

## PRODUKTO SPECIFIKACIJA

**Produkto pavadinimas:**Pasterizuota ir atvėsinta kiaušinių masė, 10 kg  
**Gaminio Nr.**

**Pirkėjas:**

### 1. PAGRINDINĖ INFORMACIJA

#### ĮMONĖS ADRESAS

**PAVADINIMAS**

**ADRESAS**

JSC Agroholding

V. Kreves pr. 97, LT-

50369 Kaunas, Lietuva

#### GAMINTOJO (FABRIKO) ADRESAS

**PAVADINIMAS**

**ADRESAS**

Baltic egg production

Birutes skg. 5, Maceniu

kaimas,

Plunges rajonas, LT -

90100

Lietuva

**VETERINARINIS NUMERIS**

**KONTAKTINIS ASMUO**

Tomas Rumelaitis,

Pardavimų direktorius

**TEL.**

**E-MAIL**

+370 626 42144

tomas.rumelaitis@vici.eu

LT 68-09 EB

**KONTAKTINIS ASMUI**

**TEL.**

**E-MAIL**

Ingrida Rupeikiene,

Kokybės vadovė

+370 620 29517

ingrida.rupeikiene@vici.e

u

### 2. PRODUKTO APRAŠYMAS (pagrindiniai gamybos ir apdorojimo procesai)

#### Produkto aprašymas

Pasterizuota ir atvėsinta kiaušinių masė gaunama iš šviežių, sveikų vištų kiaušinių, kuri filtruojama bei homogenizuojama, pasterizuojama laikantis tarptautinių standartų, temperatūrinių režimų (terminio šoko), kuris užtikrina mikroorganizmų ir patogenų nebuvimą. Kiaušinių masė savo savybėmis identiška šviežiems vištų kiaušiniams. Masė atvėsinta ir supakuota 10 kg pakuotėse į dėžes

**Kilmės šalis**

**Kalba ant pakuotės**

EU

EN

### 3. SUDĖTIS (mažėjančia tvarka)

100% Visas vištos kiaušinis be lukšto

### 4. Laikymo informacija

#### Laikymase

Tarp 0 – +40C

Alternatyvios laikymo sąlygos gali įtakoti

galiojimo terminą

#### Transport

Tarp 0 – +40C

#### Tinkamumas vartoti

- po pagaminimo

22 dienos

- minimalus pristatymo metu (jei reikalaujama)

### 5. PASKIRTIS

#### Naudojimo paskirtis, vartotojų tikslinėms grupėms

Pasterizuota ir atvėsinta kiaušinių masė yra tinkama naudoti visiems receptams, kur reikalingi kiaušiniai. Kiaušinių masė tinka pyragams, sausainiams, biskvitui, kremams, omletams, makaronams, plaktai kiaušinienei, tortams. Taip pat galima tiesiogiai naudoti majonezo, makaronų, salotų, salotų padažų gamyboje. Produktas tinkamas vartoti visų grupių žmonėms, išskyrus turintiems alergiją kiaušiniams ir vaikams iki 1 metų.

#### Kita naudojimo paskirtis

Pasterizuotas produktas yra saugesnis naudoti..

Higieniškesnis naudojimas.

Galima tiesiogiai naudoti, nereikia papildomai hidratuoti.  
Puikiai tinka kokteilių gamyboje.  
Kiaušinių masės naudojimas ne pagal specifikaciją, galimai gali būti nesaugus.

**Paruošimas ir apdorojimas prieš naudojimą, jei reikalaujama**

Kartą atidarius laikyti 0° – +4°C ir sunaudoti per 24 valandas. Laikyti originalioje pakuotėje. Nesušaldyti. Sunaudoti iki „Geriausia vartoti iki..“ datos.

## 6. Organoleptinės savybės

**Spalva**

**Kvapas ir skonis**

**Išvaizda/tekstūra**

Nuo geltonos iki oranžinės.

Būdingas šviežiam kiaušiniui, be pašalinio skonio ir kvapo.

Skystas, homogenizuotas, be putų, mazgelių, be dangalų, lukštų ir kitų organinių priemaišų.

## 7. FIZIKINĖS-CHEMINĖS SAVYBĖS

Testas	Vertė	Metodas, Metodo principas	LAB (I/E) I – internal E – external	Dažnis
Sausoji medžiaga, %	Min 22	Drėgmės analizatorius	I	Kiekviena partija
pH	7-8,5	pH - meter	I	
L-Pieno rūgštis, mg/kg	< 1000	Fermentų bio analizės testas (CDR Foodlab analizatorius)	I	
D-3 Hidroksibutirato rūgštis, mg/kg	< 10	Fermentų bio analizės testas (CDR Foodlab analizatorius)	I	

## 8. MIKROBIOLOGINĖS SAVYBĖS

TESTAS	RODIKLIS	METODAS	LAB (I/E) I – internal E – external	Dažnis
APC, 1g	<100 000	LST EN ISO 4833-2:2013	E	Kiekvienai partijai
Enterobacteriaceae, 1g	<100	LST ISO 21528-1:2009	E	
Salmonella, 25 g	nerastas	LST EN ISO 6579:2003/AC:2006	E	
Mielės, 1g	<100	LST ISO 21527-2:2008	E	1 testas per savaitę
Pelėsiai, 1g	<100	LST ISO 21527-2:2008	E	
Listeria monocytogenes, 25 g	nerasta	LST EN ISO 11290-1:2003 LST EN ISO 7932:2005	E	
Bacillus cereus, 1g	<100	LST EN ISO 7932:2005	E	
Staphylococcus aureus, 1g	<10	LST EN ISO 6888-1+A1:2005	E	

## 9. ALERGENAI

Alergenai	Produkte yra	Produkt e nėra	Gali pasitaikyti gamybos metu	Sudėtinės dalys
Javai turintys gliutimo		X		
Vėžiagyviai ir jų produktai		X		
Kiaušiniai ir jų produktai	X		X	Vištų kiaušiniai
Žuvis ir jų produktai		X		
Žemės riešutai ir jų produktai		X		
Sojų pupelės ir jų produktai		X		
Pienas ir jo produktai (įskaitant laktozę)		X		

Riešutai: migdolai ( <i>Amygdalus communis</i> L.), lazdyno ( <i>Corylus avellana</i> ), graikiniai ( <i>Juglans regia</i> ), anakardžių ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pekano ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazilijos ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacijos <i>Pistacia vera</i> , makadamijų arba Kvilslando riešutai ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) ir jų produktai		X		
Salierai ir jų produktai		X		
Garstyčios ir jų produktai		X		
Sezamo sėklos ir jų produktai		X		
sieros dioksidas ir sulfitai, kurių koncentracija didesnė kaip 10 mg/kg arba 10 mg/l, visame SO 2 skaičiuojami paruoštiems vartoti produktams arba produktams, atgamintiems pagal gamintojų nurodymus		X		
Lubinais ir jų produktai		X		
Moliuskais ir jų produktai		X		

#### 10. MAISTINĖ VERTĖ (Vidutiniškai 100g/100ml)

Energetinė vertė , kJ	547	- iš kurių cukrus g	0,3
Energetinė vertė, kcal	131	Baltymai, g	11,6
Riebalai, g	8,8	Druska, g	0,4
- iš kurių sotieji, g	3,5		
Angliavandeniai, g	1,4		

#### 11. PAPILDOMA INFORMACIJA

<b>GMO STATUSAS</b> (1829/2003 and 1830/2003)	Produkte nėra jokių GMO sudėtinių dalių pagal EC 1829/2003 ir 1830/2003
<b>JONIZACIJA</b> (1999/2/EC)	Šis produktas ir jo sudėtinės dalys nėra apdorotas jonizuojančia radiacija.
<b>FIZIKINĖ RIZIKA</b>	Produkte nėra jokių pašalinių stiklo, medienos, metalo ir akmens priemaišų <input type="checkbox"/> Kontrolei naudojami 0.6 mm diametro filtrai

#### 12. PAKAVIMO INFORMACIJA

<b>PIRMINĖ</b>	10L aseptinis maišelis (PE)
<b>ANTRINĖ</b>	Kartoninė dėžė
<b>TRETINĖ</b>	Euro paletė (1200x800)
<b>PALETIZAVIMAS</b>	24 sluoksnių per dėžę 3 sluoksnių per paletę 72 dėžių paletėje

#### 13. ŽYMĖJIMAS

<b>Lot numeris</b>	<b>XZZ-YYY</b> X=kodas metams (6=2016, 7=2017,...) ZZ=kodas metų savaitėms (01, 02...) YYY kodai skirti YYYth metų dienai
<b>Geriausia vartoti iki</b>	<b>XX.YY.ZZZZ</b> XX=diena YY=mėnuo ZZZZ=metai
<b>EAN kodas</b>	Turi būti nustatytas

**14. TEISĖS, REGLAMENTAI** (su visais pakeitimais ir atnaujinimais)

589/2008	EU	Ženklinimo reikalavimai kiaušiniams
2073/2005	EU	Mikrobiologiniai kriterijai
1881/2006	EU	Teršalai
396/2005	EU	Pesticidai
37/2010	EU	Farmakologiškai aktyvios medžiagos
1169/2011	EU	Žymimi alergenai
1935/2004	EU	Pakavimo medžiagos
10/2011	EU	Pakavimo medžiagos