

	kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	“Tinka vartoti iki (data)”. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
17.	Pomidorų padažas. Natūralus, ekologiškas, ne mažiau 50% pomidorų pastos tinkantis vaikų mitybai. Stiklinėje taroje, išfasuota ne mažiau 0,5 kg., Galiojimo terminas ne mažiau kaip 6 mėnesiai po pristatymo.	Pomidorų padažas. Natūralus, ekologiškas, ne mažiau 50% pomidorų pastos tinkantis vaikų mitybai. Stiklinėje taroje, išfasuota ne mažiau 0,5 kg., Galiojimo terminas ne mažiau kaip 6 mėnesiai po pristatymo.
18.	Prieskonių mišinys MĖSAI Be druskos turi būti labai geros kokybės prieskoninių daržovių mišinys, tinkantis sriuboms, mėsai, padažams gaminti. Pagaminti iš daržovių (morkų, salierų, porų petražolių, svogūnų ir kt.), be druskos. Prieskonių mišinys turi būti sausas, be gedimo žymių, be pašalinių priedų ir kvapų, be kenkėjų, pelėsių. Negali būti lapų, stiebelių nuolaužų ar kitokių pašalinių priemonių, kurie nenumatyti deklaruojamame daržovių prieskonių mišinio ingredientų sąraše. Supakuota ne daugiau kaip po 100 g vienkartinėje taroje polietileniniuose maišeliuose. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, ingredientų sudėtis procentais, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė ir energinė vertė), įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Prieskonių mišinys MĖSAI Be druskos turi būti labai geros kokybės prieskoninių daržovių mišinys, tinkantis sriuboms, mėsai, padažams gaminti. Pagaminti iš daržovių (morkų, salierų, porų petražolių, svogūnų ir kt.), be druskos. Prieskonių mišinys turi būti sausas, be gedimo žymių, be pašalinių priedų ir kvapų, be kenkėjų, pelėsių. Negali būti lapų, stiebelių nuolaužų ar kitokių pašalinių priemonių, kurie nenumatyti deklaruojamame daržovių prieskonių mišinio ingredientų sąraše. Supakuota ne daugiau kaip po 100 g vienkartinėje taroje polietileniniuose maišeliuose. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, ingredientų sudėtis procentais, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė ir energinė vertė), įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
19.	Prieskonių mišinys PAUKŠTIENAI Be druskos turi būti labai geros kokybės prieskoninių daržovių mišinys, tinkantis sriuboms, mėsai, padažams gaminti. Pagaminti iš daržovių	Prieskonių mišinys PAUKŠTIENAI Be druskos turi būti labai geros kokybės prieskoninių daržovių mišinys, tinkantis sriuboms, mėsai,