį. Mėsa turi būti ŠVIEŽIA.. Paukštiena negali būti apdorota jokiais kitais būdais, . Mėsa turi būti švari, be matomų pašalinių priemaišų, be pašalinių kvapų, kraujosruvų likučių, sumušimų. Išfasavimas – ne daugiau kaip 1 kg.	kg	150,0		
3.2.	Viščiukų broilerių krūtinėlių filė (greitai užšaldyta)	Viščiukų broilerių krūtinėlė (filė) be kaulo, be odos, supakuota pagal pateikiamą užsakymo kiekį. Mėsa turi būti giliai sušaldyta t. y. -18°C. Paukštiena negali būti apdorota jokiais kitais būdais, išskyrus šaldymą. Mėsa turi būti švari, be matomų pašalinių priemaišų, be pašalinių kvapų, kraujosruvų likučių, sumušimų. Išfasavimas – ne daugiau kaip 1 kg.	kg	300,0		
3.3.	Viščiukų broilerių šlaunelės (šviežios)	Viščiukų broilerių ŠLAUNELĖS turi būti ŠVIEŽIOS, be nugarinės dalies. Supakuoti pagal pateikiamą užsakymo kiekį. Paukštiena negali būti apdorota jokiais kitais būdais, . Mėsa turi būti švari, be matomų pašalinių priemaišų, be pašalinių kvapų, kraujosruvų likučių, sumušimų. Išfasavimas – ne daugiau kaip 1 kg.	kg	80,0		
					1,60	128,00
					3,49	523,50
					3,55	1065,00