

Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo
ir registravimo tvarkos aprašo
3 priedas

VALSTYBINĖS MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBOS
Klaipėdos valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba

MAISTO TVARKYMO SUBJEKTO PATVIRTINIMO PAŽYMĖJIMAS

2019-06-21 Nr. 37MTSPP-2034

Klaipėda

Vadovaujantis Lietuvos Respublikos maisto įstatymu ir Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nuostatais, patvirtintais Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2000 m. birželio 28 d. nutarimu Nr. 744 „Dėl Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nuostatų patvirtinimo“,

UAB KLAIPĖDOS DUONA, 140926081, duonos, pyrago ir miltinės konditerijos gaminių gamyba, Maisto tvarkymo subjektų registro numeris: 210000304, Klaipėdos apskr., Klaipėdos m. sav., Klaipėda, Šilutės pl. 31, telefonas +37061545718, el. paštas duona.renata@duona.lt

turi teisę verstis maisto tvarkymu:

Leidžiama (-os) ūkinės komercinės veiklos rūšis (-ys)

Pagrindinė

10.71.0.D, Duonos gamyba; šviežių konditerijos kepinių ir pyragaičių gamyba

Papildoma (-os)

10.72, Džiūvėsių ir sausainių gamyba; ilgai išsilaikančių konditerijos kepinių ir pyragaičių gamyba; 10.89.0.E, Ekologiškų produktų perdirbimas ir gamyba

Leidžiamas maisto produktų grupių asortimentas

20.2, Duona, pyragai; 20.3, Miltinė konditerija; 20.5, Kreminė konditerija; 41.0, Ekologiški produktai

Žymėti ☒

☐ nurodyta maisto tvarkymo vieta pagal artimiausio statinio adresą (numatyta vykdyti maisto tvarkymo veiklą laikinuosiuose statiniuose ar tik naudojant laikinuosius prekybos įrenginius)

Patarėjas



Dalia Kaveckienė

*Tuo atveju, kai numatoma vykdyti maisto tvarkymo veiklą laikinuosiuose statiniuose ar tik naudojant laikinuosius prekybos įrenginius, nurodoma maisto tvarkymo vieta pagal artimiausio statinio adresą, pažymint, kad maisto tvarkymo vieta yra prie minėto statinio.

TIKRA

Personalo vadovė

Rolanda Brundzienė

2019.06.21



UAB "Klaipėdos duona"
Silutės pl. 31,
LT-91107 Klaipėda
<http://www.duona.com>

F-11-26/6

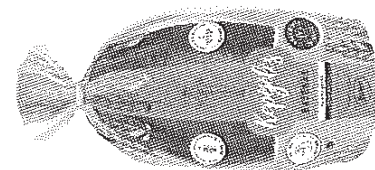
DATA / DATE:	2020.06.08
SUDARĖ / CREATED BY:	Sandra Borusevičė

PRODUKTO SPECIFIKACIJA / PRODUCT SPECIFICATION

„Kepėjėlės“ batonas (Rakto skylutė)

Oval loaf "Kepejeles"

Lengvas bei purus kvietinis batonas - Jusų kasdienio stalo batonas. Tai kepiny po vieno kąsnio grąžinsiantis Jus į vaikystę. Baltymų bei skaidulinių medžiagų šaltinis. Kepinys paženklintas Rakto skylutės simboliu.



SUDEDAMOSIOS DALYS/ (Pagal reglamentą (ES) Nr.1169/2011)		Miltai: kvietiniai visų grūdų dalių miltai 46.5% ir kvietiniai miltai, geriamasis vanduo, cukrus, rapsų aliejus, mielės, joduota valgomoji druska, miltų apdorojimo medžiaga: E300, fermentai, dekstrozė.	
INGREDIENTS: (On the label according to current EU legislation)		Flour: whole-grain wheat 46.5% and wheat, water, sugar, rapeseed oil, yeast, iodized salt, flour treatment agent: E300, ferments, dextrose.	
		0.0	0.0
100 g. MAISTINGUMO DEKLARACIJA/ NUTRITION DECLARATION: (Paskaičiuota atsižvelgiant į reglamentą (ES) Nr.1169/2011)	Maistingumo deklaracija/Nutrition declaration, 100		
	energinė vertė/energy, kJ	1146	
	energinė vertė/energy, kcal	271	
	riebalai/fat, g	4.0	
	jų riebalų rūgščių/of which saturates, g	0.4	
	angliavandeniai/carbohydrate, g	50	
	- iš kurių cukrų/of which sugars, g	3.4	
	skaidulinės medžiagos/fibre, g	7	
	baltymai/protein, g	8.8	
	druska/salt, g	0.86	
ALERGENAI: (Pagal reglamentą (ES) Nr.1169/2011)		Glitimas ir jo turintys javai/ Cereals containing gluten and products thereof +	
GMO:	Atsižvelgiant į reglamentus (ES) Nr.1829/2003 ir 1830/2003, produktas nėra nei genetiškai modifikuotas, nei į jo sudėtį įeina gen. mod. sudedamųjų dalių./According to Regulation (EU) No 1829/2003 and 1830/2003 contains no components made from genetically modified raw materials.		
ORGANOLEPTINIAI PARAMETRAI/ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: (Pagal žemės ūkio ministro patvirtintą įsakymą Nr. 3D-7)			
Skonis ir kvapas/ Taste and odour:	Kepinys negali būti pridegusio, kartaus, sužiedėjusio skonio ar bet kurio kito pašalinio skonio ar kvapo. The products must not have a burnt, bitter or stale taste or any other foreign taste or odour.		
BIOLOGINIAI, FIZINIAI IR CHEMINIAI PARAMETRAI // BIOLOGICAL, PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS:	(Pagal žemės ūkio ministro įsakymą Nr. 3D-794. / According to LT legislation No. 3D-794)		
	Drėgmės kiekis, %, ne >, Moisture, %, not >		45.0
	Rūgštingumas (titruojamasis), °, ne >, Acidity, °, not >		2.5
	Minkštimo akytumas, %, ne <, Porosity, %, not <		50.0
	(Pagal reglamentą (ES) 2017/2158 / According to ES legislation 2017/2158)		
	Akrilamidai, µg/kg, ne >, Acrilamide, µg/kg, not >		50
	(Pagal tyrimų (akredituoti metodai) rezultatus. / According to the results of tests (accredited methods).		
	pH, ne >, pH, not >		~ 6.0
	aw - rodiklis, ne > / aw - value, not >		~ 0.95
Salmonella - 0/25g; Bacillus cereus - 0/1g; Staphylococcaceae - 0/1g.			
PAKUOTĖS RŪŠIS/ PACKAGING (ženkinimas/ labelling):		GAMINIO SVORIS/ PRODUCT WEIGHT:	
Pirminė	Maišelis (PP) // Plastic pack (	Fasuotos produkcijos/ Packed product:	
	-	Bruto, kg 0.505	
Antrinė:	;-	Neto, kg 0.500	
KITA SVARBI INFORMACIJA/ OTHER INFORMATION:			
Laikymo sąlygos/ Storage conditions:		Rekomenduojama laikyti sausoje, vėsioje, apsaugotoje nuo tiesioginių saulės spindulių vietoje, uždaroje pakuotėje. It is recommended to store in a dry, cool place away from direct sunlight, in a closed package.	
Tinkamumo vartoti terminas, paromis/ Shelf life:		Fasuotos produkcijos/ Packed product:	Nefasuotos produkcijos/ Not packed product:
		5	2
Leidžiamas svorio nuokrypis:		Ne mažiau priimto produkto grynojo kiekio.	
Produkcija UAB "Klaipėdos duona" gaminama pagal įmonėje patvirtintą receptūrą, gamybos technologines instrukcijas ir vykdančią RASVT kompleksinę maisto saugumo užtikrinimo sistemą bei laikantis visų Europos Sąjungos bei Lietuvos teisinių reikalavimų.			



UAB "Klaipėdos duona"
Silutės pl. 31,
LT-91107 Klaipėda
http://www.duona.com

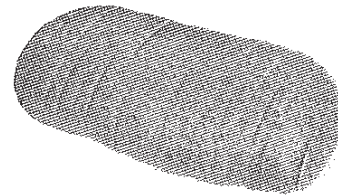
F-11-26/6

DATA / DATE:	2020.07.07
SUDARĖ / CREATED BY:	Sandra Borusevičė

PRODUKTO SPECIFIKACIJA / PRODUCT SPECIFICATION

Batonas "KVIETYS" Long loaf „KVIETYS“

Kvietinis batonas, pailgo ovalo formos, paviršius su įpjovomis, ruošiamas laikantis senųjų duonkepystės tradicijų bei praturtintas sėlenomis. Batonų tešla ruošiamą, naudojant išrūgusį maišinį, kurio ruošimas trunka 3 - 4 val. Batonai, kurių gamybos technologija paremta išrūgusio maišinio naudojimu, yra: lengviau virškinami, kadangi ilgo brandinimo metu sunkiai pasisavinami baltymai yra suskaidomi į lengviau pasisavinamus; batonų minkštimo aktyumas yra tolygesnis, pjaustant batono riekė išlaiko stabilią formą, t.y. nesubliūksta.



SUDEDAMOSIOS DALYS/ (Pagal reglamentą (ES) Nr.1169/2011) INGREDIENTS: (On the label according to current EU legislation)		kvietiniai miltai, geriamasis vanduo, kvietinės sėlenos, cukrus, rapsų aliejus, mielės, joduota valgomoji druska, miltų apdorojimo medžiaga: E300, fermentai, dekstrozė..	
		wheat flour, water, wheat bran, sugar, rapeseed oil, yeast, iodized salt, flour treatment agent: E300, ferments, dextrose.	
		Kilmės šalis / Country of origin: ES	
100 g. MAISTINGUMO DEKLARACIJA/ NUTRITION DECLARATION: (Paskaičiuota atsižvelgiant į reglamentą (ES) Nr.1169/2011)	Maistingumo deklaracija/Nutrition declaration, 100		
	energinė vertė/energy, kJ	1197	
	energinė vertė/energy, kcal	283	
	riebalai/fat, g	3.0	
	į riebalų rūgščių/of which saturates, g	0.4	
	angliavandeniai/carbohydrate, g	52	
	- iš kurių cukrų/of which sugars, g	2.8	
	skaidulinės medžiagos/fibre, g	5.1	
	baltymai/protein, g	9.5	
	druska/salt, g	0.98	
ALERGENAI: (Pagal reglamentą (ES) Nr.1169/2011)		Glitimas ir jo turintys javai/ Cereals containing gluten and products thereof +	
GMO:	Atsižvelgiant į reglamentus (ES) Nr.1829/2003 ir 1830/2003, produktas nėra nei genetiškai modifikuotas, nei į jo sudėtį įeina gen. mod. sudedamųjų dalių./According to Regulation (EU) No 1829/2003 and 1830/2003 contains no components made from genetically modified raw materials.		
ORGANOLEPTINIAI PARAMETRAI/ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: (Pagal žemės ūkio ministro patvirtintą įsakymą Nr. 3D-794. / According to LT legislation No. 3D-794)			
Skonis ir kvapas/ Taste and odour:		Kepinys negali būti pridegusio, kartaus, sužiedėjusio skonio ar bet kurio kito pašalinio skonio ar kvapo. The products must not have a burnt, bitter or stale taste or any other foreign taste or odour.	
BIOLOGINIAI, FIZINIAI IR CHEMINIAI PARAMETRAI // BIOLOGICAL, PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS:	(Pagal žemės ūkio ministro įsakymą Nr. 3D-794. / According to LT legislation No. 3D-794)		
	Drėgmės kiekis, %, ne >, Moisture, %, not >		45.0
	Rūgštingumas (titruojamasis), °, ne >, Acidity, °, not >		5.0
	Minkštimo aktyumas, %, ne <, Porosity, % not <		50.0
	(Pagal reglamentą (ES) 2017/2158 / According to ES legislation 2017/2158)		
	Akrilamidai, µg/kg, ne >, Acrilamide, µg/kg, not >		50
	(Pagal tyrimų (akredituoti metodai) rezultatus. / According to the results of tests (accredited methods).		
	pH		~5,81
	aw - rodiklis / aw - value		~0,95
Salmonella - 0/25g; Bacillus cereus - 0/1g; Staphylococcaceae - 0/1g.			
PAKUOTĖS RŪŠIS/ PACKAGING (ženklimas/ labelling):		GAMINIO SVORIS/ PRODUCT WEIGHT:	
Pirminė	Maišelis (PP5) / Plastic bag (P)	Fasutos produkcijos/ Packed product:	
	Lipni etiketė (PAP) // Label (P)	Bruto, kg	0.505
Antrinė:	-	Neto, kg	0.500
KITA SVARBI INFORMACIJA/ OTHER INFORMATION:			
Laikymo sąlygos/ Storage conditions:		Rekomenduojama laikyti sausoje, vėsioje, apsaugotoje nuo tiesioginių saulės spindulių vietoje, uždaroje pakuotėje. It is recommended to store in a dry, cool place away from direct sunlight, in a closed package.	
Tinkamumo vartoti terminas, paromis/ Shelf life:	Fasutos produkcijos/ Packed product:		Nefasutos produkcijos/ Not packed product:
	5		2
Leidžiamas svorio nuokrypis: Ne mažiau priimto produkto grynojo kiekio.			
Produkcija UAB "Klaipėdos duona" gaminama pagal įmonėje patvirtintą receptūrą, gamybos technologines instrukcijas ir vykdančią RASVT kompleksinę maisto saugumo užtikrinimo sistemą bei laikantis visų Europos Sąjungos bei Lietuvos teisinių reikalavimų.			