

MĖSOS IR MĖSOS PRODUKTŲ TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

Bendrieji reikalavimai maisto produktams.

- Visos prekės privalo atitikti Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 (aktuali redakcija) ir 2019 m. rugpjūčio 20 d. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro įsakymo Nr. V-1000 „Dėl Pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo” (aktuali redakcija) nuostatus
- Tiekėjai privalo laikytis bendrųjų ir konkrečių gyvūninės kilmės maisto produktų higienos taisyklių pagal 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos ir 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 853/2004 nustatantį konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus;
- Tiekėjai turi užtikrinti žmonių sveikatos ir vartotojų interesų apsaugą maisto atžvilgiu, vadovaujantis 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 178/2002, nustatančio maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančio Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančio su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (arba jam lygiaverčiu Codex Alimentarius standartu), ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams <...> nustatytais reikalavimais.
- Galvijų, kiaulių skerdenų klasifikavimas, galvijienos bei paukštienos apibrėžtys, pavadinimai ir prekiniai pavadinimai turi atitikti 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas <...>. ;
- Jautiena ir jos produktų ženklavimas turi atitikti 2000 m. liepos 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1760/2000, nustatančio galvijų identifikavimo ir registravimo sistemą, reglamentuojančio jautienos bei jos produktų ženklavimą ir panaikinančio Tarybos reglamentą (EB) Nr. 820/9 II antraštinėje dalyje nurodytus reikalavimus ir 2008 m. birželio 26 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-359 “Dėl dvylikos mėnesių ir jaunesnių galvijų mėsos ženklavimo” (aktuali redakcija) patvirtintus reikalavimus;
- Viščiukų broilerių skerdenų ir jų gabalų suskirstymas pagal gabalų anatominį pavidalą, pagal klases, pagal naminių paukščių rūšį, pagal saugojimo ir tvarkymo temperatūrą ir minimalius prekybos standartus turi atitikti 2008 m. birželio 16 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 543/2008, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo taisyklės dėl tam tikrų prekybos paukštiena standartų, reikalavimus;

- ☐ Skerdenų ir jų gabalų apdorojimo nuostoliai turi atitikti Rekomenduojamų maisto produktų atšildymo, pirminio ir šiluminio apdorojimo nuostolių sąrašą, patvirtintame Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. liepos 19 d. įsakymu Nr. V-640 „Dėl Rekomenduojamų maisto produktų atšildymo, pirminio ir šiluminio apdorojimo nuostolių sąrašo patvirtinimo“, patvirtintus rodiklius;
- ☐ Mėsos gaminiai turi atitikti Mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą 2015 m. vasario 9 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl Mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“ (aktuali redakcija);
- ☐ Ekologiškai produkcijai taikomi kokybės reikalavimai, patvirtinti Lietuvos Respublikos Žemės ūkio ministro 2000 m. gruodžio 28 d. įsakymu Nr. 375 „Dėl ekologinio žemės ūkio taisyklių patvirtinimo“ (aktuali redakcija);
- ☐ Mikrobiologiniai kriterijai turi atitikti reikalavimus, pateiktus 2007 m. gruodžio 5 d. Komisijos Reglamente (EB) Nr. 1441/2007, iš dalies keičiantis Reglamentą (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų;
- ☐ Produktų ženklinimas turi atitikti reikalavimus nustatytus Reglamente (ES) Nr. 1169/2011 ir Lietuvos higienos normoje HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“ patvirtinimo“;
- ☐ Taros ir pakavimo medžiagos turi atitikti 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1935/2004, dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu ir Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakymu Nr. V-417 (aktuali redakcija), reikalavimus.

Reikalavimai produktams

Eil. Nr.	Maisto produkto pavadinimas	Reikalavimų aprašymas	Išfasavimas	Mato vnt.	Preliminarus kiekis per 12 mėn.	Vieneto įkainis, Eur (be PVM)
1	2	3	4	5	6	7
1.	Jautienos kumpis	Jautienos užpakalinis kumpis suskirstytas anatomiškai be jungiamojo audinio. Atšaldytas. Iš A (12 mėnesių ir jaunesnių nei 24 mėnesių nekastruotų galvijų patinų (buliukų) skerdenos) galvijų skerdenos kategorijos. Jusliniai rodikliai (raumens paviršiaus ir pjūvio išvaizda ir spalva, kvapas, raumenų konsistencija, sultinio spalva) turi būti būdingi šviežiai tos rūšies mėsai (anatomine, gyvulio amžiaus ir veislės prasme). NEINJEKUOTA. Ne vakuume. Tara tiekėjui grąžinama iš karto, priėmus prekę.	ne daugiau kaip po 3 kg.	kg	1600	14,00
2.	Jautienos mentė	Atšaldyta, be kaulų. Iš A (12 mėnesių ir jaunesnių nei 24 mėnesių nekastruotų galvijų patinų (buliukų) skerdenos) arba B (24 mėnesių ir vyresnių nekastruotų galvijų patinų (bulių) skerdenos) galvijų skerdenos kategorijos. Jusliniai rodikliai (raumens paviršiaus ir pjūvio išvaizda ir spalva, kvapas, raumenų konsistencija, sultinio spalva) turi būti būdingi	ne daugiau kaip 3 kg.	kg	2600	13,50

		šviežiai tos rūšies mėsa (anatomine, gyvulio amžiaus ir veislės prasme). NEINJEKUOTA. Ne vakuume. Tara tiekėjui grąžinama iš karto, priėmus prekę.				
3.	Jautienos nugarinė	Atšaldyta, nugarinės dalies jautiena, be kaulų, be poodinių riebalų. Minkšta. Raumeningumo klasė ne žemesnė nei „R“, riebumo laipsnis ne žemesnis kaip 3 riebumo klasės. Jusliniai rodikliai (raumens paviršiaus ir pjūvio išvaizda ir spalva, kvapas, raumenų konsistencija, sultinio spalva) turi būti būdingi šviežiai tos rūšies mėsa (anatomine, gyvulio amžiaus ir veislės prasme). NEINJEKUOTA. Ne vakuume. Tara tiekėjui grąžinama iš karto, priėmus prekę.	ne daugiau kaip 3 kg	kg	3500	5,50
4.	Jautienos sprandinė	Atšaldyta jautienos sprandinė. Be po mentės raumens. Iš B (24 mėnesių ir vyresnių nekastruotų galvijų patinų (bulių) skerdenos) galvijų skerdenos kategorijos. Jusliniai rodikliai (raumens paviršiaus ir pjūvio išvaizda ir spalva, kvapas, raumenų konsistencija, sultinio spalva) turi būti būdingi šviežiai tos rūšies mėsa (anatomine, gyvulio amžiaus ir veislės prasme). NEINJEKUOTA. Ne vakuume. Tara tiekėjui grąžinama iš karto, priėmus prekę.	ne daugiau kaip 3 kg	kg	3600	7,50
5.	Kiaulienos mentė	Atšaldyta kiaulienos mentė be kaulo, be odos. Išorinių riebalų likutis raumens paviršiuje leistinas iki 1,5 cm ir ne didesnėmis kaip 5 cm skersmens salelėmis. Šviežios mėsos šviežumo rodikliai (vertinami pagal juslinius, cheminius rodiklius ir mikrobinių užterštumą) balais – nuo 21 iki 25 balų. NEINJEKUOTA. Ne vakuume. Tara tiekėjui grąžinama iš karto, priėmus prekę.	ne daugiau kaip 3 kg	kg	1700	4,50
6.	Kiaulienos sprandinė	Atšaldyta kiaulienos sprandinė be jungiamojo audinio, tokių kaip kaulinis ar kremzlinis bei poodinis riebalinis audiniai. Mėsos šviežumo rodikliai (vertinami pagal juslinius, cheminius rodiklius ir mikrobinių užterštumą) balais – nuo 21 iki 25 balų. NEINJEKUOTA. Ne vakuume. Tara tiekėjui grąžinama iš karto, priėmus prekę.	ne daugiau kaip 3 kg	Kg.	1800	5,50
7.	Kiaulienos kumpis	Atšaldytas kiaulienos kumpis be kaulo, be odos. Išorinių riebalų likutis raumens paviršiuje leistinas iki 1,5 cm ir ne didesnėmis kaip 5 cm skersmens salelėmis. Mėsos šviežumo rodikliai (vertinami pagal juslinius, cheminius rodiklius ir mikrobinių užterštumą) balais – nuo 21 iki 25 balų. NEINJEKUOTA. Ne vakuume. Tara tiekėjui grąžinama iš karto, priėmus prekę.	ne daugiau kaip 3 kg	kg	1800	4,80

8.	Kiaulienos kotletinė	Kiaulienos kotletinė mėsa turi būti be odos ir kaulų, išgyslinta, supjaustyta įvairaus dydžio gabalėliais, kremzlės, smulkūs kauliukai, sausgyslės ir kraujo krešuliai pašalinti. Riebalų kiekis ne daugiau kaip 15 proc. Be pašalinio skonio ir kvapo, spalva būdinga šviežiai kiaulienai, paviršius nelipnus. Pagaminto produkto sudedamosios dalys ir pats produktas neturi būti apdorotas jonizuojančia spinduliuote. Po terminio paruošimo pasižymi švelniu kiaulienos mėsa būdingu skoniu. Nuostolių normos po šiluminio paruošimo neturi viršyti LR SAM 2010-07-19 įsakyme Nr. V-640 numatytų normų. NEINJEKUOTA. Ne vakuume. Tara tiekėjui grąžinama iš karto, priėmus prekę.	ne daugiau kaip 3 kg	kg	1600	2,50
----	----------------------	--	----------------------	----	------	------

9.	Kalakutų krūtinėlių filė	Šviežia kalakutų krūtinėlių filė be odelės (pusė krūtinėlės be kaulo, t. y. be krūtinkaulio ir šonkaulių). A klasė. Jusliniai rodikliai turi atitikti tipinius požymius, priskirtus šviežiai paukštienai. Cheminiai rodikliai turi atitikti šviežiai paukštienai būdingus cheminių reakcijų požymius. Mikrobiologiniai užterštumo rodikliai turi atitikti šviežiai paukštienai keliamus reikalavimus. NEINJEKUOTA. Ne vakuume. Tara tiekėjui grąžinama iš karto, priėmus prekę.	ne daugiau kaip 3 kg	kg	200	9,00
10.	Viščiukų broilerių krūtinėlių filė	Šviežia viščiukų broilerių krūtinėlių filė be odelės (pusė krūtinėlės be kaulo, t. y. be krūtinkaulio ir šonkaulių). A klasė. Jusliniai rodikliai turi atitikti tipinius požymius, priskirtus šviežiai paukštienai. Cheminiai rodikliai turi atitikti šviežiai paukštienai būdingus cheminių reakcijų požymius. Mikrobiologiniai užterštumo rodikliai turi atitikti šviežiai paukštienai keliamus reikalavimus. NEINJEKUOTA. Ne vakuume. Tara tiekėjui grąžinama iš karto, priėmus prekę.	ne daugiau kaip 3 kg	kg	3500	6,50
11.	Viščiukų broilerių šlaunelių mėsa	Šviežia viščiukų broilerių šlaunelių mėsa (šlaunelės be šlaunikaulių, nepjaustytos), be odelės. A klasė. Jusliniai rodikliai turi atitikti tipinius požymius, priskirtus šviežiai paukštienai. Cheminiai rodikliai turi atitikti šviežiai paukštienai būdingus cheminių reakcijų požymius. Mikrobiologiniai užterštumo rodikliai turi atitikti šviežiai paukštienai keliamus reikalavimus. NEINJEKUOTA. Ne vakuume. Tara tiekėjui grąžinama iš karto, priėmus prekę.	ne daugiau kaip 3 kg	kg	4500	5,00
12.	Atvėsintos vištienos blauzdelės be odos	Vištienos blauzdelės (atvėsintos be odos): Viščiukų blauzdelės turi būti, nepažeistos (be matomų atvirų kaulų lūžių), švarios (išorinis ir vidinis paviršius be pašalinių priedų, kraujosruvų). Be odos. Šviežiai atšaldytos temperatūroje -1 iki 4 °). NEINJEKUOTA. Ne vakuume. Tara tiekėjui grąžinama iš karto, priėmus prekę.	ne daugiau kaip 3 kg	kg	1100	1,80