



## Žaliavos aprašas Nr. 1

### Kiaulių subproduktai

(Pavadinimas)

**Tiekėjas arba žaliavos pirkimo vieta (kilmė):** Žaliava (kiaulės) perkama tik iš patikimų tiekėjų. Gyvuliai priimami su dokumentais užtikrinančiais atsekamumą bei tinkamumą žmonių maistui.

#### **Bendrieji reikalavimai:**

► **Kiaulių subproduktai** turi atitikti LST 1245:2008 standarto nustatytus reikalavimus ir turi būti paruošti pagal jų apdorojimo technologijos instrukcijas.

#### **CHARAKTERISTIKA**

- **Kiaulių ausys** nupjautos ties pagrindu, švarios, be degėsių, šerių ir plaukų, vidinės landos turi būti pašalintos. Odos įplėšos turi neviršyti 15 % paviršiaus.
- **Kiaulių širdys** be širdiplėvės ir paviršinių kraujotakų indų, be riebalų sluoksnio širdies paviršiuje. Skilveliai išilgai perpjauti, be kraujotakų krešulių, švarūs.
- **Kiaulių kojos** be plaukų ar šerių ir suragėjusių kanopų, švarios, be degėsių; gelsvos arba rusvos spalvos. odos įplėšos turi neviršyti 15 % paviršiaus.

#### **Transportavimo pakuotė:**

##### ► **Kiaulių subproduktai**

- pirminė pakuotė - polietileniniai maišai (gali būti vakuuminė pakuotė), antrinė pakuotė – plastikinės arba kartoninės dėžės.
- tinkamai supakuota, kad būtų reikiamai apsaugota ir išvengta užteršimo;

#### **Transportavimas ir laikymas:**

##### ► **Kiaulių subproduktai**

- atšaldyti -1 : + 3°C temperatūroje;
- sušaldyti ne aukštesnėje kaip -18°C temperatūroje;

#### **Galiojimo laikas:**

##### ► **Kiaulių subproduktai**

- -1 : +3°C temperatūroje – 5 paros
- -1 : +3°C temperatūroje vakuuminėje pakuotėje – 6 paros
- ne aukštesnėje kaip (-18) °C temp.– 12 mėn

#### **Ženklavimo reikalavimai:**

- gamintojo pavadinimas, adresas;
- produkto pavadinimas;
- apdorojimo būdas (atšaldyta, sušaldyta);
- kilmės šalis;
- identifikacinis numeris (partija);
- grynasis kiekis, kg;
- laikymo sąlygos;
- užrašas „Tinka vartoti iki ....(data)“;
- sveikumo ženklas;
- pagaminimo data (sušaldytų produktų);
- Jei subproduktai yra sušaldyti, tai turi būti papildomas užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.

#### **Rizikos veiksniai**

<b>Mikrobiologiniai</b>					<b>Cheminiai</b>	<b>Fizikiniai</b>
	n	c	m	M		
E.coli (pusgaminiai)	5	2	50 ksv/g arba cm <sup>2</sup>	500 ksv/g arba cm <sup>2</sup>	Pesticidų ir sunkiųjų metalų kiekis neturi viršyti leidžiamų normų.	Be pašalinių objektų (kaulų, adatų, metalo detalių ir kt.)
Enterobakterijos			2,0 log ksv/cm <sup>2</sup> dienos vidurkio logaritmas	3,0 log ksv/cm <sup>2</sup> dienos vidurkio logaritmas		
Aerobinių kolonijų skaičius	5	2	4,0 log ksv/cm <sup>2</sup> dienos vidurkio	5,0 log ksv/cm <sup>2</sup> dienos vidurkio logaritmas		



