



Produkto pavadinimas: Sūdyta silkių filė be odos su aliejumi 1 kg

INTEGRUOTA MAISTO SAUGOS VADYBOS SISTEMA	Leidimas Nr. 1	
PRODUKTO SPECIFIKACIJA	Keitimas Nr. Data: 2022.03.21	Puslapis 1 iš 5



GAMINTOJO INFORMACIJA	
<i>Įmonės pavadinimas</i>	UAB „EDEGA“
<i>Adresas</i>	Ruklos mst., Šaudyklos g. 6, LT-55291 Jonavos raj., Lietuva
<i>Telefono numeris</i>	+
<i>Faksas</i>	+3
<i>Elektroninis paštas</i>	info@edega.com
<i>Pardavimų atstovas</i>	
<i>Telefono numeris</i>	
<i>Elektroninis paštas</i>	
<i>Produkto pavadinimas</i>	Sūdyta silkių filė be odos su aliejumi 1 kg

Produkto pavadinimas: Sūdyta silkių filė be odos su aliejumi 1 kg

1. INFORMACIJA APIE PRODUKTĄ

1.1. Produkto pavadinimas	Sūdyta silkių filė be odos su aliejumi 1 kg
1.2. Grynasis svoris, g	1000 g
1.3. Žuvies svoris, g	800 g
<p>1.4. Fotonuotrauka</p> 	
1.5. Sudedamosios dalys	Sudedamosios dalys: 80% Atlantinių silkių filė be odos (silkių filė ; druska; dektrozė; rūgštingumą reguliuojančios medžiagos: natrio citratai, citrinų rūgštis, gliukono-delta-laktonas, vyno rūgštis, obuolių rūgštis; antioksidantas: askorbo rūgštis; aromato ir skonio stipriklis: mononatrio glutamatas; konservantai: natrio benzoatas, kalio sorbatas), 20% augalinis aliejus (rapsų).
1.6. Komercinis žuvies pavadinimas (lotiniškas pavadinimas)	Clupea harengus harengus fillet
1.7. Laikymo, transportavimo sąlygos	0 ÷ +6°C temperatūroje
1.8. Tinkamumo vartoti terminas	60 parų



1.9. Tinka vartoti atidarius pakuotę (jei taikoma)	Netaikoma
1.10. Vartojimo sąlygos (jei taikoma)	Produktas skirtas galutiniam vartojimui.

2. MAISTO SAUGOS PARAMETRAI

2.1. Mikrobiologiniai rizikos veiksniai		
Mikroorganizmai	Užterštumo riba	Metodas
Mikroorganizmų sk.	$<10^6$	LST EN ISO 4833-1:2013
Salmonella, 25 g	Neturi būti 25 g	LST EN ISO 6579-1:2017
Escherichia coli, ksv/g	<10	LST EN ISO 4831:2006
Koliforminių bakterijų sk. prie 37°C, ksv/g	<10	LST ISO 4832:2006
Listeria monocytogenes, ksv/g	Neturi būti 25 g	LST EN ISO 11290-1:2017
Staphylococcus aureus, ksv/g	$<10^3$	LST EN ISO 6888-1:2000
Bacillus cereus, ksv/g	$<10^3$	LST EN ISO 6579-1:2017
Mielės ir pelėsiniai grybai, ksv/g	$<10^6$	LST ISO 21527-2:2008
2.2. Fizikiniai rizikos veiksniai		
Pašalinės medžiagos produkte	Neturi būti	
Parazitai	Neturi būti	
2.3. Cheminiai rizikos veiksniai		
Histaminas, mg/kg	100-200	SVP 5.4 P-34
Švinas (Pb), mg/kg	0,3	SVP 051 CHE
Kadmio (Cd), mg/kg	0,05	SVP 051 CHE
Gyvsidabris (Hg), mg/kg	0,5	LST EN 13806:2002
Konservantai: Natrio benzoatas, kalio sorbatas, mg/kg	2000	SVP 5.4 P-31
2.4. Jusliniai rodikliai		
Išvaizda, kvapas, skonis, spalva	Būdinga produkto rūšiai	SVP 5.4-188
2.5. Alergenai		
Alergenai esantys produkte	Taip / Ne	Galimi alergenų pėdsakai Taip/Ne
Glitimo turintys javai ir jų produktai	Ne	Taip
Pienas ir jo produktai	Ne	Ne
Riešutai ir jų produktai:	Ne	Ne
- Migdolai	Ne	Ne
- Lazdynų riešutai	Ne	Ne
- Graikiniai riešutai	Ne	Ne
- Anakardžiai	Ne	Ne



Produkto pavadinimas: Sūdyta silkių filė be odos su aliejumi 1 kg

- Karijos	Ne	Ne
- Bertoletijos	Ne	Ne
- Makadamijos	Ne	Ne
- Pistacijos	Ne	Ne
Vėžiagyviai ir jų produktai	Ne	Ne
Sezamų sėklos ir jų produktai	Ne	Ne
Kiaušiniai ir jų produktai	Ne	Taip
Žuvis ir jos produktai	Taip	Ne
Žemės riešutai ir jų produktai	Ne	Taip
Sojų pupelės ir jų produktai	Ne	Ne
Salierai ir jų produktai	Ne	Ne
Sieros dioksidas ir sulfatai (didesnė kaip 10 mg, išreikšta SO ₂)	Ne	Ne
Garstyčios ir jų produktai	Ne	Taip
Moliuskai ir jų produktai	Ne	Ne
Lubinais ir jų produktai	Ne	Ne
2.6. Genetiškai modifikuoti produktai	-	
2.7. Jonizacija	-	
2.8. Defektai (jei yra)	-	

3. MAISTINĖS IR JUSLINĖS SAVYBĖS

3.1. Juslinės savybės	
Išvaizda	Silkių filė: išvaizda - natūrali sūdytos silkių filė forma.
Skonis ir kvapas	Galutinio produkto: skonis ir kvapas būdingi sūdytai silkių filė su aliejumi, be pašalinio skonio ir kvapo.
Spalva	Silkių filė spalva - išorė šviesiai pilkšvos, pilkšvos-tamsiai pilkos spalvos.
Tekstūra/ konsistencija	Silkių filė konsistencija - standi, neištižusi, minkšta.
Pjūvio išvaizda	Silkių filė pjūvio išvaizda – pilkšvos-tamsiai pilkos-rudos spalvos
3.2. Maistingumo deklaracija 100 g produkto	
Energinė vertė, kJ/kcal	779 kJ/188 kcal
Riebalai, g	15,2
-iš kurių sočiųjų riebalų rūgščių, g	3,01
Angliavandeniai, g	0,4
-iš kurių cukrus, g	0
Baltymai, g	12,4
Druska, g	3,7

4. PRODUKTO ĮPAKAVIMAS

4.1. Pirminė pakuotė
