



UAB ROMEGA 		MĖSOS ŽALIAVOS SPECIFIKACIJA		ROM-201904
			Versijos Nr.	1.0
			Data	2022.01.03

VIŠČIUKO BROILERIO KRŪTINĖLIŲ FILĖ (UŽŠALDYTA)

1. INFORMACIJA APIE ŽALIAVĄ

1.1 Grynasis kiekis, kg/ svorio kalibras	300 g. iki 900 g.
1.2 Tinkamumo vartoti terminas	<ul style="list-style-type: none"> Galiojimo terminas 12 mėnesių
1.3 Laikymo ir transportavimo sąlygos	<ul style="list-style-type: none"> -18 °C temperatūra; Transporto priemonės turi būti skirtos gabenti maisto produktus ir atitikti reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos; Kaip transportavimo pakuotė negali būti naudojama medinis padėklas.
1.4 Išvaizda	<ul style="list-style-type: none"> Natūralios formos; Be jokių pašalinių priemaišų, kraujo krešulių, plunksnų ar nešvarumų.;
1.5 Kvapas	Budingas šaldytai paukštienai, be pašalinių kvapų.
1.6 Spalva	Rausva, būdinga šviežiai paukštienai.
1.7 Pjūvio išvaizda	Krūtinėlės filė be raktikaulių dalių ir krūtinkaulio kremzlės.
1.8 Papildomi reikalavimai	<ul style="list-style-type: none"> Tiekiamą žaliavą turi atitikti komisijos įgyvendinimo reglamentą (ES) Nr. 652/2012;
1.9 Produkto nuotrauka	

2. MAISTO SAUGOS PARAMETRAI

2.1. Mikrobiologiniai rizikos veiksniai		
Neturi viršyti reglamente (EB) Nr. 2073/2005		
Mikroorganizmas	Ribos	
	m	M
Bendras mikroorganizmų skaičius	≤ 100 000	≤ 1 000 000
E. coli	≤ 50	≤ 500
Salmonella enteritidis ir Salmonella typhimurium	25 g neturi būti	
L. monocytogenes	25 g neturi būti	
2.2 Fiziniai rizikos veiksniai		
Pašalinių priemonių .		
2.3 Cheminiai rizikos veiksniai		
Teršalų koncentracija negali viršyti reglamente (EB) Nr. 1881/2006 nurodytų didžiausių leistinų kiekių. <u>Pesticidai</u> : reglamentas (EB) Nr. 839/2008		
2.4. Alergenai		
Neturi būti.		

3. PRODUKTO ĮPAKAVIMAS

Pakuotė turi būti tinkama maisto produktų pakavimui, sandari ir patikimai sauganti nuo užteršimo.

Užšaldyta supakuota maišeliuose, ne didesniuose kaip 3 kg pakuotėse	Užšaldyta supakuota polistireno padėkliukuose, ne didesniuose kaip 2 kg pakuotėse
---------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------

4. ŽENKLINIMAS

Ant pakuočių nurodyta informacija turi atitikti reglamentą (EB) Nr. 1169/2011.


5. SPECIFIKACIJOS PATVIRTINIMAS

	PARDAVĖJAS
<i>Įmonės pavadinimas</i>	UAB ROMEGA
<i>Adresas</i>	S.Lozoraičio 17E, Garliava, Kauno r.
<i>Telefonas</i>	
<i>E-mail</i>	
<i>Parašas</i>	
<i>Data</i>	2022.01.03

UAB ROMEGA	MĖSOS ŽALIAVOS SPECIFIKACIJA		PRO3-f15
		Versijos Nr.	1.0
		Data	11.03.2022

VIŠČIUKO BROILERIO KRŪTINĖLIŲ FILĖ (ATŠALDYTA)

1. INFORMACIJA APIE ŽALIAVĄ

1.1 Grynasis kiekis, kg/ svorio kalibras	150 g. iki 350g.
1.2 Tinkamumo vartoti terminas	<ul style="list-style-type: none"> Ne trumpesnis kaip 5 paros; Pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti termino.
1.3 Laikymo ir transportavimo sąlygos	<ul style="list-style-type: none"> (0 +4) °C temperatūra; Transporto priemonės turi būti skirtos gabenti maisto produktus ir atitikti reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos; Kaip transportavimo pakuotė negali būti naudojama medinis padėklas.
1.4 Išvaizda	<ul style="list-style-type: none"> Natūralios formos; Be jokių pašalinių priemaišų, kraujo krešulių, plunksnų ar nešvarumų.;
1.5 Kvapas	Būdingas šviežiai paukštienai, be pašalinių kvapų.
1.6 Spalva	Rausva, būdinga šviežiai paukštienai.
1.7 Pjūvio išvaizda	Krūtinėlės filė be raktikaulių dalių ir krūtinkaulio kremzlės.
1.8 Papildomi reikalavimai	<ul style="list-style-type: none"> Tiekiamą žaliavą turi atitikti komisijos įgyvendinimo reglamentą (ES) Nr. 652/2012; Tiekiamai žaliavai Halal sertifikatas (pagal poreikį);
1.9 Produkto nuotrauka	

--	--

2. MAISTINGUMO RODIKLIAI

Maistingumo deklaracija reglamentas (ES) Nr. 1169/2011; HN 116:2014	
Maistinė ir energetinė vertė 100 g. produkto	
Energetinė vertė: kj/kcal	460/110
Riebalų g.	1,2
Sočiųjų riebalų g.	0,3
Angliavandeniai g.	0,0
Cukrus g.	0,0
Baltymai g.	23,10
Druska g.	0,1
GMO	Be gmo

3. MAISTO SAUGOS PARAMETRAI

3.1. Mikrobiologiniai rizikos veiksniai		
Neturi viršyti reglamente (EB) Nr. 2073/2005		
Mikroorganizmas	Ribos	
	m	M
Bendras mikroorganizmų skaičius	≤ 100 000	≤ 1 000 000
E. coli	≤ 50	≤ 500
Salmonella enteritidis ir Salmonella typhimurium	25 g neturi būti	
L. monocytogenes	25 g neturi būti	
3.2 Fiziniai rizikos veiksniai		
Pašalinių priemonių .		
3.3 Cheminiai rizikos veiksniai		
Teršalų koncentracija negali viršyti reglamente (EB) Nr. 1881/2006 nurodytų didžiausių leistinų kiekių. <u>Pesticidai</u> : reglamentas (EB) Nr. 839/2008		
3.4. Alergenai		
Neturi būti.		

4. PRODUKTO ĮPAKAVIMAS


Pakuotė turi būti tinkama maisto produktų pakavimui, sandari ir patikimai sauganti nuo užteršimo.

5. ŽENKLINIMAS

Ant pakuočių nurodyta informacija turi atitikti reglamentą (EB) Nr. 1169/2011.

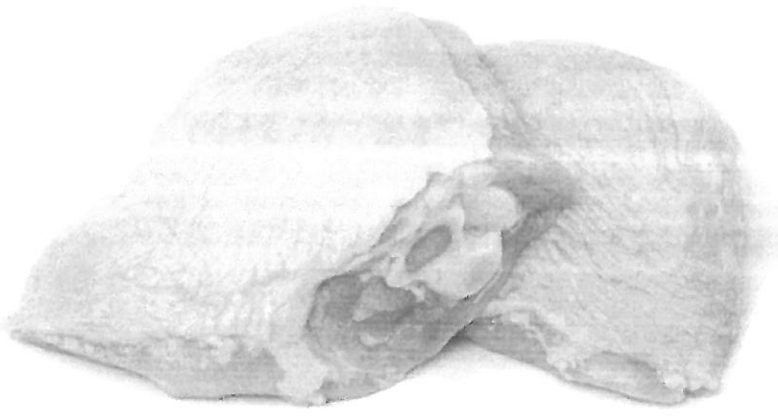
6.SPECIFIKACIJOS PATVIRTINIMAS

	PARDAVĖJAS	
<i>Įmonės pavadinimas</i>	UAB ROMEGA	
<i>Adresas</i>	S.Lozoraičio 17E, Garliava, Kauno r.	
<i>Telefonas</i>	[Redacted]	
<i>E-mail</i>		
<i>Parašas</i>		
<i>Data</i>	11.03.2019	

UAB ROMEGA 		MĖSOS ŽALIAVOS SPECIFIKACIJA		ROM-201904
			Versijos Nr.	1.0
			Data	2022.01.03

VIŠČIUKO BROILERIO ŠLAUNELE (UŽŠALDYTA)

1. INFORMACIJA APIE ŽALIĄ

1.1 Grynasis kiekis, kg/ svorio kalibras	80 g. iki 200g.
1.2 Tinkamumo vartoti terminas	<ul style="list-style-type: none"> Galiojimo terminas 12 mėnesių Pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti termino.
1.3 Laikymo ir transportavimo sąlygos	<ul style="list-style-type: none"> -18 °C temperatūra; Transporto priemonės turi būti skirtos gabenti maisto produktus ir atitikti reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos; Kaip transportavimo pakuotė negali būti naudojama medinis padėklas.
1.4 Išvaizda	<ul style="list-style-type: none"> Natūralios formos; Be jokių pašalinių priemaišų, kraujo krešulių, plunksnų ar nešvarumų.;
1.5 Kvapas	Budingas šviežiai paukštienai, be pašalinių kvapų.
1.6 Spalva	Rausva, būdinga šviežiai paukštienai.
1.7 Pjūvio išvaizda	Viršutinė kulšėlės (kojos) dalis iki kelio sanario. Šlaunelę sudaro šlaunikaulis ir prie jos prigludę raumenys.
1.8 Papildomi reikalavimai	<ul style="list-style-type: none"> Tiekiamą žaliavą turi atitikti komisijos įgyvendinimo reglamentą (ES) Nr. 652/2012;
1.9 Produkto nuotrauka	

2. MAISTO SAUGOS PARAMETRAI

2.1. Mikrobiologiniai rizikos veiksniai		
Neturi viršyti reglamente (EB) Nr. 2073/2005		
Mikroorganizmas	Ribos	
	m	M
Bendras mikroorganizmų skaičius	≤ 100 000	≤ 1 000 000
E. coli	≤ 50	≤ 500
Salmonella enteritidis ir Salmonella typhimurium	25 g neturi būti	
L. monocytogenes	25 g neturi būti	
2.2 Fiziniai rizikos veiksniai		
Be pašalinių priemaišų .		
2.3 Cheminiai rizikos veiksniai		
Teršalų koncentracija negali viršyti reglamente (EB) Nr. 1881/2006 nurodytų didžiausių leistinų kiekių. <u>Pesticidai</u> : reglamentas (EB) Nr. 839/2008		
2.4. Alergenai		
Neturi būti.		

3. PRODUKTO ĮPAKAVIMAS

Pakuotė turi būti tinkama maisto produktų pakavimui, sandari ir patikimai sauganti nuo užteršimo.

Užšaldyta supakuota polistireno padėkliukuose , ne didesniuose kaip 2 kg pakuotėse

4. ŽENKLINIMAS

Ant pakuočių nurodyta informacija turi atitikti reglamentą (EB) Nr. 1169/2011.

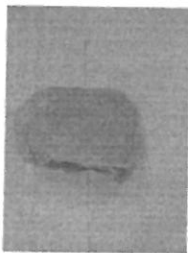
5. SPECIFIKACIJOS PATVIRTINIMAS

	PARDAVĖJAS	
<i>Įmonės pavadinimas</i>	UAB ROMEGA	
<i>Adresas</i>	S.Lozoraičio 17E, Garliava, Kauno r.	
<i>Telefonas</i>		
<i>E-mail</i>		
<i>Parašas</i>		
<i>Data</i>	2022.01.03	

UAB ROMEGA	MĖSOS ŽALIAVOS SPECIFIKACIJA		PRO3-f15
		Versijos Nr.	1.0
		Data	24.04.2022

VIŠČIUKO BROILERIO ŠLAUNELĖ (ATŠALDYTA)

1. INFORMACIJA APIE ŽALIAVĄ

1.1 Grynasis kiekis, kg/ svorio kalibras	80 g. iki 200g.
1.2 Tinkamumo vartoti terminas	<ul style="list-style-type: none"> Ne trumpesnis kaip 5 paros; Pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti termino.
1.3 Laikymo ir transportavimo sąlygos	<ul style="list-style-type: none"> (0 +4) °C temperatūra; Transporto priemonės turi būti skirtos gabenti maisto produktus ir atitikti reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos; Kaip transportavimo pakuotė negali būti naudojama medinis padėklas.
1.4 Išvaizda	<ul style="list-style-type: none"> Natūralios formos; Be jokių pašalinių priemaišų, kraujo krešulių, plunksnų ar nešvarumų.
1.5 Kvapas	Būdingas šviežiai paukštienai, be pašalinių kvapų.
1.6 Spalva	Rausva, būdinga šviežiai paukštienai.
1.7 Pjūvio išvaizda	Viršutinė kulšėlės (kojos) dalis iki kelio sanario. Šlaunelę sudaro šlaunikaulis ir prie jos prigludę raumenys, gali būti palikta dubens kaulo dalis.
1.8 Papildomi reikalavimai	<ul style="list-style-type: none"> Tiekiamą žaliavą turi atitikti komisijos įgyvendinimo reglamentą (ES) Nr. 652/2012;
1.9 Produkto nuotrauka	

2. MAISTINGUMO RODIKLIAI

Maistingumo deklaracija reglamentas (ES) Nr. 1169/2011; HN 116:2014	
Maistinė ir energetinė vertė 100 g. produkto	
Energetinė vertė: kj/kcal	882/211
Riebalų g.	15,3
Sočiųjų riebalų g.	4,4
Angliavandeniai g.	0,0
Cukrus g.	0,0
Baltymai g.	17,3
Druska g.	0,1
GMO	Be gmo

3. MAISTO SAUGOS PARAMETRAI

3.1. Mikrobiologiniai rizikos veiksniai		
Neturi viršyti reglamente (EB) Nr. 2073/2005		
Mikroorganizmas	Ribos	
	m	M
Bendras mikroorganizmų skaičius	≤ 100 000	≤ 1 000 000
E. coli	≤ 50	≤ 500
Salmonella enteritidis ir Salmonella typhimurium	25 g neturi būti	
L. monocytogenes	25 g neturi būti	
3.2 Fiziniai rizikos veiksniai		
Pašalinių priemaišų .		
3.3 Cheminiai rizikos veiksniai		
Teršalų koncentracija negali viršyti reglamente (EB) Nr. 1881/2006 nurodytų didžiausių leistinų kiekių. <u>Pesticidai</u> : reglamentas (EB) Nr. 839/2008		
3.4. Alergenai		
Neturi būti.		

4. PRODUKTO ĮPAKAVIMAS

Pakuotė turi būti tinkama maisto produktų pakavimui, sandari ir patikimai sauganti nuo užteršimo.

5. ŽENKLINIMAS


Ant pakuočių nurodyta informacija turi atitikti reglamentą (EB) Nr. 1169/2011.

6. SPECIFIKACIJOS PATVIRTINIMAS

	PARDAVĖJAS
--	------------

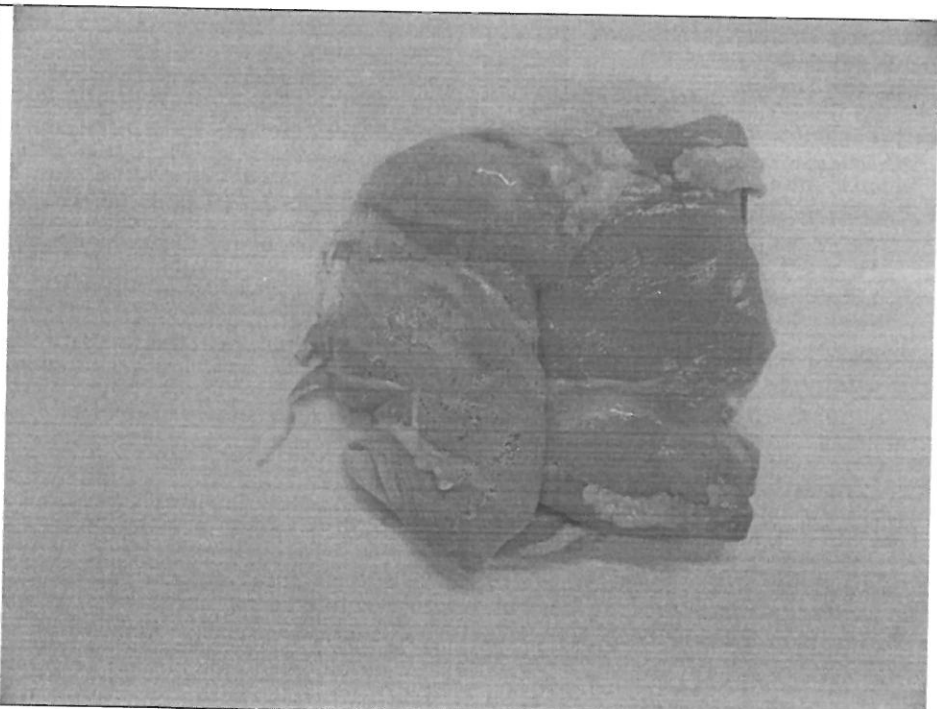
<i>Įmonės pavadinimas</i>	UAB ROMEGA
<i>Adresas</i>	S.Lozoraičio 17E, Garliava, Kauno r.
<i>Telefonas</i>	
<i>E-mail</i>	
<i>Parašas</i>	
<i>Data</i>	21.04.2017



UAB ROMEGA 	MĖSOS ŽALIAVOS SPECIFIKACIJA		PRO3-f15
		Versijos Nr.	1.0
		Data	2022.01.03

VIŠČIUKO BROILERIO ŠLAUNELIŲ MĖSA (UŽŠALDYTA)

1. INFORMACIJA APIE ŽALIAVĄ

1.1 Grynasis kiekis, kg/ svorio kalibras	70 g. iki 150g.
1.2 Tinkamumo vartoti terminas	<ul style="list-style-type: none"> Galiojimo terminas 12 mėnesių Pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti termino.
1.3 Laikymo ir transportavimo sąlygos	<ul style="list-style-type: none"> 18 °C temperatūra; Transporto priemonės turi būti skirtos gabenti maisto produktus ir atitikti reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos; Kaip transportavimo pakuotė negali būti naudojama medinis padėklas.
1.4 Išvaizda	<ul style="list-style-type: none"> Natūralios formos; Be jokių pašalinių priemaišų, kraujo krešulių, plunksnų ar nešvarumų.;
1.5 Kvapas	Budingas šviežiai paukštienai, be pašalinių kvapų.
1.6 Spalva	Rausva, būdinga šviežiai paukštienai.
1.7 Pjūvio išvaizda	Viršutinė kulšėlės dalis, iškaulinta ir nuimta oda.
1.8 Papildomi reikalavimai	<ul style="list-style-type: none"> Tiekiamą žaliavą turi atitikti komisijos įgyvendinimo reglamentą (ES) Nr. 652/2012;
1.9 Produkto nuotrauka	

2. MAISTO SAUGOS PARAMETRAI

2.1. Mikrobiologiniai rizikos veiksniai		
Neturi viršyti reglamente (EB) Nr. 2073/2005 nurodytų didžiausių leistinų mikrobiologinių kiekių.		
Mikroorganizmas	Ribos	
	m	M
Bendras mikroorganizmų skaičius	≤ 100 000	≤ 1 000 000
E. coli	≤ 50	≤ 500
L. monocytogenes	25 g neturi būti	
2.2 Fiziniai rizikos veiksniai		
Be pašalinių priemaišų .		
2.3 Cheminiai rizikos veiksniai		
Teršalų koncentracija negali viršyti reglamente (EB) Nr. 1881/2006 nurodytų didžiausių leistinų kiekių. <u>Pesticidai</u> : reglamentas (EB) Nr. 839/2008		
2.4. Alergenai		
Neturi būti.		

3. PRODUKTO ĮPAKAVIMAS


Pakuotė turi būti tinkama maisto produktų pakavimui, sandari ir patikimai sauganti nuo užteršimo.

4. ŽENKLINIMAS

Ant pakuočių nurodyta informacija turi atitikti reglamentą (EB) Nr. 1169/2011.

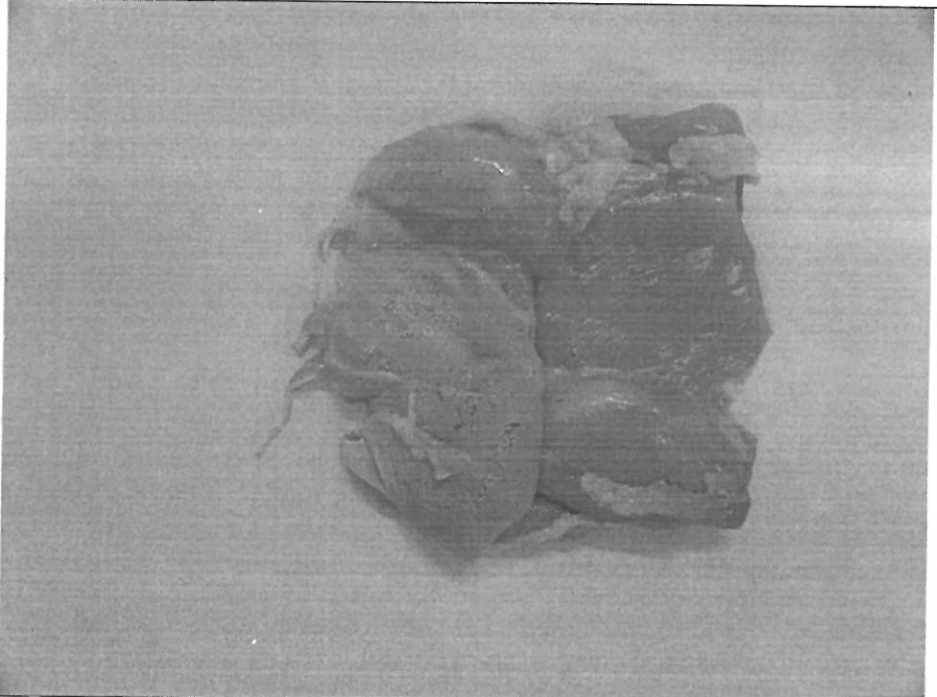
5. SPECIFIKACIJOS PATVIRTINIMAS

	PARDAVĖJAS
<i>Įmonės pavadinimas</i>	UAB ROMEGA
<i>Adresas</i>	S.Lozoraičio 17E, Garliava, Kauno r.
<i>Telefonas</i>	
<i>E-mail</i>	uzsakymai@romega.lt
<i>Parašas</i>	
<i>Data</i>	2022.01.03

UAB ROMEGA 	MĖSOS ŽALIAVOS SPECIFIKACIJA		PRO3-f15
		Versijos Nr.	1.0
		Data	2022.06.04

VIŠČIUKO BROILERIO ŠLAUNELIŲ MĖSA (ATŠALDYTA)

1. INFORMACIJA APIE ŽALIAVĄ

1.1 Grynasis kiekis, kg/ svorio kalibras	70 g. iki 150g.
1.2 Tinkamumo vartoti terminas	<ul style="list-style-type: none"> Ne trumpesnis kaip 5 paros; Pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti termino.
1.3 Laikymo ir transportavimo sąlygos	<ul style="list-style-type: none"> (0 +4) °C temperatūra; Transporto priemonės turi būti skirtos gabenti maisto produktus ir atitikti reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos; Kaip transportavimo pakuotė negali būti naudojama medinis padėklas.
1.4 Išvaizda	<ul style="list-style-type: none"> Natūralios formos; Be jokių pašalinių priemaišų, kraujo krešulių, plunksnų ar nešvarumų.;
1.5 Kvapas	Budingas šviežiai paukštienai, be pašalinių kvapų.
1.6 Spalva	Rausva, būdinga šviežiai paukštienai.
1.7 Pjūvio išvaizda	Viršutinė kulšelės dalis, iškaulinta ir nuimta oda.
1.8 Papildomi reikalavimai	<ul style="list-style-type: none"> Tiekiamo žaliava turi atitikti komisijos įgyvendinimo reglamentą (ES) Nr. 652/2012;
1.9 Produkto nuotrauka	

2. MAISTO SAUGOS PARAMETRAI

2.1. Mikrobiologiniai rizikos veiksniai		
Neturi viršyti reglamente (EB) Nr. 2073/2005 nurodytų didžiausių leistinų mikrobiologinių kiekių.		
Mikroorganizmas	Ribos	
	m	M
Bendras mikroorganizmų skaičius	≤ 100 000	≤ 1 000 000
E. coli	≤ 50	≤ 500
Salmonella enteritidis ir Salmonella typhimurium	25 g neturi būti	
L. monocytogenes	25 g neturi būti	
2.2 Fiziniai rizikos veiksniai		
Pašalinių priemaišų .		
2.3 Cheminiai rizikos veiksniai		
Teršalų koncentracija negali viršyti reglamente (EB) Nr. 1881/2006 nurodytų didžiausių leistinų kiekių. <u>Pesticidai</u> : reglamentas (EB) Nr. 839/2008		
2.4. Alergenai		
Neturi būti.		

3. PRODUKTO ĮPAKAVIMAS


Pakuotė turi būti tinkama maisto produktų pakavimui, sandari ir patikimai sauganti nuo užteršimo.

4. ŽENKLINIMAS

Ant pakuočių nurodyta informacija turi atitikti reglamentą (EB) Nr. 1169/2011.

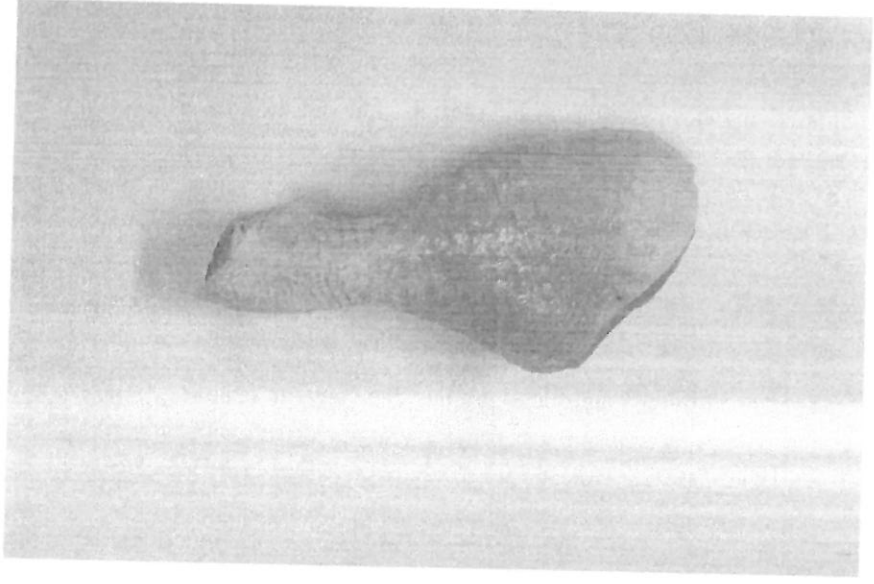
5. SPECIFIKACIJOS PATVIRTINIMAS

	PARDAVĖJAS
<i>Įmonės pavadinimas</i>	UAB ROMEGA
<i>Adresas</i>	S.Lozoraičio 17E, Garliava, Kauno r.
<i>Telefonas</i>	
<i>E-mail</i>	uzsakvmai@romeqa.lt
<i>Parašas</i>	
<i>Data</i>	2019.05.27

UAB ROMEGA 	MĖSOS ŽALIAVOS SPECIFIKACIJA		PRO3-f15
		Versijos Nr.	1.0
		Data	2022.05.04

VIŠČIUKO BROILERIO BLAUZDELĖ (UŽŠALDYTA)

1. INFORMACIJA APIE ŽALIAVĄ

1.1 Grynasis kiekis, kg/ svorio kalibras	80 g. iki 200g.
1.2 Tinkamumo vartoti terminas	<ul style="list-style-type: none"> Galiojimo terminas 12 mėnesių Pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti termino.
1.3 Laikymo ir transportavimo sąlygos	<ul style="list-style-type: none"> -18 °C temperatūra; Transporto priemonės turi būti skirtos gabenti maisto produktus ir atitikti reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos; Kaip transportavimo pakuotė negali būti naudojama medinis padėklas.
1.4 Išvaizda	<ul style="list-style-type: none"> Natūralios formos; Be jokių pašalinių priemaišų, kraujo krešulių, plunksnų ar nešvarumų.;
1.5 Kvapas	Budingas šviežiai paukštienai, be pašalinių kvapų.
1.6 Spalva	Rausva, būdinga šviežiai paukštienai.
1.7 Pjūvio išvaizda	Apatinė kulšėlės (kojos) dalis iki kelio sanario. Blauzdele sudaro blauzdikaulis ir prie jos prigludę raumenys.
1.8 Papildomi reikalavimai	<ul style="list-style-type: none"> Tiekama žaliava turi atitikti komisijos įgyvendinimo reglamentą (ES) Nr. 652/2012; Tiekiamai žaliavai Halal sertifikatas (pagal poreikį);
1.9 Produkto nuotrauka	

2. MAISTO SAUGOS PARAMETRAI

2.1. Mikrobiologiniai rizikos veiksniai		
Neturi viršyti reglamente (EB) Nr. 1441/2007 ir HN26:2006 nurodytų didžiausių leistinų mikrobiologinių kiekių.		
Mikroorganizmas	Ribos	
	m	M
Bendras mikroorganizmų skaičius	≤ 100 000	≤ 1 000 000
E. coli	≤ 50	≤ 500
Salmonella	25 g neturi būti	
L. monocytogenes	25 g neturi būti	
2.2 Fiziniai rizikos veiksniai		
Pašalinių priemaišų .		
2.3 Cheminiai rizikos veiksniai		
Teršalų koncentracija negali viršyti reglamente (EB) Nr. 1881/2006 nurodytų didžiausių leistinų kiekių. <u>Pesticidai</u> : reglamentas (EB) Nr. 839/2008		
2.4. Alergenai		
Neturi būti.		

3. PRODUKTO ĮPAKAVIMAS

Pakuotė turi būti tinkama maisto produktų pakavimui, sandari ir patikimai sauganti nuo užteršimo.

4. ŽENKLINIMAS

Ant pakuočių nurodyta informacija turi atitikti reglamentą (EB) Nr. 1169/2011.


5. SPECIFIKACIJOS PATVIRTINIMAS

	PARDAVĖJAS
<i>Įmonės pavadinimas</i>	UAB ROMEGA
<i>Adresas</i>	S.Lozoraičio 17E, Garliava, Kauno r.
<i>Telefonas</i>	
<i>E-mail</i>	stasys@romega.lt
<i>Parašas</i>	
<i>Data</i>	2020.05.04

UAB ROMEGA	MĖSOS ŽALIAVOS SPECIFIKACIJA		PRO3-f15
		Versijos Nr.	1.0
		Data	21.04.2022

VIŠČIUKŲ BROILERIŲ KETVIRČIAI (GREITAI UŽŠALDYTA)

1. INFORMACIJA APIE ŽALIAVĄ

1.1 Grynasis kiekis, kg/ svorio kalibras	150 g. iki 400g.
1.2 Tinkamumo vartoti terminas	<ul style="list-style-type: none"> Ne trumpesnis kaip 360 dienų; Pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti termino.
1.3 Laikymo ir transportavimo sąlygos	<ul style="list-style-type: none"> -18 °C temperatūra; Transporto priemonės turi būti skirtos gabenti maisto produktus ir atitikti reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos; Kaip transportavimo pakuotė negali būti naudojama medinis padėklas.
1.4 Išvaizda	<ul style="list-style-type: none"> Natūralios formos; Be jokių pašalinių priemaišų, kraujo krešulių, plunksnų ar nešvarumų.;
1.5 Kvapas	Atšildžius paukštieną be pašalinių kvapų.
1.6 Spalva	Rausva, būdinga šviežiai paukštienai.
1.7 Pjūvio išvaizda	Skersai perpjauta skerdenėlės pusė.
1.8 Papildomi reikalavimai	<ul style="list-style-type: none"> Tiekama žaliava turi atitikti komisijos įgyvendinimo reglamentą (ES) Nr. 652/2012; Tiekiamai žaliavai Halal sertifikatas (pagal poreikį);
1.9 Produkto nuotrauka	

2. MAISTO SAUGOS PARAMETRAI

2.1. Mikrobiologiniai rizikos veiksniai		
Neturi viršyti reglamente (EB) Nr. 1441/2007 ir HN26:2006 nurodytų didžiausių leistinų mikrobiologinių kiekių.		
Mikroorganizmas	Ribos	
	m	M
Bendras mikroorganizmų skaičius	≤ 100 000	≤ 1 000 000
E. coli	≤ 50	≤ 500
Salmonella	25 g neturi būti	
L. monocytogenes	25 g neturi būti	
2.2 Fiziniai rizikos veiksniai		
Pašalinių priemaišų .		
2.3 Cheminiai rizikos veiksniai		
Teršalų koncentracija negali viršyti reglamente (EB) Nr. 1881/2006 nurodytų didžiausių leistinų kiekių. <u>Pesticidai</u> : reglamentas (EB) Nr. 839/2008		
2.4. Alergenai		
Neturi būti.		

3. PRODUKTO ĮPAKAVIMAS

Pakuotė turi būti tinkama maisto produktų pakavimui, sandari ir patikimai sauganti nuo užteršimo.

4. ŽENKLINIMAS

Ant pakuočių nurodyta informacija turi atitikti reglamentą (EB) Nr. 1169/2011.

5. SPECIFIKACIJOS PATVIRTINIMAS

	PARDAVĖJAS
<i>Įmonės pavadinimas</i>	UAB ROMEGA
<i>Adresas</i>	S.Lozoraičio 17E, Garliava, Kauno r.
<i>Telefonas</i>	
<i>E-mail</i>	
<i>Parašas</i>	
<i>Data</i>	21.04.2017