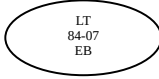




# Produkto specifikacija Nr. 1511

Leidimo data: 2023.08.16.

Produkto pavadinimas: Virta „Samsono pieniška“ dešra

Gamintojo pavadinimas, identifikavimo ženklas	UAB „SAMSONAS“ 
Normatyvinio dokumento pavadinimas	MĖSOS GAMINIŲ TECHNINIS REGLAMENTAS
Transportavimas ir laikymas	0...+6 °C
Galiojimo laikas	60 (iš įmonės gali būti tiekama su minimum 48 paromis) parų
Ženklavimo reikalavimai	Aukščiausia rūšis Sudedamosios dalys: kiauliena, vanduo, kiaulienos lašiniai, kiaulienos odelės, jautiena, druska, <b>pieno milteliai</b> (1%), gliukozė, augaliniai ekstraktai, sausas raudonųjų burokėlių sulčių koncentratas, emulsiklis E450, dekstrozė, antioksidantai: E300, E301, rūgštingumą reguliuojančios medžiagos: E262, E331, tirštiklis E412, kiaulienos baltymai, mielių ekstraktas, kvapiosios medžiagos, prieskoniai, prieskonių ekstraktas, konservantas E250. Mėsos kilmės vieta – ES.100 g produkto energinė ir maistinė vertė yra: 1060 kJ/236kcal; riebalai 22g, iš kurių sočiųjų riebalų rūgščių 7,9g, angliavandeniai 0.5 g, iš kurių cukrų <0.4g, baltymai 9g, druska 1.4 g. Pažeidus pakuotę suvartoti per 48 valandas, bet ne vėliau nei nurodyta etiketėje. Apvalkalas nevalgomas. Gali būti <b>sojos</b> ir <b>glitimo</b> pėdsakų.
Mėsos gaminio pirminės pakuotės aprašymas	Gaminio grynas kiekis, kg: ~ 0,9 Tuščios pakuotės svoris, kg: 0,006 Įpakavimas: poliamidinis apvalkalas galuose užsandarintas metaliniais spaustukais. Pakuotė tinkama liestis su maisto produktais. Pakuotės ženklinime yra simbolis Šakutė ir peilis  Pirminės pakuotės aprašymas: 1. pakuotės išmatavimai: 33cm x 5,5 cm x 5,5 cm; 2. pakuotės sudėtis: poliamidinė; 3. pakuotės spalva: skaidri; 4. informacinis simbolis apie galimybę perdirbti 
Mėsos gaminio aprašymas:	Gaminio matmenys: Ilgis 33 ± 1 cm; Dešros diametras 58 ± 2 mm; Juslinės savybės: Dešros paviršius sausas, švarus, šviesiai rausvos spalvos. Faršas šviesiai rausvos spalvos, 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>	<b>Tarybos Reglamentas (Euratomas) 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:</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>	<b>Komisijos Reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų.</b> L. Monocytogenes 25 g - nėra. Salmonela 25 g - nėra. <b>Mėsos gaminių techninis reglamentas 2015 m. vasario 9 d. Nr. 3D-78</b> <b>Produktas atitinka termiškai apdorotų mėsos gaminių kokybės rodiklius:</b> Mėsos baltymų be kolageno kiekis, % ne mažiau kaip 8. Riebalų kiekis %, ne daugiau kaip 22. Drėgnis %, ne daugiau kaip 69. <b>Įmonės vidinės nuostatos:</b> Druskos kiekis, % ne daugiau kaip 1,7.																		
<b>Biologinės charakteristikos</b>	Įmonėje atliekama pastovi deratizacija ir dezinfekcija (graužikų ir nariuotakojų kontrolė)																		
<b>Cheminės charakteristikos</b>	<b>Komisijos Reglamentas (EB) Nr. 1881/2006 nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas:</b> <b>1. Dioksinų ir PCB leistini kiekiai mėsos produktuose (pagaminti iš):</b> <table border="1"> <tr> <th></th><th>Dioksinų suma (PSO–PCDD/F–TEQ) turi neviršyti:</th><th>Dioksinų ir dioksinų tipo PCB suma (PSO–PCDD/F–PCB–TEQ) turi neviršyti:</th><th>PCB 28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 ir PCB180 suma (ICES – 6) turi neviršyti:</th></tr> <tr> <td>kiaulių mėsos</td><td>1,0 pg/g riebalų</td><td>1,25 pg/g riebalų</td><td>40 ng/griebalų</td></tr> <tr> <td>galvijų ir avių mėsos</td><td>2,0 pg/g riebalų</td><td>4,0 pg/g riebalų</td><td>40 ng/griebalų</td></tr> <tr> <td>paukščių mėsos</td><td>1,75 pg/g riebalų</td><td>3,0 pg/g riebalų</td><td>40 ng/griebalų</td></tr> </table> <b>2. Policikliniai aromatiniai angliavandeniliai</b> Benspireno kiekis rūkytame mėsos produkte ne daugiau kaip 2,0 µg/kg. Susumuoti benzo(a)pirenas, benz(a)antracenas, benzo(b)fluorantenas ir chrizenas rūkytame mėsos produkte ne daugiau kaip 12,0 µg/kg <b>3.Sunkieji metalai: mėsos produktuose, kurie pagaminti iš žaliavos:</b> Kadmio ne daugiau kaip 0,05mg/kg Švino ne daugiau kaip 0,1 mg/kg				Dioksinų suma (PSO–PCDD/F–TEQ) turi neviršyti:	Dioksinų ir dioksinų tipo PCB suma (PSO–PCDD/F–PCB–TEQ) turi neviršyti:	PCB 28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 ir PCB180 suma (ICES – 6) turi neviršyti:	kiaulių mėsos	1,0 pg/g riebalų	1,25 pg/g riebalų	40 ng/griebalų	galvijų ir avių mėsos	2,0 pg/g riebalų	4,0 pg/g riebalų	40 ng/griebalų	paukščių mėsos	1,75 pg/g riebalų	3,0 pg/g riebalų	40 ng/griebalų
	Dioksinų suma (PSO–PCDD/F–TEQ) turi neviršyti:	Dioksinų ir dioksinų tipo PCB suma (PSO–PCDD/F–PCB–TEQ) turi neviršyti:	PCB 28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 ir PCB180 suma (ICES – 6) turi neviršyti:																
kiaulių mėsos	1,0 pg/g riebalų	1,25 pg/g riebalų	40 ng/griebalų																
galvijų ir avių mėsos	2,0 pg/g riebalų	4,0 pg/g riebalų	40 ng/griebalų																
paukščių mėsos	1,75 pg/g riebalų	3,0 pg/g riebalų	40 ng/griebalų																
	<b>Europos Parlamento ir Tarybos Reglamentas (EB) Nr. 470/2009</b> <b>1. Antibiotikai mėsos produktuose, kurie pagaminti iš žaliavos:</b> Farmalogiškai aktyvių medžiagų likučiai kiekia atitinka Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) Nr. 470/2009 leistinas koncentracijas.																		

	<b>Europos Parlamento ir Tarybos Reglamentas (EB) Nr. 396/2005</b> <b>1. Pesticidai mėsos produktuose, kurie pagaminti iš žaliavos:</b> Pesticidų koncentracijos produkte negali viršyti 0,01 mg/kg		
	<b>Tarybos Reglamentas (Eurotomas) 2016/52</b> kuriuo nustatomi didžiausi leidžiami maisto produktų ir pašarų radioaktyviojo užterštumo po branduolinės ar radiologinės avarijos lygiai. Neperkama žaliava iš radioaktyviai užterštų teritorijų.		
	<b>Europos Parlamento ir Tarybos Reglamentas (EB) Nr. 1333/2008</b> <b>Maistinių priedų leistinos normos</b> Nitritų kiekis ne daugiau kaip - 150 mg/kg; Pupenių derva - <i>quantum satis</i> ; E262 - <i>quantum satis</i> ; E331 - <i>quantum satis</i> ; E301- <i>quantum satis</i> ; E300 - <i>quantum satis</i> ; P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> – ne daugiau kaip - 5 000 mg/kg.		
<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. Žuvys 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	Yra	Nėra
	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. <b>Metalai:</b> Geležis (Ferrous) ne didesnis kaip 2 mm gabalėlis. spalvotas metalas (Non Ferrous) ne didesnis kaip 2 mm gabalėlis. nerūdijančio plieno metalu (Stainless) ne didesnis kaip 2,5 mm gabalėlis.		
<b>Teisiniai aktai</b>	1. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus 2. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos 3. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 178/2002 nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras 4. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr.1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1924/2006 ir (EB) Nr. 1925/2006 bei kuriuo panaikinami Komisijos direktyva 87/250/EEB, Tarybos direktyva 90/496/EEB,		

	<p>Komisijos direktyva 1999/10/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2000/13/EB, Komisijos direktyvos 2002/67/EB ir 2008/5/EB bei Komisijos reglamentas (EB) Nr. 608/2004</p> <p>5. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr 1935/2004, 2004 m. spalio 27 d. dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinantis Direktyvas 80/590/EEB ir 89/109/EEB.</p> <p>6. Komisijos Reglamentas (ES) Nr. 10/2011 2011 m. sausio 14 d. dėl plastikinių medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maisto produktais</p>
<b>Vartojimo instrukcija</b>	Gaminys tinkamas vartojimui be papildomo terminio apdorojimo. Gaminys neskirtas kūdikių maistui. Produktas netinka alergiškiems žmonėms.
<b>Atsekamumas</b>	<p>Partijos Nr.: „Tinka vartoti iki: dd mm mmmm“,</p> <p>kur: dd- diena, mm- mėnuo, mmmm-metai</p>
<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:** Kokybės vadovė A. Kimlierienė  
**Tvirtina:** Vyr. technologė R. Butauskienė

