



**Produkto specifikacija Nr.0019**

Leidimo data:2022.11.30

**Produkto pavadinimas: Virtas „Forminis“ kumpis**

|  |   |
|--|---|
| <b>Gamintojo pavadinimas, identifikavimo ženklas</b> | UAB „SAMSONAS“<br>   |
| <b>Normatyvinio dokumento pavadinimas</b>            | MĖSOS GAMINIŲ TECHNINIS REGLAMENTAS   |
| <b>Transportavimas ir laikymas</b>                   | 0...+6 °C   |
| <b>Galiojimo laikas</b>                              | 40 (iš įmonės gali būti tiekama su minimum 32 paromis) parų   |
| <b>Ženklinimo reikalavimai</b>                       | Aukščiausia rūšis<br>Sudedamos dalys: kiauliena(67%), kiaulienos kumpis (20%), vanduo, stabilizatoriai: E451, E450, tirštikliai: E407a, E415, dekstrozė, kiaulienos baltymai, maltodekstrinas, antioksidatoriai: E316, E301, druska, rūgštingumą reguliuojančios medžiagos E262, E331, kvapiosios medžiagos, konservantas E250. Mėsos kilmė vieta – ES. 100 g produkto energinė ir maistinė vertė yra:698kJ/167kcal; riebalai 10g,iš kurių sočiųjų riebalų rūgščių 5g, angliavandeniai 0.3 g, iš kurių cukrų 0.1g, baltymai 19g, druska 1.6 g. Pažeidus pakuotę, suvartoti per 48 valandas, bet ne vėliau nei nurodyta etiketėje. Apvalkalas nevalgomas. Gali būti <b>pieno</b> produktų (įskaitant <b>laktozę</b> ), <b>sojos</b> ir <b>glitimo</b> pėdsakų. |
| <b>Mėsos gaminio pirminės pakuotės aprašymas</b>     | Gaminio grynas kiekis, kg: ~ 0,880<br>Tuščios pakuotės svoris, kg: 0,006<br>Įpakavimas: poliamidinis apvalkalas galuose užsandarintas metaliniais spaustukais.<br>Pirminės pakuotės aprašymas:<br>1. pakuotės išmatavimai: 29 cm x 5,5cm x 5,5 cm;<br>2. pakuotės sudėtis: poliamidinė.<br>3. pakuotės spalva: skaidri;<br>4. informacinis simbolis apie galimybę perdirbti<br>  |
| <b>Mėsos gaminio aprašymas:</b>                      | Gaminio matmenys:<br>Ilgis 29 ± 1 cm;<br>Dešros diametras 63 ± 2 mm;<br><br>Juslinės savybės:<br>Dešros paviršius sausas, švarus, rausvos spalvos. Faršas su matoma struktūra, šviesiai rausvos ar tamsesnėmis dėmėmis, gali būti matomi lašinių rutulėliai, be pilkų didelių tuštumų, gali matytis prieskonių dalelės. Konsistencija standi. Skonis malonus, būdingas šios rūšies produktams, jaučiamas prieskonių skonis, be pašalinio skonio ir kvapo.   |
| <b>GMO statusas</b>                                  | Pagamintame produkte nėra GMO. (pagal Europos Parlamento ir Tarybos   |

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
|   | reglamentus Nr. 1829/2003 ir 1830/2003 reikalavimus).   |  |   |
| <b>Specialus apdorojimas</b>                  | Sudedamosios dalys ir pats produktas nebuvo apdorotas jonizuojančia spinduliuote.   |  |   |
| <b>Priimtinos kokybės rodikliai</b>           | Galimi nedideli paviršiaus spalvos netolygumai, šviesesnės spalvos ruoželiai, dešrų viduje gali būti nedidelių tuštumų, tai neturi įtakos produkto saugai ir kokybei. Pakuotės viduje gali susidaryti nedidelės riebalų ar drebučio sankaupos.  |  |   |
| <b>Kokybiniai, mikrobiologiniai rodikliai</b> | <p>L. Monocytogenes 25 g - nėra.<br/> Salmonela 25 g- nėra.<br/> <b>Produktas atitinka termiškai apdorotų mėsos gaminių kokybės rodiklius, pagal Mėsos gaminių techninį reglamentą:</b><br/> Mėsos baltymų be kolageno kiekis, % ne mažiau kaip 14.<br/> Drėgnis %, ne daugiau kaip 75.<br/> <b>Įmonės vidinės nuostatos:</b><br/> Druskos kiekis, % ne daugiau kaip 2.</p> |  |   |
| <b>Biologinės charakteristikos</b>            | Įmonėje atliekama pastovi deratizacija ir dezinfekcija (graužikų ir nariuotakojų kontrolė)  |  |   |
| <b>Cheminės charakteristikos</b>              | <b>Dioksinų ir PCB leistini kiekiai mėsos produktuose (pagaminti iš):</b>   |  |   |
|   |   | Dioksinų suma (PSO–PCDD/F–TEQ) turi neviršyti: | Dioksinų ir dioksinų tipo PCB suma (PSO–PCDD/F–PCB–TEQ) turi neviršyti: |
|   | kiaulių mėsos   | 1,0 pg/g riebalų                               | 1,5 pg/g riebalų  |
|   | galvijų ir avių mėsos   | 3,0 pg/g riebalų                               | 4,5 pg/g riebalų  |
|   | paukščių mėsos  | 2,0 pg/g riebalų                               | 4,0 pg/g riebalų  |
|   | <b>Policikliniai aromatiniai angliavandeniliai</b>  |  |   |
|   | Benspireno kiekis rūkytame mėsos produkte ne daugiau kaip 2,0 µg/kg.<br>Susumuoti benzo(a)pirenas, benz(a)antracenas, benzo(b)fluorantenai ir chrizenas rūkytame mėsos produkte ne daugiau kaip 12,0 µg/kg  |  |   |
|   | <b>Antibiotikai</b>   |  |   |
|   | Farmalogiškai aktyvių medžiagų likučiai kiekia atitinka Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) Nr. 470/2009 leistinas koncentracijas.  |  |   |
|   | <b>Pesticidai</b>   |  |   |
| <b>Cheminės charakteristikos</b>              | Pesticidų koncentracijos produkte negali viršyti 0,01 mg/kg   |  |   |
|   | <b>Radioaktyvumo rodikliai</b>  |  |   |
|   | Maisto produktai, išskyrus mažais kiekiais vartojami maisto produktai, atitinka Tarybos reglamentą (Euratomas) 2016/52, kuriuo nustatomi didžiausi leidžiami maisto produktų ir pašarų radioaktyviojo užterštumo po branduolinės ar radiologinės avarijos lygiai  |  |   |
|   | <b>Sunkieji metalai:</b>  |  |   |
|   | Kadmio ne daugiau kaip 0,05mg/kg  |  |   |
|   | Švino ne daugiau kaip 0,5mg/kg  |  |   |
|   | <b>Maistinių priedų leistinos normos</b>  |  |   |
|   | Nitritų kiekis ne daugiau kaip - 150 mg/kg.   |  |   |
|   | E262 - <i>quantum satis</i>   |  |   |
|   | E301 - <i>quantum satis</i>   |  |   |
| <b>Cheminės charakteristikos</b>              | E331 - <i>quantum satis</i>   |  |   |
|   | E407a - <i>quantum satis</i>  |  |   |
|   | E415 - <i>quantum satis</i>   |  |   |
|   | P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ne daugiau kaip - 5000 mg/kg  |  |   |
|   | E316 ne daugiau kaip - 500 mg/kg (kiekis išreikštas eritorbo rūgštimi)  |  |   |
| <b>Alergenai</b>                              | Alergeno pavadinimas  | Yra sudėtyje                                   | Pėdsakai  |
|   | 1. Glitimo turintys javai ir jų produktai   | Nėra   | Yra   |
|   | 2. Vėžiagyviai ir jų produktai  | Nėra   | Nėra  |

|                                 |  |      |      |
|---------------------------------|--|------|------|
|                                 | 3. Kiaušiniai ir jų produktai  | Nėra | Nėra |
|                                 | 4. Žuvis ir žuvų produktai   | Nėra | Nėra |
|                                 | 5. Žemės riešutai ir jų produktai  | Nėra | Nėra |
|                                 | 6. Sojų pupelės ir jų produktai (tame tarpe sojų lecitinas)  | Nėra | Yra  |
|                                 | 7. Pienas ir jo produktai  | Nėra | Yra  |
|                                 | 8. Riešutai  | Nėra | Nėra |
|                                 | 9. Salierai ir jų produktai  | Nėra | Nėra |
|                                 | 10. Garstyčios ir jų produktai   | Nėra | Nėra |
|                                 | 11. Sezamo sėklos ir jų produktai  | Nėra | Nėra |
|                                 | 12. Sieros dioksidas ir sulfitai (E220-E228)   | Nėra | Nėra |
|                                 | 13. Lubinai ir jų produktai  | Nėra | Nėra |
|                                 | 14. Moliuskai ir jų produktai  | Nėra | Nėra |
| <b>Fizinės charakteristikos</b> | Produkte nėra pašalinių medžiagų tokių kaip – mineralinės priemaišos (akmenukai, smėlis), plastiko, metalo, gumos, asmeninių daiktų ar jų dalių.<br><b>Metalai:</b><br>Geležis (Ferrous) ne didesnis kaip 2 mm gabalėlis.<br>spalvotas metalas (Non Ferrous) ne didesnis kaip 2 mm gabalėlis.<br>nerūdijančio plieno metalu (Stainless) ne didesnis kaip 2,5 mm gabalėlis. |      |      |
| <b>Vartojimo instrukcija</b>    | Gaminys tinkamas vartojimui be papildomo terminio apdorojimo. Gaminys neskirtas kūdikių maistui. Produktas netinka alergiškiems žmonėms.   |      |      |
| <b>Atsekamumas</b>              | Partijos Nr.: „Tinka vartoti iki:“(Iš datos „Tinka vartoti iki“ atėmus galiojimo laiko trukmę, gauname pagaminimo datą)  |      |      |
| <b>Produkto nuotrauka</b>       |    |      |      |

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

**Paruošė:** Technologė J. Kazakauskaitė  
**Suderinta:** Vyr.technologė R. Butauskienė  
**Suderinta:** Kokybės vadovė A. Kimlierienė  
**Tvirtina:** Direktorius G. Tilindis

