

UAB „Molupis ir Ko“

Paberžių 8, Tauragė

SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

ŪKININKŲ ŠVIESI DUONA

(puskvietinė)

Duona atitinka LST 1129:2003/K1:2006 reikalavimus ir pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010

(EB) Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24:2003, nustatytus reikalavimus

Kepama iš 50 proc. kvietinių, ruginių miltų, ir kitų žaliavų nenaudojant maisto priedų, konservantų.

Forma – ovali, pailga, raikyta.

Spalva – tamsiai ruda.

Paviršius – nepadegęs, lygus su įpjovų ar subadyto žymėmis, pluta neatšokusi

Minkštumas – minkštumo akytumas vienodas visame pjūvio plotyje. Iškepęs, nedrėgnas, nelipnus, be neišmaišymo žymių. Pjaustant riekė nesuira, minkštumas neatsiskiria nuo plutos.

Skonis ir kvapas – būdingas kvietinei, ruginei duonai, be pašalinio skonio ir kvapo.

Grynasis kiekis: 0.700 kg;

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Minkštumo drėgmė, ne daugiau kaip, %	44.0
Minkštumo rūgštingumas, laipsniais, ne daugiau, kaip	7.0
Minkštumo akytumas %, ne mažiau	48.0
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas, pagal sacharozę, %	
ne mažiau	3.74
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, %	0.98

100G PRODUKTO MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
Energinė vertė, kcal	213
KJ	894
Riebalai, g	0.91
Iš jų: sočiųjų riebalų rūgščių, g	0.12
Angliavandeniai, g	43.16
Iš jų: cukrų	2.82
Baltymai, g	6.84
Skaidulinės medžiagos, g	3.93
Druska, g	1.00

Įpakuota duona kraunama į duondėžes arba kitokią maisto produktams skirtą tarą pagal LST 1129:2003/K1:2006 reikalavimus. Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16:2011 ir (EB) Nr.1935/2004 reikalavimus.

Ženklinama pagal HN119:2002 ir (EB) Nr.1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Duona laikoma ir gabenama pagal HN15:2005, LST 1129:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB) Nr.852/2004 reikalavimus

Realizacijos terminas nuo iškepimo fasuotai duonai 7d., raikytai 5d.

Laboratorijos vedėja L. Juozupaitienė

Vyr. technologė D. Čepauskienė

SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

„ŪKININKŲ“ JUODA RUGINĖ DUONA

Forma – padinė, pailgo ovalo formos, raikyta;

Paviršius: nepadegęs, rusvas, blizgantis, be įtrūkimų ir plyšimų žymių, lygus.

Minkštumas: minkštumo aktyumas vienodas visame pjūvio plotyje. Iškepęs, nedrėgnas, nelipnus, be neišmaišymo žymių. Matomi kmynų intarpai. Lengvai paspaudus pirštais minkštumas atgauna pirmykštę formą.

Skonis ir kvapas: saldžiarūgštis su švelniai išreikštu ir suderintu kmyno bei salyklo aromatu, be pašalinio skonio ir kvapo.

Sudėtis: pagaminta iš ruginių ir kvietinių miltų, be genetiškai modifikuotų augalų sudėtinių dalių, konservantų ir sintetinių priedų;

Grynoji masė: 0.700kg.

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Minkštumo drėgmė, ne daugiau kaip, %	49
Minkštumo rūgštingumas, laipsniais, ne daugiau, kaip	11
Minkštumo aktyumas, % ne mažiau, kaip	46

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
Baltymai, g	5.6
Angliavandeniai, g	35.0
Riebalai, g	0.8
Energinė vertė, kcal	175
KJ	734

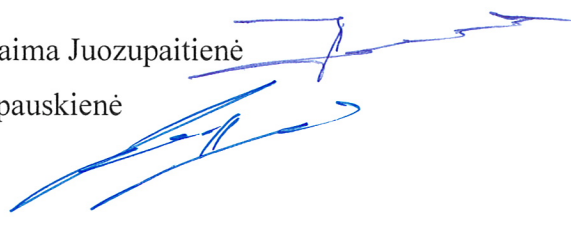
„Ūkininkų“ juoda ruginė duona atitinka LST 1129/K1-2003, HN 15:2005, HN 119:2002, HN 53-01:2003 reikalavimus;

Tiekama duona šviežiai iškepta ir įpakuota į polipropileno maišelius.

Realizacijos terminas 7d.neraikytai, raikytai 5d.

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Vyr. technologė D. Čepauskienė



UAB "Molupis ir Ko"
Paberžių 8, Tauragė

SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS BATONAS,,TAUPYK“

Batonas atitinka LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus, pagamintas pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24-:2003, nustatytus reikalavimus;

Batonas pagamintas iš kvietiniai a/r miltų, be maisto, kepimo priedų, konservantų, modifikuotų žaliavų, mineralų ar kitų priedų.

Batonas pailgai ovalios formos, neišsklidęs, be nusmailėjusių galų, lygus.

Grynasis kiekis: 0.500kg

Paviršius – nepadegęs, šviesiai gelsvas, rusvas, blizgantis, su įpjovų žymėmis, nesutrūkinėjęs, be įplėšimų.

Batono riekės forma atitinka batono, iš kurio ji atriekta, skersinio pjūvio formą.

Riekė nesuira, minkštumas neatsiskiria nuo plutos

Minkštumo aktyumas vienodas visame pjūvio plotyje, be neišsimaišymo žymių ir oro tarpų, elastingas, lengvai paspaudus pirštais atgaunantis pradinę formą, minkštumas baltos spalvos, be pašalinio skonio ir kvapo;

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Minkštumo drėgnumas, ne daugiau kaip, %	44.0
Minkštumo rūgštingumas, ne daugiau, kaip, laipsniais	2.5
Minkštumo aktyumas, ne mažiau kaip, %	66.0
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas (pagal sacharozę), %	6.00
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, %	6.10

100G PRODUKTO MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
Baltymų, g	7.30
Angliavandenių, g	49.80
Skaidulinių medžiagų, g	5.3
Riebalų, g	4.40
Energinė vertė, kcal	268
kJ	1120

Įpakuoti arba neįpakuoti batonai kraunami į duondėžes arba kitokią maisto produktams skirtą tarą pagal LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus. Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 ir (EB) Nr.1935/2004 reikalavimus.

Ženklinama pagal HN119 :2002 ir (EB)Nr.1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Batonai laikomi ir gabenami pagal HN15:2005 , LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 reikalavimus

Realizacijos terminas 5d.

Laboratorijos vedėja L. Juozupaitienė
Vyr. technologė D. Čepauskienė

SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

BANDELĖS SU CINAMONU

Bandelės su cinamonu atitinka LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus, pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24-:2003, nustatytus reikalavimus;

Forma – pailga.

Paviršius –apibarstytas cukraus-cinamono mišiniu.

Minkštumas – purus, akytas

Skonis ir kvapas – būdingas mielinės tešlos gaminiais su cinamono skoniu;

Spalva – šviesiai ruda.

Grynoji masė: 0.045kg;

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Minkštimo drėgmė, ne daugiau kaip, %	40.0
Minkštimo rūgštingumas, laipsniais, ne daugiau, kaip	3.0
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas, pagal sacharozę, %	3.1
ne mažiau	16
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, % ne daugiau	

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
KJ	1153
Energinė vertė, kcal	276
Riebalai, g	3.04
Angliavandeniai, g	54.01
Baltymai, g	8.21

Supakuotos bandelės kraunamos į duondėžes arba kitokią maisto produktams skirtą tarą pagal LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus. Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 ir (EB) Nr.1935/2004 reikalavimus.

Ženklinama pagal HN119 :2002 ir (EB)Nr.1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Laikomi ir gabenami pagal HN15:2005 , LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 reikalavimus.

Realizacijos terminas 4d.

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Technologė L.Poškienė

SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

BANDELĖS „ROŽELĖ”

Bandelės „Roželė“ atitinka LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus, pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24-:2003, nustatytus reikalavimus;

Forma – apskrita

Paviršius –banguotas;

Spalva – nuo šviesiai rudos iki rudos.

Skonis ir kvapas – būdingas mielinės tešlos gaminiams su cinamono prieskoniu, be pašalinio skonio ir kvapo;

Grynoji masė: 0.060 kg;

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Minkštimo drėgmė, ne daugiau kaip, %	40.0
Minkštimo rūgštingumas, laipsniais, ne daugiau, kaip	3.0
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas, pagal sacharozę, %	30.0
ne daugiau	30.0
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, % ne daugiau	30.0

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
KJ	1195
Energinė vertė, kcal	286
Riebalai, g	4.20
Angliavandeniai, g	54.02
Baltymai, g	8.02

Supakuotos bandelės kraunamos į duondėžes arba kitokią maisto produktams skirtą tarą pagal LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus. Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 ir (EB) Nr.1935/2004 reikalavimus.

Ženklinama pagal HN119 :2002 ir (EB)Nr.1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Laikomi ir gabenami pagal HN15:2005 , LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 reikalavimus.

Realizacijos terminas 4d.

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

L.Poškienė

UAB "Molupis ir Ko"
Paberžių 8, Tauragė

SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

BANDELĖ SU DŽEMU

Bandelė su džemu atitinka LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus, pagamintas pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24-:2003, nustatytus reikalavimus;
Pagaminta iš kvietinių a/r miltų, be konservantų ir kitų maisto priedų;

Forma – apvali.

Paviršius –blizgantis’

Minkštumas – purus

Spalva – ruda.

Skonis ir kvapas – būdingas mielinės tešlos gaminiams su obuolių įdaru, be pašalinio skonio ir kvapo.

Grynoji masė 1vnt.45g;

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Minkštimo drėgmė, ne daugiau kaip, %	40.0
Minkštimo rūgštingumas, laipsniais, ne daugiau, kaip	3.0
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas, pagal sacharozę, %	3.1
ne mažiau	16
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, % n/d	

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
Energinė vertė, kcal	236
KJ	989
Riebalai, g	2.97
Iš jų:	
Sočiųjų riebalų rūgščių	0.10
Angliavandeniai, g	44.81
Iš jų:	
Cukrų	3.61
Baltymai, g	6.06
Skaidulinės medžiagos, g	1.69
Druskai, g	0.46

Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 reikalavimus.

Ženklinama pagal HN119 :2002 reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Konditerijos kepiniai laikomi ir gabenami pagal HN15:2005 , LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 reikalavimus

Realizacijos terminas 5d.

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Technologė L.Poškienė

SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS BANDELĖ "RAGELIS"

„Rageliai“ atitinka LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus, pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24-:2003, nustatytus reikalavimus;

Pagaminti iš aukščiausios rūšies kvietinių miltų, turintys pelenų 0.54 proc. šlapiojo glitimo 28 proc., cukraus, kepimo mielių, margarino 80proc., augalinio aliejaus(nerafinuoto), joduotos druskos, sezamo sėklų, be maisto priedų, modifikuotų žaliavų ir konservantų.

Forma – pailga, neišsklidę.

Ragelio ilgis-20 cm ($\pm 5\%$)

Plotis- 4 cm ($\pm 5\%$)

Aukštis -4 cm ($\pm 5\%$)

Gaminio svoris –60g ($\pm 5\%$)

Paviršius – nepadegęs, (šviesiai gelsvas, rusvas), blizgantis, nesutrūkinėjęs,

Minkštimo akytumas vienodas visame pjūvio plote, be neišsimaišymo žymių ir oro tarpų, elastingas, lengvai paspaudus pirštais atgaunantis pradinę formą, minkštimas baltos spalvos, be pašalinio skonio ir kvapo.

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Minkštimo drėgnumas, %	40.0
Minkštimo rūgštingumas, laipsniais,	2.9
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas,(pagal sacharozę) %	8.0 ($\pm 1.0\%$)
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, %	8.0 ($+0.5\%$)

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
Energinė vertė, kcal	322
kJ	1346
Angliavandeniai, g	56.1
Riebalai, g	7.6
Baltymai, g	7.4
Skaidulinių medžiagų, g	3.2

Įpakuoti arba neįpakuoti „Rageliai“ kraunami į duondėžes arba kitokią maisto produktams skirtą tarą pagal LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus. Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 ir (EB) Nr.1935/2004 reikalavimus.

Ženklinama pagal HN119 :2002 ir (EB)Nr.1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

„Rageliai“ laikomi ir gabenami pagal HN15:2005, LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 reikalavimus

Realizacijos terminas 5d.

Laboratorijos vedėja L. Juozupaitienė

Technologė L.Poškienė

SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

BANDELĖ DEŠRAINIAMS

Bandelės atitinka LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus, pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24:2003, nustatytus reikalavimus

Forma – pailga;

Plutelės storis-1cm;

Paviršius –neapdegęs, rusvas;

Minkštumas – iškepęs, nedrėgnas, nelipnus, be neišmaišymo žymių, elastingas;

Skonis salstelėjęs, be pašalinio skonio ir kvapo;

Grynoji masė – 0.060kg.

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Minkštimo drėgmė, ne daugiau kaip, %	38.0
Minkštimo rūgštingumas, laipsniais, ne daugiau, kaip	1.9
Minkštimo akytumas % ne mažiau, kaip	2.5
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas, pagal sacharozę, %	30
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, %	30

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
KJ	1206
Energinė vertė, kcal	288
Riebalai, g	4.20
Angliavandeniai, g	53.10
Baltymai, g	8.09

Supakuotos bandelės kraunamos į duondėzes arba kitokią maisto produktams skirtą tarą pagal LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus. Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 ir (EB) Nr.1935/2004 reikalavimus.

Ženklinama pagal HN119 :2002 ir (EB)Nr.1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Laikomi ir gabenami pagal HN15:2005 , LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 reikalavimus.

Realizacijos terminas 4d.

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Technologė L.Poškienė

SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

BANDELĖ,,ŽIBUOKLĖ’’

Bandelė su džemu atitinka LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus, pagamintas pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24-:2003, nustatytus reikalavimus;

Pagaminta iš kvietinių a/r miltų, be konservantų ir kitų maisto priedų;

Forma – laivelio, galuose matosi įdaras.

Paviršius – blizgantis;

Spalva – šviesiai ruda.

Skonis ir kvapas – būdingas mielinės tešlos gaminiams su kokoso aromatu, be pašalinio skonio ir kvapo;

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Minkštimo drėgmė, ne daugiau kaip, %	40.0
Minkštimo rūgštingumas, laipsniais, ne daugiau, kaip	3.0
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas, pagal sacharozę, %	30.0
ne daugiau	30.0
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, % n/d	30.0

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
KJ	1487
Energinė vertė, kcal	355
Riebalai, g	10.73
Angliavandeniai, g	55.79
Baltymai, g	8.14

Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 reikalavimus.

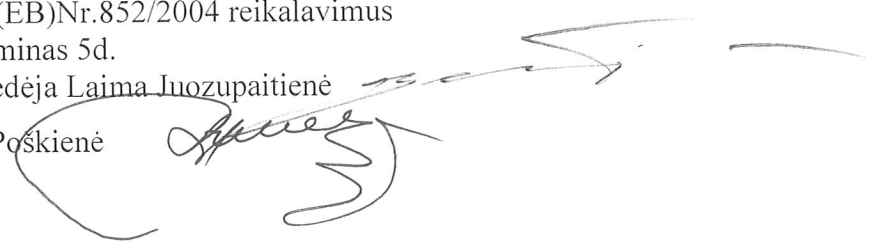
Ženklinama pagal HN119 :2002 reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Konditerijos kepiniai laikomi ir gabenami pagal HN15:2005 , LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 reikalavimus

Realizacijos terminas 5d.

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Technologė L.Poškienė



SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

BANDELĖS FANTAZIJA

Bandelė „Fantazija“ atitinka LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus, pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24:2003, nustatytus reikalavimus;

Forma – pailga, šonai karpyti;

Paviršius –lygus;

Minkštumas – purus, aktytas

Skonis ir kvapas – būdingas mielinės tešlos gaminiais karamelės skoniu;

Spalva – šviesiai ruda.

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Minkštumo drėgmė, ne daugiau kaip, %	40.0
Minkštumo rūgštingumas, laipsniais, ne daugiau, kaip	3.0
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas, pagal sacharozę, %	3.1
ne mažiau	16
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, % ne daugiau	

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
KJ	1591
Energinė vertė, kcal	380
Riebalai, g	7.92
Angliavandeniai, g	68.67
Baltymai, g	8.3.0

Supakuotos bandelės kraunamos į duondėžes arba kitokią maisto produktams skirtą tarą pagal LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus. Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 ir (EB)

Nr.1935/2004 reikalavimus.

Ženklinama pagal HN119 :2002 ir (EB)Nr.1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Laikomi ir gabenami pagal HN15:2005 , LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus ir EB)Nr.852/2004 reikalavimus.

Realizacijos terminas 4d.

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Technologė L.Poškienė



SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

PIRŠTELIAI SU CINAMONU

Piršteliai su cinamonu atitinka LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus, pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24:2003, nustatytus reikalavimus;
Bandelės pagamintos iš kvietinių a/r miltų, be konservantų.

Forma – pailga.

Paviršius –lygus, matosi cukrus ir cinamonas;

Minkštumas –akytas.

Skonis ir kvapas – būdingas mielinės tešlos gaminiais su cinamono skoniu.

Spalva – šviesiai ruda.

Sveriami.

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Minkštimo drėgmė, ne daugiau kaip, %	40.0
Minkštimo rūgštingumas, laipsniais, ne daugiau, kaip	3.0
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas, pagal sacharozę, %	16.36
ne mažiau	
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, % n/m	5

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
KJ	1379
Energinė vertė, kcal	330
Riebalai, g	11.12
Angliavandeniai, g	47.24
Baltymai, g	10.29

Įpakuotas produktas kraunamos į duondėžes arba kitokią maisto produktams skirtą tarą pagal LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus. Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 ir (EB) Nr.1935/2004 reikalavimus.

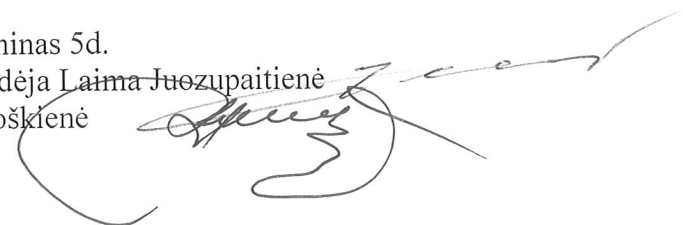
Ženklinama pagal HN119 :2002 ir (EB)Nr.1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Laikomi ir gabenami pagal HN15:2005 , LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 reikalavimus

Realizacijos terminas 5d.

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Technologė L.Poškienė



SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

BANDELĖS SU VARŠKE

Bandelės su varške atitinka LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus, pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24:-:2003, nustatytus reikalavimus;

Forma – pailga;

Pagaminta iš a/r kvietinių miltų;

Paviršius neapdegęs, blizgantis;

Minkštumas – vienodas visame pjūvyje, purus;

Skonis ir kvapas švelnaus saldaus skonio, būdingas mieliniais gaminiais varškės skonio, be pašalinio kvapo;

Grynoji masė: 0.070g

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Minkštumo drėgmė, ne daugiau kaip, %	40.0
Minkštumo rūgštingumas, laipsniais, ne daugiau, kaip	2.5
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas, pagal sacharozę, % ne mažiau	3.1
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, % ne daugiau	16.0

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
KJ	1333
Energinė vertė, kcal	319
Riebalai, g	6.63
Angliavandeniai, g	55.48
Baltymai, g	9.29

Supakuotos bandelės kraunamos į duondėzes arba kitokią maisto produktams skirtą tarą pagal LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus. Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 ir (EB) Nr.1935/2004 reikalavimus.

Ženklinama pagal HN119 :2002 ir (EB)Nr.1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Laikomi ir gabenami pagal HN15:2005 , LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 reikalavimus.

Realizacijos terminas 4d.

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Technologė L. Poškienė

SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

PIRŠTELIAI SU AGUONOMIS

„Piršteliai su aguonomis“ atitinka LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus, pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24-:2003, nustatytus reikalavimus;

Forma – pailga.

Paviršius –lygus, matosi aguonos;

Minkštumas –akytas;

Skonis ir kvapas – būdingas mielinės tešlos gaminiams;

Spalva – šviesiai ruda.

Pagaminti be maisto priedų ir konservantų,

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Minkštumo drėgmė, ne daugiau kaip, %	40.0
Minkštumo rūgštingumas, laipsniais, ne daugiau, kaip	3.0
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas, pagal sacharozę, %	16.36
ne mažiau	5
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, % n/m	

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
KJ	1379
Energinė vertė, kcal	330
Riebalai, g	11.12
Angliavandeniai, g	47.24
Baltymai, g	10.29

Supakuoti „Piršteliai su aguonomis“ kraunami į duondėžes arba kitokią maisto produktams skirtą tarą pagal LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus. Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 ir (EB) Nr.1935/2004 reikalavimus.

Ženklinama pagal HN119 :2002 ir (EB)Nr.1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Laikomi ir gabenami pagal HN15:2005 , LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 reikalavimus.

Realizacijos terminas 5d.

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Technologė L.Poškienė

SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

RIESTAINIAI VANILINIAI

Riestainiai atitinka LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus, pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24:-:2003, nustatytus reikalavimus;

Kepami iš a/r kvietinių miltų;

Forma – apskrita, viduryje kiaurymė;

Paviršius – lygus, blizgantis;

Spalva – šviesiai ruda.

Vidutinio purumo.

Skonis ir kvapas – būdingas mielinės tešlos gaminiais su vanilės kvapu

Išfasuoti po 0.400kg arba sveriami;

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Minkštimo drėgmė, ne daugiau kaip, %	40.0
Minkštimo rūgštingumas, laipsniais, ne daugiau, kaip	3.0
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas, pagal sacharozę, %	14.0
ne mažiau	
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, % ne mažiau	1.75

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
KJ	1191
Energinė vertė, kcal	285
Riebalai, g	2.62
Angliavandeniai, g	57.35
Baltymai, g	8.00

Riestainiai kraunami į duondėžes arba kitokią maisto produktams skirtą tarą pagal LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus. Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 ir (EB) Nr.1935/2004 reikalavimus.

Ženklinama pagal HN119 :2002 ir (EB)Nr.1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklavimo reikalavimus. Supakuotas produktas paženklinamas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Laikomi ir gabenami pagal HN15:2005, LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 reikalavimus.

Realizacijos terminas 10d.

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Technologė L.Poškienė

Gamintoja,,UAB "JAVINĖ"
Tiekėjas
UAB,,Molupis ir Ko''

SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS APRAŠAS

TRAŠKUČIAI

Forma – apvali.
Paviršius – lygus, be glaisto;
Skonis ir kvapas – būdingas mielinės tešlos gaminiams.
Spalva – šviesiai ruda.
Sveriami;.

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

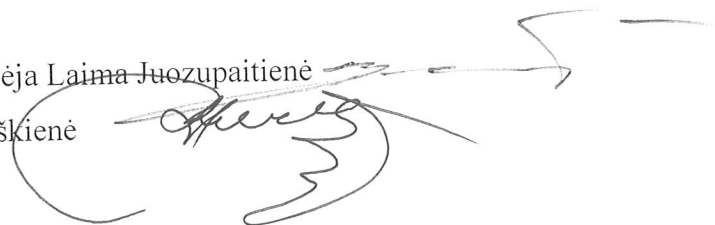
Rodiklis	Norma
Minkštimo drėgmė, ne daugiau kaip, %	3.0-9.0

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
KJ	1473
Energinė vertė, kcal	352
Riebalai, g	5.10
Angliavandeniai, g	64.50
Baltymai, g	11.0

„Traškučiai“ atitinka keliamus reikalavimus.
Realizacijos terminas 1 mėn.

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė
Technologė L.Poškienė



SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

MEDUOLIAI „MĖGĖJŲ”

Meduoliai „Mėgėjų“ atitinka LST 1809/K1-2003, HN 15:2005, HN 119:2002, HN 53-01:2003 reikalavimus;

Forma – apvali.

Minkštimas trapus, gero skonio;

Paviršius – lygus. neapdegęs; trapus gero skonio.

Skonis ir kvapas būdingas meduolinės tešlos gaminiams.

Meduoliai sveriami;

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Drėgmė, ne daugiau kaip, %	3-10.0
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas, pagal sacharozę, % ne mažiau	27.0
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, % ne mažiau	8.0-30.0

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
KJ	1162
Energinė vertė, kcal	278
Riebalai, g	19.01
Angliavandeniai, g	22.72
Baltymai, g	4.01

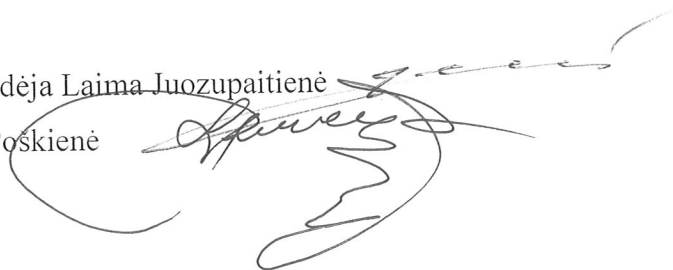
Miltinių konditerijos kepinų pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 reikalavimus. Ženklinama pagal HN119 :2002 reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Konditerijos kepiniai laikomi ir gabenami pagal HN15:2005 , LST 1809:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 reikalavimus

Realizacijos terminas 1 mėn.

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Technologė L. Poškienė



UAB "Molupis ir Ko"
Paberžių 8, Tauragė

**SIŪLOMO PRODUKTO
KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS Nr.01/10**

SAUSAINIAI „PAGALVĖLĖS”

Sausainiai, Pagalvėlės“ atitinka LST 1809:2003/1K:2006 reikalavimus, pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24-:2003 nustatytus reikalavimus;

Forma – keturkampė;

Paviršius – nelygus, pabarstytas cukrumi;

Spalva gelsva.

Skonis ir kvapas būdingas sluoksniuotos tešlos gaminiams.

Sausainiai sverami;

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Drėgmė, ne daugiau kaip, %	3-9.0
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas, pagal sacharozę, % ne mažiau	27.0
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, % ne mažiau	8-30.0

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
Energinė vertė, kcal	416
KJ	1739
Riebalai, g	49.05
Angliavandeniai, g	21.40
Baltymai, g	5.17

Miltinių konditerijos kepinų pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 reikalavimus. Ženklinama pagal HN119 :2002 reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Konditerijos kepiniai laikomi ir gabenami pagal HN15:2005 , LST 1809:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 reikalavimus

Realizacijos terminas 3 d.

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Technologė L. Poškienė

UAB "Molupis ir Ko"
Paberžių 8, Tauragė

SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

SAUSAINIAI „PINIGĖLIAI“

Sausainiai, Pinigėliai“ atitinka LST 1809:2003/1K:2006 reikalavimus, pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24-:2003 nustatytus reikalavimus;

Forma – apvali;

Paviršius – nelygus, pabarstytas cukrumi;

Spalva- gelsva ir ruda.

Skonis ir kvapas būdingas trapios tešlos gaminiams.

Sausainiai pagaminti iš kvietinių aukščiausios rūšies miltų, be sintetinių priedų ir konservantų.

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Drėgmė, ne daugiau kaip, %	3.0- 9.00
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas (pagal sacharozę),% n/m	27.00
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas % n/m	8.0-30.00

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
Energinė vertė, kcal	410
KJ	1715
Riebalai, g	22.30
Angliavandeniai, g	37.20
Baltymai, g	15.20

Miltinių konditerijos kepinų pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 reikalavimus. Ženklinama pagal HN119 :2002 reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Konditerijos kepiniai laikomi ir gabenami pagal HN15:2005 , LST 1809:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 reikalavimus

Realizacijos terminas 2 mėn.

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Technologė L.Poškienė

SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

PLIKYTI SAUSAINIAI

Sausainiai, Plikyti“ atitinka LST 1809:2003/1K:2006 reikalavimus, pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24-:2003 nustatytus reikalavimus;

Forma – apvali.

Paviršius – lygus

Spalva – šviesiai ruda

Skonis ir kvapas būdingas plikytos teslos gaminiams.

Sausainiai pagaminti iš kvietinių a/r miltų, be sintetinių priedų ir konservantų

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Drėgmė, ne daugiau kaip, %	3.0-9.0
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas (pagal sacharozę),%	27.0
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas % n/m	8.0-30.0

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
KJ	1029
Energinė vertė, kcal	246
Riebalai, g	8.50
Angliavandeniai, g	36.03
Baltymai, g	8.50

Miltinių konditerijos kepinų pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 reikalavimus. Ženklinama pagal HN119 :2002 reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Konditerijos kepiniai laikomi ir gabenami pagal HN15:2005 , LST 1809:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 reikalavimus

Realizacijos terminas 3d.

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Technologė L.Poškienė

” SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

SAUSAINIAI „BERŽELIS”

Sausainiai, Berželis“ atitinka LST 1809:2003/1K:2006 reikalavimus, pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24-:2003 nustatytus reikalavimus;

Sausainiai pagaminti iš kvietinių a/r miltų, be sintetinių priedų ir konservantų;

Forma – pailga;

Spalva-šviesiai ruda;

Skonis ir kvapas būdingas trapios tešlos gaminiams;

Sveriami;

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Drėgmė, ne daugiau kaip, %	3-9.0
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas, pagal sacharozę, %n/d	27.0
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, %	8-30.0

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
KJ	1294
Energinė vertė, kcal	309
Riebalai, g	18.52
Angliavandeniai, g	27.49
Baltymai, g	7.19

Miltinių konditerijos kepinų pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 reikalavimus. Ženklinama pagal HN119 :2002 reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Konditerijos kepiniai laikomi ir gabenami pagal HN15:2005 , LST 1809:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 reikalavimus

Realizacijos terminas 2 mėn.

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Technologė L. Poškienė

SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

SAUSAINIAI „KAIMIŠKI“

Sausainiai, Kaimiški“ atitinka LST 1809:2003/1K:2006 reikalavimus, pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24-:2003 nustatytus reikalavimus;

Forma – pailga.

Paviršius – nelygus, šviesiai gelsvos spalvos.

Skonis ir kvapas būdingas trapios tešlos gaminiams.

Sausainiai pagaminti iš kvietinių a/r miltų, be sintetinių priedų ir konservantų.

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Drėgmė, ne daugiau kaip, %	3-9.0
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas, pagal sacharozę, % n/d	27.0
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, % ne mažiau	8-30

100G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
KJ	1534
Energinė vertė, kcal	367
Riebalai, g	16.88
Angliavandeniai, g	46.67
Baltymai, g	5.21

Miltinių konditerijos kepinų pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 reikalavimus. Ženklinama pagal HN119 :2002 reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Konditerijos kepiniai laikomi ir gabenami pagal HN15:2005 , LST 1809:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 reikalavimus

Realizacijos terminas 2 mėn.

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Technologė L. Poškienė



Gamintojas,,UAB "Akmedita"
Tiekėjas
UAB,,Molupis ir Ko''

SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS APRAŠAS

KUKURŪZŲ DRIBSNIAI (SAUSI PUSRYČIAI)

Forma – apvali.
Paviršius – grublėtas;
Skonis ir kvapas būdingas trapučiams kukurūzų skonio;
Spalva – geltona.
Išfasuoti po 0.5kg.

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Minkštimo drėgmė, ne daugiau kaip, %	3.0-9.0

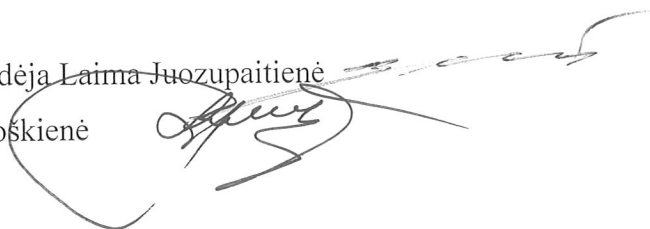
100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
Baltymai, g	7.20
Angliavandeniai, g	83.40
Riebalai, g	1.00
Energinė vertė, kcal	377
KJ	16501

Kukurūzų dribsniai (sausi pusryčiai) atitinka keliamus reikalavimus reikalavimus.
Realizacijos terminas 2 mėn.

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Technologė L.Poškienė



UAB "Molupis ir Ko"
Paberžių 8, Tauragė

SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

KŪČIUKAI

Kūčiukai atitinka LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus, pagamintas pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24-:2003, nustatytus reikalavimus;
Kepami iš a/r kvietinių miltų su aguonomis;

Forma – kvadratinė;

Paviršius – nepadegęs, lygus, blizgantis, nesutrūkinėjęs;

Skonis ir kvapas – būdingas mielinės tešlos gaminiams, be pašalinio skonio ir kvapo;

Spalva – nuo rusvos iki rudos spalvos;

Sveriami;

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Minkštimo drėgmė, ne daugiau kaip, %	13.0
Minkštimo rūgštingumas, laipsniais, ne daugiau, kaip	3.0
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas, pagal sacharozę, %	17.53
ne mažiau	4.13
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, % ne mažiau	

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
Energinė vertė, kcal	236
KJ	989
Riebalai, g	4.71
Iš jų:	
Sočiųjų riebalų rūgščių	1.35
Angliavandeniai, g	40.06
Iš jų:	
Cukrų	15.49
Baltymai, g	8.39
Skaidulinės medžiagos, g	2.28
Druskai, g	0.68

Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 reikalavimus.
Ženklinama pagal HN119 :2002 reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje
Kepiniai laikomi ir gabenami pagal HN15:2005 , LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 reikalavimus
Realizacijos terminas 60d..

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Technologė L.Poškienė

UAB "Molupis ir Ko"
Paberžių 8, Tauragė

SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

KEKSAI „MOLUPIS“

Atitinka LST 1809:2003/1K:2006 reikalavimus, pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24-:2003 nustatytus reikalavimus;

Forma – apvali;

Paviršius – nelygus, pabarstytas cukraus pudra;

Spalva- gelsva

Skonis ir kvapas būdingas kekso gaminiams su razinų skoniu, be pašalinio kvapo;

Pagaminti be maisto priedų ir konservantų;

Svoris: 50g

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Drėgmė, ne daugiau kaip, %	19.00
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas (pagal sacharozę),% n/m	22.00
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas %	19.00

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
Baltymai, g	8.4
Angliavandeniai, g	48.5
Riebalai, g	14.3
Energinė vertė, kcal	336
KJ	1490

Miltinių konditerijos kepinų pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 reikalavimus. Ženklinama pagal HN119 :2002 reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Konditerijos kepiniai laikomi ir gabenami pagal HN15:2005 , LST 1809:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 reikalavimus

Realizacijos terminas 7d.

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Technologė L.Poškienė

SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

„ŽAGARĖLIAI”

„Žagarėliai“ atitinka LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus, pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24-:2003, nustatytus reikalavimus;

Forma – kaspinėlio 8-9 cm ilgio.

Paviršius – padengtas cukraus pudra.

Skonis ir kvapas būdingas mielinės tešlos gaminiams.

Sveriami;

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Drėgmė, ne daugiau kaip, %	42.0
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas, pagal sacharozę, ne daugiau, kaip %	20.0
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, % ne daugiau kaip%	35.0

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
KJ	1342
Energinė vertė, kcal	321
Riebalai, g	6.89
Angliavandeniai, g	57.08
Baltymai, g	7.74

Supakuoti „Žagarėliai“ kraunami į duondėžes arba kitokią maisto produktams skirtą tarą pagal LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus. Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 ir (EB) Nr.1935/2004 reikalavimus.

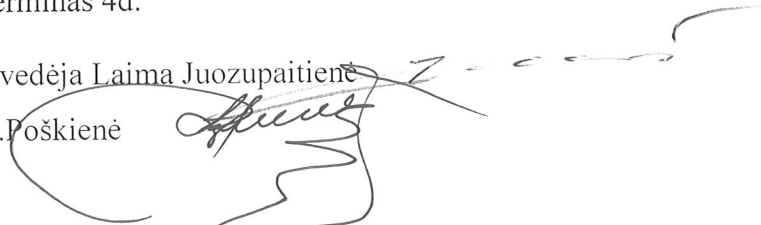
Ženklinama pagal HN119 :2002 ir (EB)Nr.1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Laikomi ir gabenami pagal HN15:2005 , LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 reikalavimus.

Realizacijos terminas 4d.

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Technologė L. Poškienė



SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

PYRAGAITIS SU GRIETINĖLĖS ĮDARU

Pyragaitis su grietinėlės įdaru atitinka LST 1189/K1-2003, HN 15:2005, HN 119:2002, HN 53-01:2003 reikalavimus.

Forma – apvali.

Paviršius – nelygus, apibarstytas cukraus pudra;

Spalva – gelsva;

Skonis ir kvapas būdingas plikytos tešlos gaminiams.

Sveriamas;

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Drėgmė, ne daugiau kaip, %	19.0
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas (pagal sacharozę),%	22.0
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas %	19.0

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
KJ	1258
Energinė vertė, kcal	293
Riebalai, g	18.50
Angliavandeniai, g	28.10
Baltymai, g	5.60

Miltinių konditerijos kepinų pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 reikalavimus. Ženklinama pagal HN119 :2002 reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Konditerijos kepiniai laikomi ir gabenami pagal HN15:2005 , LST 1189:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 reikalavimus

Laikymo sąlygos 0+6°C 3 paros

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Technologė L.Poškienė

**SIŪLOMO PRODUKTO
KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS**

BANDELĖS „PERLIUKAS”

Bandelės „Perliukas“ atitinka LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus, pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24-:2003, nustatytus reikalavimus;

Forma – apskrita

Paviršius –blizgantis, apibarstytas cukraus pudra;

Spalva – nuo šviesiai rudos iki rudos.

Skonis ir kvapas – būdingas mielinės tešlos gaminiams su varškės kremu įdaru, be pašalinio skonio ir kvapo;

Sveriami;

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Minkštimo drėgmė, ne daugiau kaip, %	40.0
Minkštimo rūgštingumas, laipsniais, ne daugiau, kaip	3.0
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas, pagal sacharozę, %	30.0
ne daugiau	30.0
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, % ne daugiau	30.0

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
KJ	1442
Energinė vertė, kcal	345
Riebalai, g	10.01
Angliavandeniai, g	55.73
Baltymai, g	8.16

Supakuotos bandelės kraunamos į duondėzes arba kitokią maisto produktams skirtą tarą pagal LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus. Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 ir (EB) Nr.1935/2004 reikalavimus.

Ženklinama pagal HN119 :2002 ir (EB)Nr.1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Laikomi ir gabenami pagal HN15:2005 , LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 reikalavimus.

Realizacijos terminas 4d.

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

L.Poškienė

"SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

PYRAGAS,,ŠIRDELĖ“

Pyragas atitinka LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus, pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24:2003, nustatytus reikalavimus;

Forma – apvali, širdelės;

Paviršius nelygus

Pagaminta iš kv.a/r miltų, be konservantų, skonis ir kvapas būdingas mielinės teslos gaminiams; Sveriamas.

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Minkštimo drėgmė, ne daugiau kaip, %	40.0
Minkštimo rūgštingumas, laipsniais, ne daugiau, kaip	3.0
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas, pagal sacharozę, % n/d	10.0
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, % n/d	20.0

100G PRODUKTO MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
KJ	1280
Energinė vertė, kcal	306
Riebalai, g	3.30
Angliavandeniai, g	59.00
Baltymai, g	8.90

Supakuoti pyragai kraunami į duondėžes arba kitokią maisto produktams skirtą tarą pagal LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus. Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 ir (EB) Nr.1935/2004 reikalavimus.

Ženklinama pagal HN119 :2002 ir (EB)Nr.1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Laikomi ir gabenami pagal HN15:2005 , LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 reikalavimus.

Realizacijos terminas 5d.

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Technologė L. Poškienė

SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

PYRAGĖLIAI,, TRAPUČIAI“

Pyragėliai atitinka LST 1189:2003/1K:2006 reikalavimus, pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24-:2003 nustatytus reikalavimus;

Forma –keturkampė;

Paviršius – nelygus, matosi razinos ;

Spalva-gelsva;

Skonis ir kvapas būdingas trapios tešlos gaminiams;

Sveriamas;

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Drėgmė, ne daugiau kaip, %	19.0
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas, pagal sacharozę, %	
ne mažiau	22.0
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, % ne mažiau	19.0

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
Energinė vertė, kcal	295
KJ	1233
Riebalai, g	21.44
Angliavandeniai, g	19.99
Baltymai, g	5.48

Miltinių konditerijos kepinų pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 reikalavimus. Ženklinama pagal HN119 :2002 reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Konditerijos kepiniai laikomi ir gabenami pagal HN15:2005 , LST 1189:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 reikalavimus

Realizacijos terminas 30d.

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Technologė L. Poškienė

UAB "Molupis ir Ko"
Paberžių 8, Tauragė

SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

PYRAGAS „NEPTŪNAS”

Pyragas,, Neptūnas atitinka LST 1189:2003/1K:2006 reikalavimus, pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24-:2003 nustatytus reikalavimus;

Forma – keturkampė.

Paviršius – banguotas.

Minkštimas – purus.

Skonis ir kvapas būdingas biskvitiniams gaminiams.

Sveriamas;

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Drėgmė, ne daugiau kaip, %	3.0-8.5
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas, pagal sacharozę, %	22.0
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, % ne mažiau	7.0-26.0

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
Energinė vertė, kcal	247
KJ	1032
Riebalai, g	12.50
Angliavandeniai, g	30.0
Baltymai, g	3.60

Miltinių konditerijos kepinų pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 reikalavimus. Ženklinama pagal HN119 :2002 reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Konditerijos kepiniai laikomi ir gabenami pagal HN15:2005 , LST 1189:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 reikalavimus

Realizacijos terminas 14 d.

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Technologė L. Poškienė

SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

PYRAGAS,, LEGENDA“

Pyragas,, LEGENDA“ atitinka LST 1189:2003/1K:2006 reikalavimus, pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24-:2003 nustatytus reikalavimus;

Forma –keturkampė;

Paviršius – nelygus, pabarstytas cukraus pudra ;

Spalva-gelsva;

Skonis ir kvapas būdingas biskvitinės tešlos gaminiams su varškės įdaru

Sveriamas;

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Drėgmė, ne daugiau kaip, %	19.0
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas, pagal sacharozę, %	
ne mažiau	22.0
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, % ne mažiau	19.0

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
Energinė vertė,	318
KJ	1329
Riebalai, g	11.40
Angliavandeniai, g	36.70
Baltymai, g	17.10

Pyragų pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 reikalavimus.

Ženklinama pagal HN119 :2002 reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Realizacijos terminas 5d.

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Technologė L. Poškienė



” SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

SAUSAINIAI „GRILIAŽINIAI”

Sausainiai,, Griliažiniai“ atitinka LST 1809:2003/1K:2006 reikalavimus, pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24-:2003 nustatytus reikalavimus;

Sausainiai pagaminti iš kvietinių a/r miltų, be sintetinių priedų ir konservantų;

Forma – pailga;

Spalva-šviesiai ruda;

Skonis ir kvapas būdingas trapios tešlos gaminiams;

Sveriami;

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Drėgmė, ne daugiau kaip, %	3-9.0
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas, pagal sacharozę, %n/d	27.0
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, %	8-30.0

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
KJ	1714
Energinė vertė, kcal	410
Riebalai, g	21.50
Angliavandeniai, g	39.10
Baltymai, g	15.00

Miltinių konditerijos kepinų pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 reikalavimus. Ženklinama pagal HN119 :2002 reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Konditerijos kepiniai laikomi ir gabenami pagal HN15:2005 , LST 1809:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 reikalavimus

Realizacijos terminas 14 mėn.

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Technologė L. Poškienė

SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

VYNIOTINIS „PŪGA”

Plokštainis,,Vilionė“ atitinka LST 1189:2003/1K:2006 reikalavimus, pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24-:2003 nustatytus reikalavimus;

Forma – pailga.

Paviršius pabarstytas kokoso drožlėmis

Spalva gelsva

Minkštimas – purus.

Skonis ir kvapas būdingas biskvitiniams gaminiams.

Sveriamas;

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Drėgmė, ne daugiau kaip, %	35.00
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas, pagal sacharozę, %,n/d	35.63
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, % n/m	28.65

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
Baltymai, g	12.66
Angliavandeniai, g	34.25
Riebalai, g	37.03
Energinė vertė,	903
KJ	3780

Miltinių konditerijos kepinų pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 reikalavimus. Ženklinama pagal HN119 :2002 reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Konditerijos kepiniai laikomi ir gabenami pagal HN15:2005 , LST 1189:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 reikalavimus

Realizacijos terminas 3d. 0+6°C temperatūroje

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Technologė L. Poškienė

UAB "Molupis ir Ko"
Paberžių 8, Tauragė

SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

PYRAGAITIS,, ELIZA“

Pyragaitis,,ELIZA“ atitinka LST 1189:2003/1K:2006 reikalavimus, pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24-:2003 nustatytus reikalavimus;

Forma –apvali;

Paviršius – nelygus ;

Spalva-gelsva;

Skonis ir kvapas būdingas biskvitinės tešlos gaminiams;

Sveriamas;

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Drėgmė, ne daugiau kaip, %	19.0
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas, pagal sacharozę, % ne mažiau	22.0
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, % ne mažiau	19.0

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
Energinė vertė, kcal	381
KJ	1592
Riebalai, g	18.50
Angliavandeniai, g	38.10
Baltymai, g	15.60

Miltinių konditerijos kepinų pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 reikalavimus. Ženklinama pagal HN119 :2002 reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Konditerijos kepiniai laikomi ir gabenami pagal HN15:2005 , LST 1189:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 reikalavimus

Realizacijos terminas 3d. 0+6°C temperatūroje

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Technologė L. Poškienė

SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

PYRAGAS „KARAMELINIS“

Pyragas, „Karamelinis“ atitinka LST 1189:2003/1K:2006 reikalavimus, pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24:-:2003 nustatytus reikalavimus

Forma – keturkampė.

Paviršius nelygus;

Minkštimas – purus.

Skonis ir kvapas būdingas biskvitiniams gaminiams su karamelės skoniu;

Sveriamas;

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Drėgmė, ne daugiau kaip, %	35.00
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas, pagal sacharozę, %	35.63
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, %	28.65

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
Baltymai, g	9.52
Angliavandeniai, g	69.1
Riebalai, g	37.64
Energinė vertė,	661
KJ	2769

Miltinių konditerijos kepinų pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 reikalavimus. Ženklinama pagal HN119 :2002 reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Konditerijos kepiniai laikomi ir gabenami pagal HN15:2005 , LST 1189:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 reikalavimus

Laikymo sąlygos 0+6°C 5 paros

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Technologė L. Poškienė

UAB "Molupis ir Ko"
Paberžių 8, Tauragė

SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

PLOŠTAINIS,, PELENĖ“

Plokštainis,,Pelenė“ atitinka LST 1189:2003/1K:2006 reikalavimus, pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24-:2003 nustatytus reikalavimus;

Forma –keturkampė;

Paviršius – nelygus, pabarstytas cukraus pudra ;

Spalva-gelsva;

Skonis ir kvapas būdingas biskvitinės tešlos gaminiams medaus skonio;

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Drėgmė, ne daugiau kaip, %	19.0
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas, pagal sacharozę, %	22.0
ne mažiau	19.0
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, % ne mažiau	

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
Energinė vertė, kcal	421
KJ	1760
Riebalai, g	21.40
Angliavandeniai, g	42.00
Baltymai, g	15.10

Miltinių konditerijos kepinų pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 reikalavimus. Ženklinama pagal HN119 :2002 reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Konditerijos kepiniai laikomi ir gabenami pagal HN15:2005 , LST 1189:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 reikalavimus

Realizacijos terminas 5d.

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Technologė L. Poškienė

UAB "Molupis ir Ko"
Paberžių 8, Tauragė

SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

PLOŠTAINIS,, VILIONĖ“

Plokštainis,,Vilionė“ atitinka LST 1189:2003/1K:2006 reikalavimus, pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24-:2003 nustatytus reikalavimus;

Forma –keturkampė;

Paviršius – nelygus ;

Spalva-gelsva;

Skonis ir kvapas būdingas biskvitinės tešlos gaminiams;

Sveriamas;

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Drėgmė, ne daugiau kaip, %	19.0
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas, pagal sacharozę, % ne mažiau	22.0
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, % ne mažiau	19.0

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
Energinė vertė, kcal	381
KJ	1592
Riebalai, g	18.50
Angliavandeniai, g	38.10
Baltymai, g	15.60

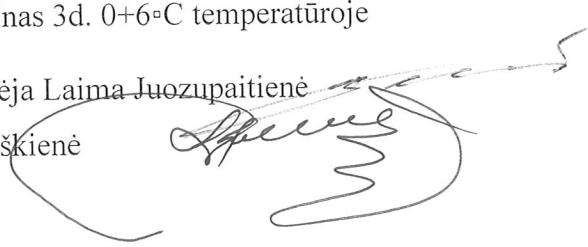
Miltinių konditerijos kepinų pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 reikalavimus. Ženklinama pagal HN119 :2002 reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Konditerijos kepiniai laikomi ir gabenami pagal HN15:2005 , LST 1189:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 reikalavimus

Realizacijos terminas 3d. 0+6°C temperatūroje

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Technologė L. Poškienė



SIŪLOMO PRODUKTO KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

DŽIŪVĖSIŲ MILTAI

Džiūvėsių miltai atitinka LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus, pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją (EB) Nr.852/2004, HN15:2005, HN53:2010, (EB)Nr.1881/2006, HN54:2008, HN24-:2003, nustatytus reikalavimus;

Smulkios struktūros, birūs, spalva šviesiai ruda, geltona.

Pagaminti iš kvietinių aukščiausios rūšies miltų, cukraus, vandens, augalinio aliejaus, mielių, juodotos druskos.

Skonis ir kvapas – būdingas kvietiniams gaminiams, be pašalinių priemaišų, kvapo.
Sveriami;

FIZIKINIAI-CHEMINIAI KOKYBĖS RODIKLIAI

Rodiklis	Norma
Drėgmė, ne daugiau kaip, %	10.0
Minkštimo rūgštingumas, laipsniais, ne daugiau, kaip	-
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas, pagal sacharozę, % ne mažiau	-
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, % ne mažiau	-

100 G MAISTINĖ IR ENERGINĖ VERTĖ

Rodiklis	Norma
Energinė vertė, kcal	363
KJ	1517
Riebalai, g	1.0
Angliavandeniai, g	77.6
Baltymai, g	11.0

Supakuoti kraunami į duondėžes arba kitokią maisto produktams skirtą tarą pagal LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus. Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN16 :2011 ir (EB) Nr.1935/2004 reikalavimus.

Ženklinama pagal HN119 :2002 ir (EB)Nr.1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Supakuotas produktas paženklintas etikete, kurioje nurodyta gamintojo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo terminas. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas, kuris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje

Laikomi ir gabenami pagal HN15:2005 , LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus ir (EB)Nr.852/2004 Realizacijos terminas 60d..

Laboratorijos vedėja Laima Juozupaitienė

Technologė L.Poškienė

