

		Rūgštingumas ne daugiau 11 laipsnių, minkštimo drėgnis ne daugiau 49% pagal LST. Neraikyta, fasuota iki 1 kg.				
6.	Batonai	Neraikyti, fasuoti iki 0,4-0,5 kg., aukščiausios kokybės kvietinių miltų, naudojant natūralias žaliavas. Pagaminta pagal LST 129:2003 arba lygiavertis standartas. Batonai ovalios formos, iškepę. Paviršius šviesiai geltonas iki šviesiai rusvos spalvos. Minkštimas nedrėgnas, elastingas, be neišmaišymo, pelėsių, bulvinės ligos požymių. Akytas, be ženklių tuštymų ir sutankėjimų 1 kg.	kg.	939	0,02	18,78
7.	Sumuštinų duona	Svoris 0,5 kg. Ruginiai, kvietiniai 1 r. miltai. 1 kg. gatavo produkto ruginių miltų ne mažiau 370 g, kvietinių miltų 550 C ne daugiau 250 g. raikyta, iškepusi, paviršius neapdegęs, pluta neatšokusi. Pagal LST 129:2003	kg	150	1,45	217,50
8.	Bandelės (džemu, cinamonu, aguonomis, karamele, kokosu)	Aukščiausios rūšies kvietinių miltų, 50 g., naudojant natūralias žaliavas.	kg.	540	2,10	1134,00
9.	Džiūvėsėliai malti	Iš aukščiausios rūšies kvietinių miltų, gelsvai rusvos spalvos, nesudegę, paruošti pagal gamybos standartus, be saldžių priedų, sveriami.	kg	150	0,02	3,00
10.	Arbatžolės(mėtų,	Fasuota iki 0,1 kg.	kg	3,75	0,08	0,30

Skait

atliktas