

TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

3 PIRKIMO DALIS. MAKARONAI

Sudedamosios dalys: aukščiausios rūšies kvietiniai miltai, vanduo ir / ar druska.

KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

– Kvapas ir skonis – būdingi makaronų sudėčiai, be pašalinio kvapo ir skonio.

Sausų makaronų būklė – turi išlaikyti pasirinktą formą, deformuotų, sulūžusių ir sutrupėjusių makaronų kiekis neturi viršyti 5 %.

Produkto drėgmės kiekis turi būti mažesnis arba lygus 12,5%.

TEISĖS AKTAI

Makaronai turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

– 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais;

– 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos Reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais.

PAKAVIMO REIKALAVIMAI

Makaronai pakuojami į saugią, tvirtą, tinkamą liestis su maistu pakuotę, kurioje grynas kiekis turi būti ne mažesnis nei 400 g, bet ne didesnis nei 500 g.

4 PIRKIMO DALIS. GRIKIŲ KRUOPOS (VIRIMO PAKELIUOSE)

KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

– Spalva - būdinga grikiams, kurie apdoroti terminiu būdu, nuo šviesiai iki tamsiai rudos spalvos.

– Skonis ir kvapas - būdingas grikių kruopoms, be pašalinio skonio ir kvapo.

– Išvaizda – kokybiškos, nesugedusios kruopos, taip pat grikių kruopose nelukštentų branduolių kiekis negali būti didesnis kaip 0,1 proc., kokybiškų branduolių – ne mažesnis kaip 98,8 proc., šiukšlinių priemaišų – ne didesnis kaip 0,7 proc., organinių priemaišų – ne didesnis kaip 0,6 proc. Negali būti aruodinių kenkėjų bei negyvų kenkėjų.

TEISĖS AKTAI

Grikių kruopos turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

– **Privalomieji kruopų kokybės reikalavimai.** Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2019 m. rugsėjo 11 d. įsakymas Nr. 3D-511 „Dėl Maistui skirtų grūdų techninio reglamento ir Maistui skirtų grūdų produktų techninio reglamento patvirtinimo“. Reikalavimai patvirtinti Maistui skirtų grūdų produktų techninio reglamento II skyriuje;

– 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais;

– 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

PAKAVIMO REIKALAVIMAI

Grikių kruopos pakuojamos į saugius, tinkamus liestis su maistu, tvirtus 2 – 4 virimo pakelius, kurie sudedami į atitinkamą pakuotę, pvz., dėžutę ar lygiavertę pakuotę, kurioje grynas kiekis turi būti ne mažesnis kaip 400 g (pavyzdžiui, 4 x 100 g), bet ne didesnis kaip 500 g (pavyzdžiui, 4 x 125 g).

5 PIRKIMO DALIS. RYŽIŲ KRUOPOS (VIRIMO PAKELIUOSE)

KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

- Kvapas ir skonis – būdingas ryžiams, be pašalinio kvapo ir skonio.
- Išvaizda – kokybiškos kruopos, t. y., nesugedusios kruopos; skaldytų branduolių turi būti ne daugiau kaip 10 proc., raudondryžių ryžių kiekis - ne daugiau kaip 12 proc., nesubrendusių ir / arba blogai susiformavusių ryžių kiekis - ne daugiau kaip 2 proc., sugadintų ryžių kiekis - ne daugiau kaip 3 proc., perkaitusių ryžių kiekis - ne daugiau kaip 2 proc., kiekvienos iš pašalinių priemaišų (t. y., organinių ir neorganinių) kiekis neturi viršyti 0,5 proc. Negali būti aruodinių kenkėjų bei negyvų kenkėjų.
- Drėgmės kiekis ne didesnis nei 15 proc.

TEISĖS AKTAI

Ryžiai turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės bei norminiuose aktuose:

- 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais;
- 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

PAKAVIMO REIKALAVIMAI

Ryžiai pakuojami į saugius, tvirtus, tinkamus liestis su maistu, 2 – 4 virimo pakelius, kurie sudedami į atitinkamą pakuotę, pvz., dėžutę ar lygiavertę pakuotę, kurioje grynasis kiekis turi būti ne mažesnis kaip 400 g (pavyzdžiui, 4 x 100 g), bet ne didesnis kaip 500 g (pavyzdžiui, 4 x 125 g).

6 PIRKIMO DALIS. GREITO PARUOŠIMO AVIŽŲ KOŠĖ SU DŽIOVINTOMIS UOGOMIS

Sudedamosios dalys: visų grūdo dalių avižiniai dribsniai (ne mažiau kaip 67 proc.), džiovintos uogos (ne mažiau kaip 2 proc.), cukrus, druska, gali būti kvapiosios medžiagos, kitos sudedamosios dalys.

KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Reikalavimai greito paruošimo avižų košės jusliniams rodikliams:

- Spalva – būdinga produktui;
- Skonis - saldus, būdingas avižiniams dribsniams su džiovintomis uogomis, be pašalinio, kartaus ar rūgštaus skonio;
- Kvapas - saldus, būdingas avižiniams dribsniams su džiovintomis uogomis, be aitraus, pelėsių ar kito pašalinio kvapo;
- Būklė – greito paruošimo avižų košė turi būti biri, užpylus verdančiu vandeniu lengvai išbrinkstanti ir tinkama valgyti ne anksčiau kaip po 1 min., bet ne vėliau kaip po 5 min.

TEISĖS AKTAI

Greito paruošimo avižų košė turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

- **Privalomieji kruopų kokybės reikalavimai**, patvirtinti Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2019 m. rugsėjo 11 d. įsakymo Nr. 3D-511 „Dėl Maistui skirtų grūdų techninio reglamento ir Maistui skirtų grūdų produktų techninio reglamento patvirtinimo“;
- 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais;
- 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl

maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

PAKAVIMO REIKALAVIMAI

Greito paruošimo avižų košė pakuojama į pakuotę, kuri yra saugi, tvirta, tinkama liestis su maistu. Vieno vieneto grynasis kiekis turi būti ne mažesnis nei 35 g, bet ne didesnis nei 65 g.

9 PIRKIMO DALIS. RAPSŲ ALIEJUS

Vienkomponenčio produkto sudėtis – nemodifikuotų rapsų sėklų aliejus.

Gamybos būdas – pirmo spaudimo rafinuotas rapsų aliejus.

KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

– Spalva, kvapas ir skonis – turi atitikti aliejaus rūšį, neturi būti pašalinio, sugedusiam aliejui būdingo kvapo, skonio ar spalvos.

TEISĖS AKTAI

Rapsų aliejus turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

- 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais;
- 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

PAKAVIMO REIKALAVIMAI

Rapsų aliejus pakuojamas į PET butelius arba lygiavertę pakuotę, kuri yra saugi, tvirta, tinkama liestis su maistu. Grynasis kiekis pakuotėje turi būti ne mažesnis kaip 0,9 l, bet ne didesnis kaip 1 l.

10 PIRKIMO DALIS. KIAULIENOS KONSERVAI

Kiaulienos konservuose kiaulienos mėsos turėtų būti ne mažiau kaip 90 proc. nuo visos produkto sudėties. Pažymėtina, jog šis nurodytas mėsos kiekis (90 proc.) turi būti dedamas gamybos proceso metu. Mėsos riebumas turi būti ne didesnis nei 20 proc. Kiaulienos mėsa konservuose turi būti išgyslinta kiaulių skerdenų mėsa (mentė, kumpis ar sprandinė) be kaulų, kremzlių, stambių ir kietų sausgyslių dalių ir grubaus jungiamojo audinio. Kiaulienos konservuose negali būti kitaip smulkintos ar mechaniškai atskirtos mėsos, neturi būti mėsos pakaitalų.

Kiaulienos konservai turi būti pagaminti natūraliu sterilizacijos būdu, be konservantų. Mėsa, naudojama mėsos gaminimui, turi būti 100% gryna kiauliena.

Kiti leidžiami ingredientai: modifikuoti krakmolai, bulvių krakmolai, emulsikliai, kvapiosios medžiagos, ryžių miltai, sultinys, prieskoniai: laisvas pasirinkimas: česnakai, duonos trupiniai, raudonėliai, bazilikai, laurai ir kt.

KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

- Saugos reikalavimai: 1 g žaliavos neturi būti nustatyta *Clostridium perfringens* bakterijų. Riebalų žaliavoje – ne daugiau kaip 20 proc.
- Išvaizda – būdinga kiaulienos konservuotai mėsei. Kiaulienos gabalėliai turi būti supjaustyti, nepervirti, nesuyrantys išimant iš indelio, turi būti aiškiai matomos mėsos skaidulos;
- Tekstūra – standūs gabalėliai, nemalta ir mechaniškai neatskirta mėsa;
- Spalva, kvapas ir skonis – būdingas kiaulienos konservams, be pašalinio kvapo ir skonio, ir spalvos.

TEISĖS AKTAI

Kiaulienos konservai turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

- 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais;
- 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais;
- 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

PAKAVIMO REIKALAVIMAI

Kiaulienos konservai pakuojami į saugią, tvirtą, tinkamą liestis su maistu skardinę arba lygiavertę pakuotę, kurioje grynasis kiekis turi būti ne mažesnis kaip 240 g, bet ne didesnis kaip 400 g.

11 PIRKIMO DALIS. VIŠTIENOS KONSERVAI

Vištienos konservuose vištienos mėsos turėtų būti ne mažiau kaip 70 proc. nuo visos produkto sudėties. Pažymėtina, jog šis nurodytas mėsos kiekis (70 proc.) turi būti dedamas gamybos proceso metu. Mėsos riebumas turi būti ne didesnis nei 14 proc. Vištienos mėsa (krūtinėlė ar kumpeliai) konservuose turi būti supjaustyta, be kaulų, plunksnų likučių, kremzlių, stambių ir kietų sausgyslių dalių ir grubaus jungiamojo audinio. Vištienos konservuose negali būti kitaip smulkintos ar mechaniškai atskirtos mėsos, neturi būti mėsos pakaitalų.

Vištienos konservai turi būti pagaminti natūraliu sterilizacijos būdu, be konservantų. Mėsa, naudojama mėsos gaminimui, turi būti 100% gryna vištiena.

Kiti leidžiami ingredientai: modifikuoti krakmolai, bulvių krakmolai, emulsikliai, kvapiosios medžiagos, ryžių miltai, sultinys, prieskoniai: laisvas pasirinkimas: česnakai, duonos trupiniai, raudonėliai, bazilikai, laurai ir kt.

KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

- Saugos reikalavimai: 1 g žaliavos neturi būti nustatyta *Clostridium perfringens* bakterijų. Riebalų žaliavoje – ne daugiau kaip 14 proc.
- Išvaizda – būdinga vištienai. Vištienos gabalėliai turi būti išgyslinti, supjaustyti, nepervirti, nesuyrantys išimant iš indelio;
- Tekstūra – standūs gabalėliai, nemalta ir mechaniškai neatskirta mėsa;
- Spalva, skonis ir kvapas – būdingas vištienai, be pašalinio skonio ir kvapo, ir spalvos.

TEISĖS AKTAI

Vištienos konservai turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

- 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais;
- 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais;
- 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

PAKAVIMO REIKALAVIMAI

Vištienos konservai pakuojami į saugią, tvirtą, tinkamą liestis su maistu skardinę arba lygiavertę pakuotę, kurioje grynasis kiekis turi būti ne mažesnis kaip 240 g, bet ne didesnis kaip 400 g.

15 PIRKIMO DALIS. KONSERVUOTOS KEPTOS PUPELĖS POMIDORŲ PADAŽE

Sudedamosios dalys: **pupelės (ne mažiau kaip 50 proc.)**, vanduo, pomidorų padažas taip pat leistini maisto priedai, prieskoniai.

KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

- Išvaizda – pupelės išlaikytos, nesuirusios formos, sveikos, rūšiuotos, vientisos spalvos, įvairių atspalvių;
- Kvapas ir skonis – būdingas kepintoms konservuotoms pupelėms pomidorų padaže, be pašalinio kvapo ir skonio. Produkte neturi būti konservantų ar antioksidantų.

TEISĖS AKTAI

Konservuotos pupelės turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

- 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais;
- 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais;
- 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

PAKAVIMO REIKALAVIMAI

Konservuotos keptos pupelės pomidorų padaže pakuojamos į saugią, tvirtą, tinkamą liestis su maistu skardinę arba lygiavertę pakuotę, kurioje grynasis kiekis turi būti ne mažesnis nei 330 g, bet ne daugiau kaip 430 g.

18 PIRKIMO DALIS. UAT pienas (2-2,5 proc.)

KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Reikalavimai pieno jusliniams rodikliams:

- Spalva – būdinga produktui, t. y., šviesi spalva (balta arba gelsvo atspalvio);
- Skonis ir kvapas – būdingas produktui be pašalinio skonio ir kvapo.
- Būklė – ultraaukšta temperatūra apdorotas ne mažiau kaip 2 proc., bet ne daugiau kaip 2,5 proc. riebumo pienas. Būklė būdinga produktui, t. y., vienalytis skystis be priemaišų ar kitų galimų liekanų.

TEISĖS AKTAI

UAT pienas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

- 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1308/2013 kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr. 1234/2007.
- 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su visais pakeitimais;
- 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais;
- 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus;
- 2016 m. sausio 15 d. Tarybos reglamentą (EB) 2016/52, kuriuo nustatomi didžiausi leidžiami maisto produktų ir pašarų radioaktyviojo užterštumo po branduolinės ar radiologinės avarijos lygiai, ir panaikinamas Reglamentas (Euratomas) Nr. 3954/87 bei Komisijos reglamentai (Euratomas) Nr. 944/89 ir (Euratomas) Nr. 770/90, su visais pakeitimais;

- 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

PAKAVIMO REIKALAVIMAI

UAT pienas pakuojamas į saugią, tvirtą, tinkamą liestis su maistu pakuotę, kurioje grynas kiekis turi būti ne mažesnis kaip 900 ml, bet ne didesnis kaip 1 l.