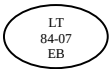



Žaliavos specifikacija Nr.00161

Leidimo data: 2022.12.06.

Žaliavos pavadinimas: Kiaulienos pažandės (atšaldytos)

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	7 (iš įmonės gali būti tiekama su minimum 6 paromis) paros.
Ženklavimo reikalavimai	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pavadinimas ➤ apdorojimo būdas (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; ➤ Prieš vartojant apdirbti termiškai.

Žaliavos pirminės pakuotės aprašymas	<p>Grynasis kiekis, kg: ~ 3,0</p> <p>Tuščios pakuotės svoris, kg: 0,008</p> <p>Įpakavimo būdas: vakuumas</p> <p>Pirminės pakuotės aprašymas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pakuotės išmatavimai: 25 cm x 26 cm ; 2. Pakuotės sudėtis: daugiasluoksnė plėvelė; 3. Pakuotės spalva: skaidri; 4. Informacinis simbolis apie galimybę perdirbti 
Žaliavos aprašymas:	<p>Gaminio matmenys:</p> <p>Produkto vidutiniai matmenys pakuotėje: 21 cm x 15 cm x 9 cm;</p> <p>Atitikti Jungtinių Tautų Europos ekonominės komisijos (JT EEK) standarto kiaulių skerdena ir jos dalys ECE/TRADE/369/Rev.1 reikalavimus. Kiaulienos pažandė pagal kokybę atitinka LRŽŪM įsakymo 2002.07.29. Nr.279, (EB) Nr.853/2004, HN 54/2017 reikalavimus. Kiaulienos pažandė su oda, be kaulo, vientisame (nuimta vienu gabalu) gabale, paviršius švarus, lygus, be kraujo, be gabaliukų, be drožlių ir sutraiškytų kaulų bei be didelės žalos, be svetimų ir apkartusių riebalų, raumens ne mažiau kaip 20 proc., lašinių ne daugiau 80 proc., iš ne žemesnės kaip E raumeningumo klasės (pagal SEUROP skerdenų vertinimo sistemą) kiaulių skerdenos.</p> <p>Kiaulienos atitinka šviežiai mėsai keliamus reikalavimus.</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; • be kaulų; • neinjekuotas ; • pH 5,6 – 6,2.
Priimtinos kokybės rodikliai	Galimi nedideli paviršiaus spalvos netolygumai, tai neturi įtakos produkto saugai ir kokybei. Pakuotės 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: Technologė J. Kazakauskaitė
Suderinta: Vyr. technologė R. Butauskienė
Suderinta: Kokybės vadovė A. Kimlierienė
Tvirtina: Direktorius G. Tilindis

