

## Specifikacija Nr.4

### Atšaldyta Kiaulienos mentė

(Pavadinimas)

<p><b><u>Tiekėjas arba žaliavos pirkimo vieta (kilmė):</u></b> Žaliava gamybai perkama tik iš įmonių, patvirtintų tiekimui į bendrąją ES rinką. Sąrašas pateiktas Valstybinės maisto veterinarijos tarnybos tinklapyje. Žaliavų tiekėjai yra įvertinti, patvirtinti ir įtraukti į įmonės Tiekėjų registrą. Kiaulienos mentė pagaminta iš kokybiškos žaliavos, atitinkančios Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr.853 nustatančio konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus, laikantis įmonės procedūrų ir technologijos instrukcijų.</p>		
<b>Charakteristika</b>		
<p><b><u>Bendrieji reikalavimai:</u></b> Kiaulienos mentė ruošama iš bekonų skerdenų. Mentė išpjauama iš priekinio skerdenos trečdalis, nuimant raumenis nuo petikaulio, mentės kaulo ir dilbio kaulo. Išpjauštos ir išgyslintos mentės paviršius padengtas plėve, kraštai lygūs. Atšaldyta kiaulienos mentė atitinka šviežiai mėsai keliamus reikalavimus.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ be pašalinių priemaišų (t.y. purvo, medžio atplaišų, metalo dalelių)</li> <li>▶ be pašalinio kvapo;</li> <li>▶ be kaulų ir odos likučių;</li> <li>▶ be kraujo krešulių.</li> </ul> <p>Gali būti supjaustyta įvairaus dydžio gabalėliais pagal specialų kliento užsakymą patvirtintą sutartyje.</p>		
<p><b><u>Transportavimas ir laikymas:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ tinkamai supakuota, kad būtų reikiamai apsaugota ir išvengta užteršimo;</li> <li>▶ palaikoma žaliavos temperatūra: atšaldytos – 1 : +7°C;</li> </ul>		
<p><b><u>Transportavimo pakuotė:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ sufasuota polietilenuose maišuose arba vakuuminėje pakuotėje, plastikinėje ar kartoninėje taroje.</li> </ul>		
<p><b><u>Galiojimo laikas:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ -1 : +7°C – 7 paros;</li> <li>▶ pažeidus pakuotę suvartoti per 24 valandas, bet ne vėliau nei nurodyta etiketėje.</li> </ul>		
<p><b><u>Ženklavimo reikalavimai:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ produkto pavadinimas;</li> <li>▶ apdorojimo būdas (atšaldyta);</li> <li>▶ gamintojo pavadinimas, adresas;</li> <li>▶ užauginta/ paskersta/išpjaušyta;</li> <li>▶ grynasis kiekis, kg;</li> <li>▶ laikymo sąlygos;</li> <li>▶ užrašas „Tinka vartoti iki ....(data)“;</li> <li>▶ sveikumo ženklas (LT 84-07 EB);</li> <li>▶ partijos numeris.</li> </ul>		
<b>Rizikos veiksniai</b>		
<b>Mikrobiologiniai</b>	<b>Cheminiai</b>	<b>Fizikiniai</b>
<p><i>Salmonella</i> 25 g - neturi būti; <i>E.coli</i> 500 ksv/g.</p>	<p>Pesticidų ir teršalų kiekis neturi viršyti didžiausių leidžiamų koncentracijų(DLK).</p>	<p>Be pašalinių objektų (kaulų, adatų, metalo detalių, stiklo, medžio, akmenų, vabzdžių ir kitų biologinių teršalų, plastmasės, asmeninių daiktų ir kt.)</p>

**Kita informacija**

2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr.852/2004 dėl maisto produktų higienos.  
2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr.853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus.  
2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr.1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas.  
2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr.2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų.  
2007 m. gruodžio 5 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr.1441/2007, iš dalies keičiantis reglamentą (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų.  
2011 m. spalio 25 d. Europos parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr.1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams.  
2013 m. gruodžio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentu (ES) Nr.1337/2013.  
LR HN 119:2002 „Maisto produktų ženklavimas“.  
LR HN 15:2005 „Maisto higiena“.  
LR HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“.