



Specifikacija Nr. 3

Atšaldytos Kiaulienos nuopjovos (80/20)

(Pavadinimas)

Tiekėjas arba žaliavos pirkimo vieta (kilmė): 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 nuopjovos pagamintos 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.

Charakteristika

Bendrieji reikalavimai: Kiaulienos nuopjovos (80/20) ruošiamos iš bekonų skerdenų. Nuopjovos - įvairaus dydžio ir svorio mėsos gabalėliai, gauti skerdenų išpjaujimo ir stambių pusgaminių formavimo operacijų metu. Atšaldyti kiaulienos lašiniai atitinka šviežiai mėšai keliamus reikalavimus.

- ▶ iki 20 % riebalinio audinio, ne mažiau 80 % raumeninio audinio, be stambių gyslų;
- ▶ mėsos gabalėliai gauti nupjaujimo operacijoje kai iškaulinėjamos skerdenos ir (arba) pjaujama mėsa;
- ▶ be pašalinių priemaišų (t.y. purvo, medžio atplaišų, metalo dalelių);
- ▶ be pašalinio kvapo, be kraujo krešulių, kremzlių, limfinių mazgų;
- ▶ be kaulų ir odos likučių;
- ▶ pH 5,5-5,9.

Transportavimas ir laikymas:

- ▶ tinkamai supakuota, kad būtų reikiamai apsaugota ir išvengta užteršimo;
- ▶ palaikoma žaliavos temperatūra: atšaldytos – 1 : +7°C;

Transportavimo pakuotė:

- ▶ sufasuota polietileniniuose maišuose arba vakuuminėje pakuotėje, plastikinėje ar kartoninėje taroje.

Galiojimo laikas:

- ▶ -1 : +7°C – 7 paros;
- ▶ pažeidus pakuotę suvartoti per 24 valandas, bet ne vėliau nei nurodyta etiketėje.

Ženklavimo reikalavimai:

- ▶ produkto pavadinimas;
- ▶ apdorojimo būdas (atšaldyta);
- ▶ gamintojo pavadinimas, adresas;
- ▶ užauginta/ paskersta/išpjaujstyta;
- ▶ grynasis kiekis, kg;
- ▶ laikymo sąlygos;
- ▶ užrašas „Tinka vartoti iki(data)“;
- ▶ sveikumo ženklas (LT 84-07 EB);
- ▶ partijos numeris.

Rizikos veiksniai

Mikrobiologiniai	Cheminiai	Fizikiniai
Salmonella 25 g.- neturi būti; E coli 500 ksv/g.	Pesticidų ir teršalų kiekis neturi viršyti didžiausių leidžiamų koncentracijų(DLK).	Be pašalinių objektų (kaulų, adatų, metalo detalių, stiklo, medžio, akmenų, vabzdžių ir kitų biologinių teršalų, plastmasės, asmeninių daiktų ir kt.)

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“.

Paskutinės peržiūros data: 2017-03-22

Parengė: Kokybės vadovė Danguolė Gavelienė