



Kaunas, 23-05-2016

ATITIKTIES CERTIFIKATAS Nr. Mr-16/05-01

UAB "Klingai" yra įdiegta RVASVT sistema.

Maisto tvarkymo subjekto pažymėjimas nr 33 MTS-1013

Produkcija skirta realizavimui ir yra sufasuota laikantis technologinių instrukcijų bei sanitarijos reikalavimų.

Migdolų riešutai 56 g

15 vnt

Geriausias iki: 2018 05 23

Produkto laikymo sąlygos: 0...+25°C.

Patvirtiname, kad kokybės sertifikatų originalai saugomi UAB "Klingai".

Remdamiesi minėtais sertifikatais patvirtiname, kad šios prekės tinkamos maistui ir savo sudėtyje neturi sveikatai žalingų ingredientų.

Dalia Šiugždienė
Technologė

UAB „Klingai“
Ekskavatorininkų g. 1L
LT-52461 Kaunas, Lietuva
Tel.: +370 37 407258
fax: +370 37 407257
www.klingai.lt

Įmonės kodas: 134481787
PVM kodas: LT344817811
A/s: LT477044060004245718
Bankas: AB SEB bankas
Banko kodas: 70440

Uždaroji akcinė bendrovė

"KLINGAI"

ĮMONĖS STANDARTAS

IST 34481778-12:2000/1K:2016

Leidimas
2

Puslapių skaičius
5

GAIVIOJO GĖRIMO MILTELIAI
TECHNINIAI REIKALAVIMAI

TVIRTINU

UAB "KLINGAI"

direktorius

A. Vičiūnas



1. Taikymo sritis

1.1. Šis standartas galioja gaiviojo gėrimo miltelių gamybai.

2. Nuorodos

2.1. Šiame standarte duotos nuorodos į:

LST 1615 Maisto produktai ir maisto priedai. Mėginių ėmimas ir ruošimas mikrobiologiniams tyrimams.

2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento Tarybos reglamentas (ES) 178/2002 nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras.

2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento Tarybos reglamentas (ES) Nr.1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu ir panaikinantis direktyvas 80/590/EES ir 89/109/EES;

Fasuočių produktų kiekio ir matavimo indų kontrolės techninis reglamentas, patvirtintas Valstybinės metrologijos tarnybos prie Lietuvos Respublikos Aplinkos ministerijos direktoriaus 2003 11 19 įsakymu Nr.

V- 145 (Žin., 2003, Nr. 113-5097; 2005, Nr. 73-2673; 2008, Nr. 106-4076);

2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos reikalavimų;

2005 m. lapkričio 15 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų.

2006 m. gruodžio 19 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1881/2006 nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas.

2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų.

KOPIJA TIKRA

2016.05.23

2008m gruodžio 16d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr.1334/2008 dėl kvapiųjų medžiagų ir aromatinių savybių turinčių tam tikrų maisto ingredientų naudojimo maisto produktuose.

2011m spalio 25d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr.1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1924/2006 ir (EB) Nr. 1925/2006 bei kuriuo panaikinami Komisijos direktyva 87/250/EEB, Tarybos direktyva 90/496/EEB, Komisijos direktyva 1999/10/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2000/13/EB, Komisijos direktyvos 2002/67/EB ir 2008/5/EB bei Komisijos reglamentas (EB) Nr. 608/2004.

3. Terminai ir apibrėžimai

Gaiviojo gėrimo milteliai –mišinys iš įvairių sausų sudedamųjų dalių, tarp kurių yra cukrus, citrinų rūgštis, kvapiosios medžiagos(aromatai), vitaminas C, dažiklis ir kt. sudedamosios dalys. Tirpūs vandenyje milteliai. Gaminio pavadinimas atitinka naudojamas sudedamąsias dalis ir/ar kvapiąsias medžiagas.

4. Reikalavimai

4.1. Gaiviojo gėrimo milteliai turi būti gaminami pagal patvirtintą receptūrą ir technologijos aprašymą.

4.2 Žaliavos, naudojamos gėrimų mišiniams turi atitikti Lietuvoje ir Europos Sąjungoje galiojančių normatyvinių ir teisės aktų reikalavimus.

4.3 Gaiviojo gėrimo milteliams galima gamyboje galima naudoti tik Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) Nr 1333/2008 nurodytus maisto priedus, neviršijant jų ribų.

4.4.Mikrobiologiniai kriterijai turi atitikti nurodytus Europos Parlamento ir Tarybos reglamente Nr.2073/2005 .

4.5 Jusliniai, fizikiniai ir cheminiai rodikliai turi atitikti nurodytuosius 1 lentelėje:

1 lentelė

Rodiklio pavadinimas	Apibūdinimas ir norma
Produkto fizikiniai, cheminiai, mikrobiologiniai rodikliai	Drėgnis <5%
	Sacharozės kiekis ne mažiau kaip 92%
	Askorbo rūgšties kiekis -40mg/100g
Spalva	Būdinga vaisių arba uogų, kuri yra gaiviųjų miltelių pavadinime, spalvai.
Skonis ir kvapas	Saldus arba saldžiarūgštis, būdingas gaiviųjų miltelių pavadinimui.

4.6. Fasavimas ir pakavimas

4.6.1. Tara, fasavimo, pakavimo ir ženklavimo medžiagos turi atitikti *HN 16*, Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus arba būti leistos naudoti Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos maisto produktų pakavimui bei turėti gamintojo išduotą kokybės atitikties deklaraciją.

4.6.2. Gaiviojo gėrimo miltelių produktų grynojo kiekio masės nuokrypiai turi atitikti 2 lentelėje nurodytuosius.

2 lentelė

Gėrimo miltelių neto masė taroje, g	Pakuotės neigiama paklaida ne didesnė kaip
Nuo 5g iki 50g	-9%
Nuo 50g iki 100g	-4,5 g

4.5.4. Pakuotės su gaiviojo gėrimo milteliais turi būti sandariai užlydytos.

4.5.5. Pakuotės su gaiviojo gėrimo milteliais pakuojamos į kartonines dėžes.

4.6. Ženklimas

4.6.1. Pirminė pakuotė ženklinama pagal Lietuvos Respublikoje parduodamų daiktų (prekių) ženklavimo ir kainų nurodymo taisyklės ir Europos parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr.1169/2011, užrašant:

įmonės pavadinimą;

adresą;

produkto pavadinimą;

produkto grynąjį kiekį;

laikymo sąlygas;

užrašą "Geriausias iki ... "

4.6.3. Produkto etiketėje ir atitikties deklaracijoje turi būti nurodytas produkto pavadinimas.

5. Priėmimas

5.1. Gaiviojo gėrimo miltelių produktai priimami partijomis. Partija - tai gaminiai, pagaminti vienoje pamainoje, iš tų pačių žaliavų, fasuoti į vienodą tarą ir apiforminti vienu kokybės dokumentu.

6. Tyrimo metodai

6.1. Bandiniai tyrimams atrenkami, sudaromi ir paruošiami pagal LST 1538. Tiriama pagal LST ISO 11294, LST ISO 4052:2004.

6.2. Mėginiai imami ir ruošiami mikrobiologiniams tyrimams pagal LST 1615.

6.3. Be pateiktų tyrimo metodų, pasirinktinai galima taikyti ir kitus, galiojančius Lietuvos Respublikoje tyrimo metodus.

KOPIJA TIKRA

2016.05.25


7. Laikymas ir gabenimas

7.1. Gaiviojo gėrimo miltelių mišiniai laikomi sausuose, švairuose, gerai vėdinamuose sandėliuose atskirai nuo kitų aštrų kvapą skleidžiančių prekių; santykinė oro drėgmė - ne didesnė kaip 75 %, 0-25°C temperatūroje.

7.2. Pagaminti gaiviojo gėrimo miltelių mišiniai kraunamos į ne aukštesnes kaip 1,5 metro rietuves.

Atstumas nuo dėžių iki sienos turi būti ne mažesnis kaip 0,45 metro.

Atstumas nuo dėžių iki šilumos šaltinio, vandentiekio ir kanalizacijos vamzdžių turi būti ne mažesnis kaip 1 metras.

7.3. Gaiviojo gėrimo miltelių, sufasuotų į pakuotes, galiojimo laikas 2 metai.

7.4. Sufasuoti produktai gabenami visų rūšių dengtu, švairiu, sausu, be pašalinių stiprių kvapų ir neužterštu kenkėjais transportu.

8. Gamintojo garantija

Gamintojas garantuoja, kad gaiviojo gėrimo miltelių kokybė atitiks nurodytus reikalavimus, jeigu bus laikomasi šiame standarte apibrėžtų laikymo ir gabenimo taisyklių bei nebus pažeista pakuotė.

Paruošė: technologė Dalia Šiugždienė



2016-01-08

KOPIJA TIKRA

2016.05.23



5



Kaunas, 23-05-2016

KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS Nr. GT – 16/05-01

UAB "Klingai" yra įdiegta RVASVT sistema.

Maisto tvarkymo subjekto pažymėjimas nr 33 MTS-1013

Produkcija skirta realizavimui ir yra pagaminta laikantis technologinių instrukcijų bei sanitarijos reikalavimų.

Tirpus gėrimas 30 g	15 vnt
(Citrinų),	
Pagaminimo data: 2016 05 23	
Geriausias iki: 2018 05 23	
Tirpus gėrimas 30 g	15 vnt
(Vyšnių)	
Pagaminimo data: 2016 05 23	
Geriausias iki: 2018 05 23	
Tirpus gėrimas 30 g	15 vnt
(Apelsinų)	
Pagaminimo data: 2016 05 23	
Geriausias iki: 2018 05 23	

Produkto laikymo sąlygos: 0...+25°C.

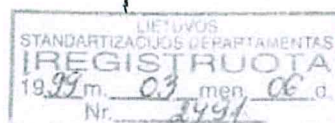
Dalia Šiugždienė
Technologė

UAB „Klingai“
Ekskavatorininkų g. 1L
LT-52461 Kaunas, Lietuva
Tel.: +370 37-407258
fax: +370 37 407257
www.klingai.lt

Įmonės kodas: 134481787
PVM kodas: LT344817811
A/s: LT477044060004245718
Bankas: AB SEB bankas
Banko kodas: 70440

**JUODOJI ARBATA
PAKAVIMAS, ŽENKLINIMAS,
LAIKYMAS IR GABENIMAS**

Black tea
Packing, marking, storing and transporting



A. VILČINSKO FIRMA
"KLINGAI"

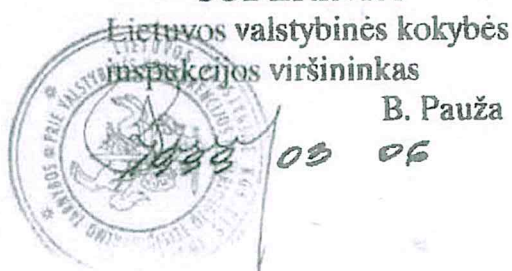
Standarto žymuo:
IST 3448178-09:1999

KOPIJA TIKRA

2016.05.23

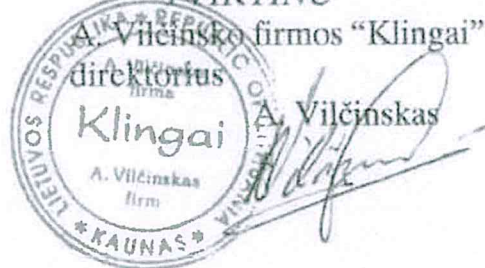
**JUODOJI ARBATA
PAKAVIMAS, ŽENKLINIMAS,
GABENIMAS IR LAIKYMAS**

SUDERINTA



B. Pauža

TVIRTINU



1. Taikymo sritis

1.1. Šis standartas galioja juodajai arbatai (toliau - arbata).

Standartas nustato juodosios arbatos pakavimo, ženklavimo, laikymo ir gabenimo reikalavimus.

2. Nuorodos

2.1. Šiame standarte duotos nuorodos į:

LST (Codex Stan 1):1993 Fasuotų maisto produktų ženklavimas. Bendrieji reikalavimai.

LST ISO 780:1997 Pakavimas. Krovinių ženklavimas vaizdiniais ženklais;

HN 54-1998 Maistinės žaliavos ir maisto produktai. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų koncentracijos ir didžiausi leidžiami užterštumo radioaktyviaisiais izotopais lygiai;

GOST 1936-85 Arbata. Bandinių paėmimas ir analizės metodai.

KOPIJA TIKRA

2016.05.23

3. Techniniai reikalavimai

3.1. Arbata turi būti pakuojiama, ženklinama, laikoma ir gabenama pagal šio standarto reikalavimus, laikantis šiuo metu Lietuvoje galiojančių higienos normų ir taisyklių.

3.2. Pakuojama arbata, kurios kokybės pažymėjime nurodyti jusliniai, fizikiniai, cheminiai ir nekenksmingumo sveikatai rodikliai ir kuri turi Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos leidimą realizuoti arba spaudą "Įvežti leidžiama"

3.3. Pakuojamos arbatos cheminių teršalų koncentracijos ir radioaktyviųjų izotopų lygiai turi neviršyti higienos normoje HN 54 nurodytųjų.

4. Fasavimas ir pakavimas

4.1. Tara, pakavimo ir ženklinimo medžiagos turi būti leistos naudoti Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos maisto produktų pakavimui ir turi atitikti galiojančius normatyvinius dokumentus bei turėti gamintojo išduotą kokybės sertifikatą.

4.2. Arbata fasuojama į trisluoksnius polimerinės medžiagos, aliuminio folijos ir popieriaus, dvisluoksnius popieriaus ir polimerinės medžiagos arba polimerinės medžiagos maišelius.

4.3. Fasuotos pakeliuose arbatos neto masės nuokrypiai turi atitikti lentelėje nurodytuosius.

KOPIJA TIKRA

2016.05.23

Lentelė

Arbatos neto masė pakelyje, g	Pakuotės neigiama paklaida ne didesnė kaip
nuo 1 iki 25	5 %
nuo 25 iki 50	4,5 %
nuo 50 iki 100	2,25 g
nuo 100 iki 200	2,25 %

4.4. Maišeliai su arbata turi būti sandariai uždaryti.

4.5. Maišeliai su arbata, kurių neto masė iki 5 g, pakuojami į kartonines dėžutes. Maišeliai, kurių neto masė 5 g ir daugiau, pakuojami į kartonines dėžes.

4.6. Dėžutės su arbata pakuojamos į kartonines dėžes arba kitą tarą, kuri apsaugo nuo mechaninio užteršimo ir deformacijos.

5. Ženklinimas

5.1. Maišeliai su arbata ženklunami pagal LST Codex Stan 1, užrašant:

produkto pavadinimą;

pakelio neto masę;

vartojimo terminas

5.2. Maišeliai, kurių neto masė 5 g ir daugiau ir dėžutės į kurias sudėti maišeliai su arbata ženklunami, užrašant:

įmonės pakuotojos pavadinimą;

adresą;

produkto pavadinimą;

maišelio neto masę;

užrašą "Tinka vartoti iki ..." (vartojimo terminas turi būti žymimas toks, koks yra nurodytas arbatos gamintojo kokybės pažymėjime ar sertifikate);

laikymo sąlygas;

KOPIJA TIKRA

2016.05.23

vartojimo ypatumus;

vaizdinį ženklą "Laikyti sausiai" pagal LST ISO 780:1997.

5.3. Ant gabenamosios taros turi būti užrašyta:

įmonės pakuotojos pavadinimas;

adresas;

produkto pavadinimas;

neto masė ir pakuočių skaičius;

užrašas "Tinka vartoti iki ..." (vartojimo terminas turi būti žymimas toks, koks yra nurodytas arbatos gamintojo kokybės pažymėjime ar sertifikate);

laikymo sąlygos;

vaizdinis ženklas "Laikyti sausiai" pagal LST ISO 780:1997.

6. Priėmimas

6.1. Arbatos bandiniai paimami ir ruošiami analizuoti pagal GOST 1936-85.

6.2. Kiekviena arbatos partija turi būti patikrinama ir išrašomas kokybės pažymėjimas. Prie kiekvienos siuntos pridedamas pakuotojo išrašytas kokybės pažymėjimas arba juridinę galią turinčiuose prekių lydimuosiuose dokumentuose pažymima produkto atitikimas šio standarto reikalavimus.

7. Laikymas ir gabenimas

7.1. Arbata laikoma sausuose, švariuose, gerai vėdinamuose sandėliuose atskirai nuo kitų aštrų kvapą skleidžiančių prekių; santykinė oro drėgmė - ne didesnė kaip 70 %, oro temperatūra - ne didesnė kaip 22°C.

7.2. Dėžės su arbata kraunamos į rietuves, pakeltas nuo žemės, ne aukštesnes kaip 2 metrai. Atstumas nuo dėžių iki sienos turi būti ne mažesnis kaip

0,45 metro. Atstumas nuo dėžių iki šilumos šaltinio, vandentiekio ir kanalizacijos vamzdžių turi būti ne mažesnis kaip 1 metras.

7.3. Arbatos vartojimo trukmė turi neviršyti tos, kuri nurodyta arbatos gamintojo kokybės pažymėjime ar sertifikate.

7.4. Arbata gabenama visų rūšių dengtu, švariu, sausu, be pašalinių stiprių kvapų ir neužterštu kenkėjais transportu.

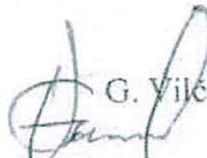
8. Pakuotojo garantija

Pakuotojas garantuoja, kad arbatos kokybė atitiks sertifikate nurodytus reikalavimus, jeigu bus laikomasi šiame standarte apibrėžtų laikymo ir gabenimo taisyklių bei bus nepažeista pakuotė

Paruošė:

Gamybos vadovas

1999 03 03

 G. Vilcinskis

KOPIJA TIKRA

2016.05.23

ICS

Grupė N 59

Deskriptoriai: juodoji arbata, fasavimas, ženklėjimas, laikymas, gabenimas

Puslapių: 5

**KAUNO TECHNOLOGIJOS UNIVERSITETO
MAISTO INSTITUTO
MAISTO TYRIMŲ CENTRAS**

Taikos pr. 92, LT-51180 Kaunas, Lietuva
Tel./Faksas (370 37) 312540 kodas 111950581
El. p. testlab@lmai.lt Tinklapis: <http://www.lmai.lt>

PVM mok.kodas LT119505811
A/S Nr. LT 38 7044 0600 0310 4481
AB SEB bankas. Banko kodas 7044

Lapų skaičius 1/1

TYRIMŲ PROTOKOLAS Nr. 47 374, 2015-02-27

UŽSAKOVAS: UAB „Klingai“, Ekskavatorininkų g. 1L, Kaunas

BANDOMOJO OBJEKTO PAVADINIMAS:

Juodosios arbatžolės Red Label

Pagaminimo data: nenurodyta

Tinkamumo vartoti terminas: geriausias iki 30-07-2017

Pakuotės tipas: gamintojo pakuotės – plastikiniai sandarūs maišeliai kartono dėžutėse

Gamintojas: UAB „Klingai“

BANDINIUS ATRINKO: UAB „Klingai“ technologė Dalia Šiugždienė

Bandinių atrinkimo data: 2015-02-20

Bandinių atrinkimo procedūra/metodas: nenurodyta

Bandinių atrinkimo sąlygos: produktų sandėlis

BANDINIŲ PRIĖMIMO DATA: 2015-02-23

Bandinių identifikacijos kodas: 33 976

Bandinių kiekis: 2 vnt. po 90 g

Bandinių temperatūra (°C) priėmimo metu (jei reikia): netaikoma

Pakuotės būklė (jei reikia): nepažeista

Rodiklis	Rezultatas	Tyrimo metodo žymuo
Pelenų kiekis, %	5,72	LST 1539:1998, p.5
Netirpių vandenilio chlorido tirpale pelenų kiekis, %	0,03	LST 1539:1998, p.5-6

Tyrimų atlikimo data: 2015 m. vasario 23 – 27 d.

Už fizikinių cheminių tyrimų rezultatus atsakinga

Regina Pociūtė

Maisto tyrimų centro vadovė

Galina Garmienė



Tyrimų rezultatai galioja tik konkrečiam išbandytam objektui

Be raštiško Maisto tyrimų centro leidimo draudžiama kopijuoti protokolą dalimis

Maisto tyrimų centras už užsakovo pateiktą informaciją, bandinių atrinkimą ir pristatymą neatsako

Atlikimo rezultatai

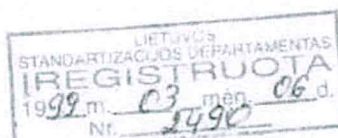
Dalia Šiugždienė
Technologė

KOPIJA TIKRA

2016.05.25

**TIRPI KAVA
PAKAVIMAS, ŽENKLINIMAS,
LAIKYMAS IR GABENIMAS**

Instant coffee
Packing, marking, storing and transporting



A. VILČINSKO FIRMA "KLINGAI"	Standarto žymuo: IST 3448178-08:1999
---------------------------------	---

KOPIJA TIKRA

**TIRPI KAVA
PAKAVIMAS, ŽENKLINIMAS,
LAIKYMAS IR GABENIMAS**

SUDERINTA

Lietuvos valstybinės kokybės
inspekcijos viršininkas

B. Pauža



TVIRTINU

A. Vilčinsko firmos "Klingai"

direktorius

firmos

Klingai

A. Vilčinskas
firm



1. Taikymo sritis

1.1. Šis standartas galioja tirpiai kavai (toliau - kava), kuri yra natūralios kavos sausas ekstraktas, skirtas greitam kavos gėrimo paruošimui.

Standartas nustato tirpios kavos pakavimo, ženklinimo, laikymo ir gabenimo reikalavimus.

2. Nuorodos

Šiame standarte duotos nuorodos į:

LST ISO 780:1997 Pakavimas. Krovinių ženklinimas vaizdiniais ženklais;

HN 54-1998 Maistinės žaliavos ir maisto produktai. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų koncentracijos ir didžiausi leidžiami užterštumo radioaktyviaisiais izotopais lygiai;

HN 53- 1995 Leidžiami vartoti maisto priedai;

GOST 29148-91 Kava natūrali tirpi.

GOST 15113 0-77 Maisto koncentratai. Priėmimo tvarka, mėginių paėmimas ir paruošimas tirti.

KOPIJA TIKRA

2016.05.23

3. Techniniai reikalavimai

3.1. Kava turi būti pakuojiama, ženklinama, laikoma ir gabenama pagal šio standarto reikalavimus, laikantis šiuo metu Lietuvoje galiojančių higienos normų ir taisyklių.

3.2. Pakuojama tirpi kava, kurios kokybės pažymėjime nurodyti juliniai, fizikiniai, cheminiai ir nekenksmingumo sveikatai rodikliai ir kuri turi Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos leidimą realizuoti arba spaudą "Įvežti leidžiama"

3.3. Pakuojamos kavos teršalų koncentracijos ir radioaktyviųjų izotopų lygiai turi neviršyti higienos normoje HN 54 nurodytųjų.

4. Fasavimas ir pakavimas

4.1. Tara, pakavimo ir ženklinimo medžiagos turi būti leistos naudoti Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos maisto produktų pakavimui ir turi atitikti galiojančius normatyvinius dokumentus bei turėti gamintojo išduotą kokybės sertifikatą.

4.2. Kava fasuojama į trisluoksnius polimerinės medžiagos, aliuminio folijos ir popieriaus, dvisluoksnius popieriaus ir polimerinės medžiagos arba polimerinės medžiagos maišelius.

4.3. Fasuoti maišeliuose kavos neto masės nuokrypiai turi atitikti lentelėje nurodytuosius.

KOPIJA TIKRA

2016.05.23

Lentelė

Kavos neto masė maišelyje, g	Pakuotės neigiama paklaida ne didesnė kaip
nuo 1 iki 25	5 %
nuo 25 iki 50	4,5 %
nuo 50 iki 100	2,25 g
nuo 100 iki 200	2,25 %

4.3. Maišeliai su kava turi būti sandariai uždaryti.

4.4. Maišeliai su kava, kurių neto masė iki 15 g, pakuojami į kartonines dėžutes. Maišeliai, kurių neto masė 15 g ir daugiau, pakuojami į kartonines dėžes.

4.4. Fasuotos kavos dėžutės pakuojamos į kartonines dėžes arba kitą tarą, kuri apsaugo nuo mechaninio užteršimo ir deformacijos.

5. Ženklinimas

5.1. Maišeliai su kava ženklinami pagal LST Codex Stan 1, užrašant:

produkto pavadinimą;

pakelio neto masę;

užrašą "Tinka vartoti iki ..." (vartojimo terminas turi būti toks, koks yra nurodytas kavos gamintojo kokybės pažymėjime ar sertifikate);

5.2. Maišeliai, kurių neto masė 15 g ir daugiau ir dėžutės į kurias sudėti maišeliai su kava ženklinami, užrašant:

įmonės pakuotojos pavadinimą;

adresą;

produkto pavadinimą;

maišelio neto masę;

KOPIJA TIKRA

2016.05.23

užrašą "Tinka vartoti iki ..." (vartojimo terminas turi būti žymimas toks, koks yra nurodytas arbatos gamintojo kokybės pažymėjime ar sertifikate);

laikymo sąlygas;

vartojimo ypatumus;

vaizdinį ženklą "Laikyti sausiai" pagal LST ISO 780:1997.

5.3. Ant gabenamosios taros turi būti užrašyta:

įmonės pakuotojos pavadinimas;

adresas;

produkto pavadinimas;

neto masė ir pakuočių skaičius;

užrašas "Tinka vartoti iki ..." (vartojimo terminas turi būti žymimas toks, koks yra nurodytas kavos gamintojo kokybės pažymėjime ar sertifikate);

laikymo sąlygos;

vaizdinis ženklas "Laikyti sausiai" pagal LST ISO 780:1997.

6. Priėmimas

6.1. Kavos bandiniai paimami ir ruošiami analizuoti pagal GOST 15113.0.

6.2. Kiekviena kavos partija turi būti patikrinama ir išrašomas kokybės pažymėjimas. Prie kiekvienos siuntos pridedamas pakuotojo išrašytas kokybės pažymėjimas arba juridinę galią turinčiuose prekių lydimuosiuose dokumentuose pažymima produkto atitikimas šio standarto reikalavimus.

7. Laikymas ir gabenimas

7.1. Kava laikoma sausuose švariuose gerai vėdinamuose sandėliuose atskirai nuo kitų aštrų kvapą skleidžiančių prekių (18 ± 3) °C temperatūroje; santykinė oro drėgmė - ne didesnė kaip 70 %.

7.2. Dėžės su kava kraunamos į rietuves, pakeltas nuo žemės, ne aukštesnes kaip 1,5 metro. Atstumas nuo dėžių iki sienos turi būti ne mažesnis kaip 0,45 metro. Atstumas nuo dėžių iki šilumos šaltinio, vandentiekio ir kanalizacijos vamzdžių turi būti ne mažesnis kaip 1 metras.

7.3. Kavos vartojimo trukmė turi neviršyti tos, kuri nurodyta kavos gamintojo kokybės pažymėjime ar sertifikate.

7.4. Kava gabenama visų rūšių dengtu, švarių, šausu, be pašalinių stiprių kvapų ir neužterštu kenkėjais transportu.

8. Pakuotojo garantija

Pakuotojas garantuoja, kad kavos kokybė atitiks sertifikate nurodytus reikalavimus, jeigu bus laikomasi šiame standarte apibrėžtų laikymo ir gabenimo taisyklių bei bus nepažeista pakuotė.

Paruošė:

Gamybos vadovas

1999 03 01

G. Vilčinskis
G. Vilčinskis

KOPIJA TIKRA

Reg. 2016.05.23

KOPIJA TIKRA

2016.05.23

ICS

Grupė N 59

Deskriptoriai: tirpi kava, fasavimas, ženklavimas, laikymas, gabenimas

Puslapių: 5



Kaunas, 23-05-2016

ATITIKTIES SERTIFIKATAS Nr. K2-16/05-01

UAB "Klingai" yra įdiegta RVASVT sistema.

Maisto tvarkymo subjekto pažymėjimas nr 33 MTS-1013

Produkcija skirta realizavimui ir yra sufasuota laikantis technologinių instrukcijų bei sanitarijos reikalavimų.

Kava tirpi 2 g

Pagaminimo data: 2016-05-23
Geriausias iki: 2018-05-23

15 vnt

Produkto laikymo sąlygos: 0...+25°C.

Patvirtiname, kad kokybės sertifikatų originalai saugomi UAB "Klingai".

Remdamiesi minėtais sertifikatais patvirtiname, kad šios prekės tinkamos maistui ir savo sudėtyje neturi sveikatai žalingų ingredientų.

Dalia Siugždienė
Technologė

UAB „Klingai“
Ekskavatorininkų g. 1L
LT-52461 Kaunas, Lietuva
Tel.: +370 37 407258
fax: +370 37 407257
www.klingai.lt

Įmonės kodas: 134481787
PVM kodas: LT344817811
A/s: LT477044060004245718
Bankas: AB SEB bankas
Banko kodas: 70440

Uždaroji akcinė bendrovė

"KLINGAI"

ĮMONĖS STANDARTAS

IST 34481778-17:2002/1K:2016

Leidimas

2

Puslapių skaičius

5

SAUSASIS SULTINYS

TECHNINIAI REIKALAVIMAI

TVIRTINU

UAB "KLINGAI"

direktorius

A. Vilčinskas

1. Taikymo sritis

1.1. Šis standartas galioja sausajam sultiniui (toliau sultinys).

2. Nuorodos

2.1. Šiame standarte duotos nuorodos į:

LST 1615 Maisto produktai ir maisto priedai. Mėginių ėmimas ir ruošimas mikrobiologiniams tyrimams.

2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento Tarybos reglamentas (ES) 178/2002 nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras.

2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento Tarybos reglamentas (ES) Nr.1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu ir panaikinantis direktyvas 80/590/EES ir 89/109/EES;

Fasuotų produktų kiekio ir matavimo indų kontrolės techninis reglamentas, patvirtintas Valstybinės metrologijos tarnybos prie Lietuvos Respublikos Aplinkos ministerijos direktoriaus 2003 11 19 įsakymu Nr.

V- 145 (Žin.,2003,Nr. 113-5097;2005, Nr.73-2673; 2008,Nr.1 06-4076);

2004m.balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr.852/2004 dėl maisto produktų higienos reikalavimų;

2005m.lapkričio 15 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr.2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų.

2006m gruodžio 19d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr.1881/2006 nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas.

2008m gruodžio 16d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr.1333/2008 dėl maisto priedų.

KOPIJA TIKRA

2016.05.23

2008m gruodžio 16d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr.1334/2008 dėl kvapiųjų medžiagų ir aromatinių savybių turinčių tam tikrų maisto ingredientų naudojimo maisto produktuose.

2011m spalio 25d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr.1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1924/2006 ir (EB) Nr. 1925/2006 bei kuriuo panaikinami Komisijos direktyva 87/250/EEB, Tarybos direktyva 90/496/EEB, Komisijos direktyva 1999/10/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2000/13/EB, Komisijos direktyvos 2002/67/EB ir 2008/5/EB bei Komisijos reglamentas (EB) Nr. 608/2004.

3. Terminai ir apibrėžimai

Sausasis sultinys – sausas mišinys iš įvairių sausų sudedamųjų dalių, tarp kurių yra cukrus, druska, dekstrozė, prieskoniai, džiovintos daržovės ir kt. sudedamosios dalys. Gaminamo sultinio pavadinimas atitinka naudojamas kvapiąsias medžiagas. Pavyzdžiui: vištienos skonio sultinys.

4. Reikalavimai

4.1. Sultinys turi būti gaminamas pagal patvirtintą receptūrą ir technologijos aprašymą.

4.2. Žaliavos, naudojamos sultinių mišiniams turi atitikti Lietuvoje ir Europos Sąjungoje galiojančių normatyvinių ir teisės aktų reikalavimus.

4.3 Sultinio gamyboje galima naudoti tik Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) Nr 1333/2008 nurodytus maisto priedus, neviršijant jų ribų.

4.4. Mikrobiologiniai kriterijai turi atitikti nurodytus Europos Parlamento ir Tarybos reglamente Nr.2073/2005 .

4.5 Jusliniai, fizikiniai ir cheminiai rodikliai turi atitikti nurodytuosius 1 lentelėje:

1 lentelė

Rodiklio pavadinimas	Apibūdinimas ir norma
Produkto fizikiniai, cheminiai, mikrobiologiniai rodikliai	Drėgnis <5%
	Chloridų kiekis <60%
Išvaizda	Vienalyti biri masė. Matomos atskiros prieskonių įvairiaspalvės dalelės. Leidžiami atskiri nestipriai sulipę gumulėliai.
Spalva	Būdinga džiovintoms daržovėms ir prieskoniams, esantiems prieskonių sudėtyje.
Skonis ir kvapas	Būdinga džiovintoms daržovėms ir prieskoniams, esantiems prieskonių sudėtyje, sūrus.

KOPIJA TIKRA

2016.05.23
Raj

4.6. Fasavimas ir pakavimas

4.6.1. Tara, fasavimo, pakavimo ir ženklavimo medžiagos turi atitikti *HN 16*, Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus arba būti leistos naudoti Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos maisto produktų pakavimui bei turėti gamintojo išduotą kokybės atitikties deklaraciją.

4.6.2. Sultinio grynojo kiekio masės nuokrypiai turi atitikti 2 lentelėje nurodytuosius.

2 lentelė

Sultinio neto masė taroje, g	Pakuotės neigiama paklaida ne didesnė kaip
Nuo 5g iki 50g	-9%
Nuo 50g iki 100g	-4,5 g

4.5.4. Pakuotės su sultiniu turi būti sandariai užlydytos.

4.5.5. Pakuotės su sultiniu pakuojamos į kartonines dėžes.

4.6. Ženklimas

4.6.1. Pirminė pakuotė ženklinama pagal Lietuvos Respublikoje parduodamų daiktų (prekių) ženklavimo ir kainų nurodymo taisyklės ir Europos parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr.1169/2011, užrašant:

įmonės pavadinimą;
 adresą;
 produkto pavadinimą;
 produkto grynąjį kiekį;
 laikymo sąlygas;
 užrašą "Geriausias iki ... "

4.6.3. Produkto etiketėje ir atitikties deklaracijoje turi būti nurodytas produkto pavadinimas.

5. Priėmimas

5.1. Sultinio produktai priimami partijomis. Partija - tai gaminiai, pagaminti vienoje pamainoje, iš tų pačių žaliavų, fasuoti į vienodą tarą ir apiforminti vienu kokybės dokumentu.

6. Tyrimo metodai

6.1. Bandiniai tyrimams atrenkami, sudaromi ir paruošiami pagal LST 1538. Tiriama pagal LST ISO 11294, LST ISO 4052:2004.

6.2. Mėginiai imami ir ruošiami mikrobiologiniams tyrimams pagal LST 1615.

6.3. Be pateiktų tyrimo metodų, pasirinktinai galima taikyti ir kitus, galiojančius Lietuvos Respublikoje tyrimo metodus.

KOPIJA TIKRA

2016.05.23

7. Laikymas ir gabenimas

7.1. Sultinio mišiniai laikomi sausuose, švariose, gerai vėdinamuose sandėliuose atskirai nuo kitų aštrų kvapą skleidžiančių prekių; santykinė oro drėgmė - ne didesnė kaip 75 %, 0-25°C temperatūroje.

7.2. Pagaminti sultinių mišiniai kraunamos į ne aukštesnes kaip 1,5 metro rietuves.

Atstumas nuo dėžių iki sienos turi būti ne mažesnis kaip 0,45 metro.

Atstumas nuo dėžių iki šilumos šaltinio, vandentiekio ir kanalizacijos vamzdžių turi būti ne mažesnis kaip 1 metras.

7.3. Sultinių, sufasuotų į pakuotes, galiojimo laikas 2 metai.

7.4. Sufasuoti produktai gabenami visų rūšių dengtu, švario, sausu, be pašalinių stiprių kvapų ir neužterštu kenkėjais transportu.

8. Gamintojo garantija

Gamintojas garantuoja, kad sultinių kokybė atitiks nurodytus reikalavimus, jeigu bus laikomasi šiame standarte apibrėžtų laikymo ir gabenimo taisyklių bei nebus pažeista pakuotė.

Paruošė: technologė Dalia Šiugždienė



2016-01-08

KOPIJA TIKRA

2016.05.23



KEITIMŲ IR PERŽIŪROS REGISTRAS

[illegible]

KOPIJA TIKRA

2016.05.23
Raf



Kaunas, 23-05-2016

KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS Nr. SA-16/05-01

UAB "Klingai" yra įdiegta RVASVT sistema.

Maisto tvarkymo subjekto pažymėjimas nr 33 MTS-1013

Produkcija skirta realizavimui ir yra pagaminta laikantis technologinių instrukcijų bei sanitarijos reikalavimų.

Vištienos skonio sultinys 10g

Pagaminimo data: 2016-05-23

15 vnt

Geriausias iki: 2018-05-23

Produkto laikymo sąlygos: 0...+25°C.

Dalia Šiugždienė
Technologė

UAB „Klingai“
Ekskavatorininkų g. 1L
LT-52461 Kaunas, Lietuva
Tel.: +370 37 407258
fax: +370 37 407257
www.klingai.lt

Įmonės kodas: 134481787
PVM kodas: LT344817811
A/s: LT477044060004245718
Bankas: AB SEB bankas
Banko kodas: 70440

**UŽDAROJI AKCINĖ BENDROVĖ
KLINGAI**

**[MONĖS STANDARTAS
IST 134481787-25:2011**

Leidimas
1

Puslapių skaičius
7

*ARBATŽOLĖS
*TIRPI KAVA
*CUKRUS

TVIRTINU
UAB KLINGAI direktorius

Audrius Vilčinskas

2011m. 12 mėn. 28 d.

BIRŪS MAISTO PRODUKTAI
Pakavimas, ženklavimas, laikymas ir gabenimas

1 Taikymo sritis

Šis įmonės standartas taikomas maisto produktams – kakavos milteliams, kavos balintojui, tirpiai cikorijai ir kitiems biriams maisto produktams fasuoti į vartotojišką tarą. Fasuoti maisto produktai realizuojami prekyboje ir viešojo maitinimo įmonėse (toliau- maisto produktai).

2 Nuorodos

Šiame standarte pateiktos nuorodos į kitus normatyvinius dokumentus, kurių nuostatos pateiktos nedatuotomis nuorodomis. Jos išplečia šio standarto nuostatas. Taikant šį standartą galioja tuo metu galiojantys nedatuotomis nuorodomis nurodytų normatyvinių dokumentų leidimai su keitimais ir pataisymais (jeigu jie yra).

KOPIJA TIKRA

2016.05.23

[Signature]

LST EN ISO 780 *Pakavimas. Krovinių ženklavimas vaizdiniais ženklais;*

LST 1538 *Konditerijos gaminiai. Priėmimas, bandinių sudarymo ir paruošimo metodai;*

LST 1611 *Konditerijos gaminiai. Drėgmės ir sausųjų medžiagų kiekio nustatymo metodai;*

LST 1911 *Kakavos produktai. Drėgnio nustatymas. Karlo Fišerio metodas;*

LST 1913 *Kakavos produktai. Riebalų kiekio nustatymas. Ekstrahavimas Knoro kolonėlėje;*

LST ISO 1208 *Prieskoniai ir pagardai. Pašalinių priemaišų nustatymas;*

LST 1615 *Maisto produktai ir maisto priedai. Mėginių ėmimas ir ruošimas mikrobiologiniams tyrimams;*

LST 1944 *Miltiniai kepiniai ir konditerijos gaminiai. Riebalų kiekio nustatymo metodai;*

LST ISO 762 *Vaisių ir daržovių gaminiai. Mineralinių priemaišų kiekio nustatymas;*

LST EN ISO/IEC 17050-1 *Atitikties įvertinimas. Tiekėjo atitikties deklaracija. 1 dalis. Bendrieji reikalavimai;*

LST EN ISO/IEC 17050-2 *Atitikties įvertinimas. Tiekėjo atitikties deklaracija. 2 dalis. Patvirtinamieji dokumentai;*

HN 15 *Maisto higiena;*

HN 16 *Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai;*

HN 24 *Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai;*

HN 53 *Leidžiami naudoti maisto priedai;*

HN 53-2 *Leidžiami vartoti maisto priedai. Specifiniai saldiklių, dažiklių ir kitų maisto priedų grynumo kriterijai;*

HN 119 *Maisto produktų ženklavimas;*

2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas;

1987 m. gruodžio 22 d. Tarybos reglamentas (Euratomas) Nr. 3954/87 , nustatantis didžiausius leidžiamus maisto produktų ir pašarų radioaktyviosios taršos lygius po branduolinės avarijos ar kokio nors kito radiacinės avarijos atvejo;

1989 m. liepos 18 d. Tarybos reglamentas (Euratomas) Nr. 2218/89, iš dalies pakeičiantis Reglamentą (Euratomas) Nr. 3954/87, kuriame nustatomi didžiausi leidžiami maisto produktų ir pašarų radioaktyviojo užterštumo lygiai įvykus branduolinei avarijai arba kokiai nors kitai radiacinei avarijai;

1989 m. balandžio 12 d. Komisijos reglamentas (Euratomas) Nr. 944/89, nustatantis didžiausius leidžiamus mažais kiekiais vartojamų maisto produktų radioaktyviojo užterštumo lygius įvykus branduolinei avarijai arba bet kokių kitų nepaprastosios radiologinės padėties atvejų;

2003 m. rugsėjo 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1829/2003 dėl genetiškai modifikuoto maisto ir pašarų;

2003 m. rugsėjo 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklavimo ir iš dalies pakeičiantis Direktyvą 2001/18/EB;

2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu ir panaikinantis direktyvas 80/590/ EEB ir 89/109/ EEB;

2009 m. spalio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 975/2009, kuriuo iš dalies keičiama Direktyva 2002/72/EB dėl plastikinių medžiagų ir gaminių, galinčių liestis su maisto produktais;

2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr.852/2004 dėl maisto produktų higienos;

MĖSOS TECHNOLOGIJA

2011 m. 12 mėn. 27 d.

Nr. 13

KOPIJA TIKRA

2016.05.23

2005 m. vasario 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 396/2005 dėl didžiausių pesticidų likučių kiekių augalinės ir gyvūninės kilmės maiste ir pašaruose ar ant jų ir iš dalies keičiantis Tarybos direktyvą 91/414/EEB. Tekstas svarbus EEE.

2008 m. sausio 29 d. Komisijos reglamentas Nr. 149/2008 iš dalies keičiantis Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 396/2005 ir papildantis jį II, III ir IV priedais, kuriuose I priede išvardintiems produktams nustatomas didžiausias likučių kiekis;

2008 m. liepos 31 d. Komisijos Reglamentas (EB) Nr. 839/2008, kuriuo iš dalies keičiamos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 396/2005 II, III ir IV priedų nuostatos dėl didžiausių pesticidų likučių kiekių tam tikruose produktuose arba ant jų;

2008 m. liepos 2 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 629/2008 iš dalies keičiantis Reglamentą (EB) Nr. 1881/2006 nustatantį didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas;

2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (Tekstas svarbus EEE);

2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1334/2008 dėl kvapiųjų medžiagų ir aromatinių savybių turinčių tam tikrų maisto ingredientų naudojimo maisto produktuose ir ant jų ir iš dalies keičiantis Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 1601/91, reglamentus (EB) Nr. 2232/96 ir (EB) Nr. 110/2008 bei Direktyvą 2000/13/EB (Tekstas svarbus EEE);

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;

Privalomieji kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimai, patvirtinti Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. Liepos 01 d. įsakymu Nr. 288 (Žin., 1999, Nr. 60-1964), (Žin., 2001, Nr. 55-1966);

Ne maisto prekės higieninio pažymėjimo išdavimo medžiagoms ir gaminams, skirtiems liestis su maistu, taisyklės, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. birželio 17 d. įsakymu Nr. V-558 (Žin., 2010, Nr. 72-3668).

Fasuotų produktų kiekio ir matavimo indų kontrolės techninis reglamentas, patvirtintas Valstybinės metrologijos tarnybos prie Lietuvos Respublikos Aplinkos ministerijos direktoriaus 2003 11 19 įsakymu Nr. V 145 (Žin., 2003, Nr. 113-5097; 2005, Nr. 73-2673; 2008, Nr. 106-4076).

3 Reikalavimai

3.1 Masto produktai turi atitikti šio standarto reikalavimus, turi būti gaminamas laikantis receptūros, technologijos aprašymo, higienos normos HN 15 ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamentų Nr. 178/2002 ir Nr. 852/2004 reikalavimų.

3.2 Pakuojami maisto produktai:
kakavos milteliai;
kavos balintojas;
skrudinta cikorija;
tirpi cikorija;
kiti birūs produktai.

PASTABA. Gali būti fasuojami ir kitų pavadinimų maisto produktai. Jų sudėtis nurodyta receptūroje ir technologijos aprašyme.

3.3 Žaliavos, naudojamos maisto produktams gaminti, turi atitikti Lietuvos Respublikoje galiojančių normatyvinių dokumentų ir teisės aktų reikalavimus.

MĖSOS TECHNOLOGIJA

2011 m. 02 mėn. 28 d.

Nr. 13

KOPIJA TIKRA

2016.05.23

[Signature]

- 3.4 Genetiškai modifikuota žaliava turi atitikti Europos Parlamento ir Tarybos reglamentus (EB) Nr. 1829/2003 ir Nr. 1830/2003.

Kakava turi atitikti *Privalomuosius kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimus*;

- 3.5 Leidžiama maisto produktų gamyboje naudoti tik Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 1333/2008 ir higienos normoje HN 53 nurodytus maisto priedus, o jų grynumo kriterijai turi atitikti HN 53-2. Kvapiosios medžiagos turi atitikti Reglamento (EB) Nr. 1334/2008 reikalavimus.
- 3.6 Pesticidų likučių koncentracijos žaliavoje turi neviršyti Reglamentuose (EB) Nr. 396/2005, Nr. 149/2008 ir Nr. 839/2008, o kitų teršalų - Reglamentuose (EB) Nr. 1881/2006 ir Nr. 629/2008 nurodytų didžiausių leidžiamų koncentracijų.
- 3.7 Radioaktyviojo užterštumo lygiai žaliavoje turi neviršyti Reglamentuose (Euratomas) Nr. 3954/87, Nr. 2218/89 ir Nr. 944/89 nurodytų didžiausių leidžiamų radioaktyviojo užterštumo lygių.
- 3.8 Mikrobiologiniai maisto produktų kriterijai turi atitikti Reglamentų (EB) Nr. 2073/2005 ir Nr. 1441/2007 reikalavimus.
- 3.9 Jusliniai, fizikiniai ir cheminiai maisto produktų rodikliai pateikti 1, 2 ir 3 lentelėse.

1 lentelė (kakavos milteliai)

Rodiklio pavadinimas	Apibūdinimas ir norma
Išvaizda	Smulkūs, vienalyčiai milteliai. Gali būti gumulėliai, kurie lengvai suyra arba išsimaišo
Spalva	Nuo šviesiai iki tamsiai rudos. Turi nebūti pilko atspalvio
Kvapas	Būdingas kakavai, be pašalinio kvapo
Skonis	Malonus, kartokas, su būdingu aromatu
Drėgnis, ne daugiau kaip, %	9,0
Riebalai, perskaičiuoti į sausasias medžiagas, procentais (%)	Apskaičiuoti pagal receptūrą. Leidžiamas nuokrypis į mažesniąją pusę ne daugiau kaip : - 1,5
Pašalinės priemaišos	Turi nebūti

2 lentelė (kavos balintojas)

Rodiklio pavadinimas	Apibūdinimas ir norma
Išvaizda	Birūs milteliai. Gali būti gumulėlių, kurie lengvai subyra arba išsimaišo
Spalva	Kreminė ar šviesiai gelsva
Kvapas	Būdingas sausiems maisto produktams
Skonis	Būdingas produkto tipui
Drėgnis, ne daugiau kaip, %	3,0
Pašalinės priemaišos	Turi nebūti

MĖSOS TECHNOLOGIJA
2011 m. 12 mėn. 27 d.
Nr. 13

KOPIJA TIKRA

2016.05.23

3 lentelė (cikorija)

Rodiklio pavadinimas	Apibūdinimas ir norma	
	Skrudinta cikorija	Tirpi cikorija
Išvaizda	Įvairaus dydžio ir formos džiovintos ir skrudintos cikorijos gabalėliai	Birūs milteliai. Gali būti gumulėlių, kurie lengvai subyra arba išsimaišo
Spalva	Įvairaus intensyvumo ruda	Ruda
Kvapas	Būdingas cikorijai. Be pašalinio kvapo	
Skonis	Kartokas, būdingas skrudintai cikorijai	
Drėgnis, ne daugiau kaip, %	5,0	2,0
Pašalinės priemaišos	Turi nebūti	
PASTABA. Kitų birių produktų rodikliai nurodyti technologijos aprašyme.		

3.10 Pakavimas, ženklavimas

3.10.1 Maisto produktai fasuojami ir pakuojami į dvisluoksnius polimerinių medžiagų ir popieriaus arba polimerinių medžiagų maišelius, arba į kitas pakuotes.

Pakuotės, tara ir pakavimo medžiagos turi atitikti HN 16 ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1935/2004 bei Komisijos reglamento (EB) Nr. 975/2009 reikalavimus.

Pakavimo medžiagos ir pakuotės, įvežtos iš šalių ne ES narių, išskyrus Lichtenšteiną, Islandiją, Norvegiją ir Šveicariją turi turėti ne maisto prekės higieninį pažymėjimą, išduotą pagal *Ne maisto prekės higieninio pažymėjimo išdavimo medžiagoms ir gaminiams, skirtiems liestis su maistu, taisyklės*.

3.10.2 Didžiausia leidžiama produkto kiekio pakuotėje neigiamoji paklaida pagal *Fasuotų produktų kiekio ir matavimo indų kontrolės techninį reglamentą*:

nuo 5g iki 50g - 9%;
 nuo 50g iki 100g - 4,5 g;
 nuo 100g iki 200g - 4,5%;
 nuo 200g iki 300g - 9g;
 nuo 300g iki 500g - 3%;
 nuo 500g iki 1000g - 15g;
 nuo 1000g iki 10.000g - 1,5%

3.10.3 Ant kiekvienos pakuotės turi būti nurodyta pagal HN 119 :

gamintojo pavadinimas, adresas, prekės ženklas (jeigu yra);

produkto pavadinimas ;

sudėtis: nurodant sudedamąsias dalis mažėjančia pagal kiekį tvarka; maisto priedus, nurodant grupinį pavadinimą ir jo E numerį arba maisto priedo grupinį pavadinimą ir individualios medžiagos pavadinimą (jeigu vartojamas maisto priedas); *kvapioji medžiaga* - arba konkrečiu kvapiosios medžiagos pavadinimu arba jos aprašymu (jeigu vartojamos kvapiosios medžiagos);

grynasis kiekis, kg arba g;

MĖSOS TECHNOLOGIJA
 2011 m. 12 mėn. 17 d.
 Nr. 13

KOPIJA TIKRA

2016.05.23
 [Signature]

užrašas: "Geriausias iki... (data)";
laikymo sąlygos.

PASTABA Jeigu į produkto sudėtį įeina genetiškai modifikuota žaliava, turi būti ženklinama pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1831/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.

3.10.4 Supakuoti maisto produktai sudedami į gofruoto kartono, polimerines dėžes arba į kitokią bendrąją pakuotę.

3.10.5 Ant kiekvieno bendrosios taros vieneto su maisto produktais turi būti nurodyta:

gamintojo pavadinimas, adresas, prekės ženklas (jeigu yra);

produkto pavadinimas (ir šaldymo būvis- užšaldytiems);

grynasis kiekis, kg ;

užrašas: "Geriausias iki ... (data)";

laikymo sąlygos.

Gali būti nurodyti vaizdiniai ženklai pagal LST EN ISO 780.

4 Priėmimas

4.1 Maisto produktai priimami partijomis pagal LST 1538. Partija - tai bet koks vieno pavadinimo maisto produktų kiekis, pagamintas pagal tą pačią technologiją, esant nepertraukiamam technologijos režimui.

4.2 Kiekvienai siuntai išduodama atitikties deklaracija pagal LST EN ISO/IEC 17050-1 ir LST EN ISO/IEC 17050-2 reikalavimus arba dedama žyma važtaraštyje apie kokybės atitikimą šio įmonės standarto reikalavimams.

5 Tyrimo metodai

5.1 Bandiniai tyrimams atrenkami, sudaromi ir paruošiami pagal LST 1538. Tiriama pagal LST 1611, LST 1911, LST 1913, LST 1944, LST ISO 1208, LST ISO 762.

5.2 Mėginiai imami ir ruošiami mikrobiologiniams tyrimams pagal LST 1615.

5.3 Mikrobiologiniai kriterijai tikrinami pagal Komisijos reglamentų (EB) Nr. 2073/2005 ir Nr. 1441/2007 nurodytus metodus arba kitais įteisintais tyrimo metodais.

5.4 Be pateiktų tyrimo metodų, pasirinktinai galima taikyti ir kitus, galiojančius Lietuvos Respublikoje tyrimo metodus.

6 Gabenimas ir laikymas

6.1 Maisto produktai gabenami transportu, laikantis Europos Parlamento ir Tarybos reglamento Nr. 852/2004 reikalavimų, ir higienos normos HN 15 reikalavimų. Jie turi būti saugomi nuo tiesioginių saulės spindulių, negali būti laikomi kartu su aštrų kvapą skleidžiančiais produktais.

MĖSOS TECHNOLOGIJA
20 11 m. 12 mėn. 27 d.
Nr. 13

KOPIJA TIKRA

6.2 Tinkamumo vartoti terminai:

6.2.1 Kakavos miltelių, laikomų (18 ± 6) °C temperatūroje su santykinę patalpos drėgme ne didesne kaip 75% :

- ne ilgiau kaip **24 mėnesiai**, bet ne ilgiau, nei nurodyta sudedamųjų dalių gamintojo kokybės dokumentuose; laikymo temperatūra ir santykinis drėgnis turi atitikti nurodytus gamintojo atitikties deklaracijoje.

6.2.2 Kavos balintojo, laikomo $\leq +20$ °C temperatūroje su santykinę patalpos drėgme ne didesne kaip 75% :

- ne ilgiau kaip **12 mėnesių**, bet ne ilgiau, nei nurodyta sudedamųjų dalių gamintojo kokybės dokumentuose; laikymo temperatūra ir santykinis drėgnis turi atitikti nurodytus gamintojo deklaracijoje.

6.2.3 Skrudintos cikorijos, laikomos $\leq +20$ °C temperatūroje su santykinę patalpos drėgme ne didesne kaip 60% :

- ne ilgiau kaip **18 mėnesių**, bet ne ilgiau, nei nurodyta sudedamųjų dalių gamintojo kokybės dokumentuose; laikymo temperatūra ir santykinis drėgnis turi atitikti nurodytus gamintojo deklaracijoje.

6.2.4 Tirpios cikorijos, laikomos $\leq +20$ °C temperatūroje su santykinę patalpos drėgme ne didesne kaip 60% :

-ne ilgiau kaip **12 mėnesių**, bet ne ilgiau, nei nurodyta sudedamųjų dalių gamintojo kokybės dokumentuose. Laikymo temperatūra ir santykinę drėgmę turi atitikti nurodytus gamintojo deklaracijoje.

6.3 Kitų pakuotų birių maisto produktų tinkamumo vartoti terminai - ne ilgesni nei nurodyti produktų atitikties deklaracijoje ar kituose kokybės dokumentuose.

7 Gamintojo ir pakuotojo garantija

Gamintojas garantuoja, kad maisto produktai atitiks šio standarto reikalavimus, jeigu bus laikomasi jų gabenimo ir laikymo sąlygų.

PARENGĖ

UAB MĖSOS TECHNOLOGIJA

Direktorė Regina Nemeikšienė



[Handwritten signature]

KOPIJA TIKRA

[Handwritten mark]



Kaunas, 23-05-2016

KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS Nr. Ckr-16/05-01

UAB "Klingai" yra įdiegta RVASVT sistema.

Maisto tvarkymo subjekto pažymėjimas nr 33 MTS-1013

Produkcija skirta realizavimui ir yra sufasuota laikantis technologinių instrukcijų bei sanitarijos reikalavimų.

Produktas atitinka EB reglamentą 1234/2007 nustatantis bendrą žemės ūkio rinkų organizavimą ir konkrečias tam tikriems žemės ūkio produktams taikomas nuostatas („Bendras bendro žemės ūkio rinkų organizavimo reglamentas“).

Cukrus	12 g	15 vnt
Geriausias iki: neribotas		
(pagal Europos tarybos reglamentą 1169/2001, X priedas, 1 punktas)		

Produkto laikymo sąlygos: 0...+25°C.

Patvirtiname, kad kokybės sertifikatų originalai saugomi UAB "Klingai".

Remdamiesi minėtais sertifikatais patvirtiname, kad šios prekės tinkamos maistui ir savo sudėtyje neturi sveikatai žalingų ingredientų.

Dalia Šiugždienė
Technologė

UAB „Klingai“
Ekskavatorininkų g. 1L
LT-52461 Kaunas, Lietuva
Tel.: +370 37 407258
fax: +370 37 407257
www.klingai.lt

Įmonės kodas: 134481787
PVM kodas: LT344817811
A/s: LT477044060004245718
Bankas: AB SEB bankas
Banko kodas: 70440



PRODUKTO SPECIFIKACIJA

Nr. 16-4412

Užsakovas: UAB „Klingai“

0319LJx0029	Migdolai 56 gr
0319LJx0040	Lam.j. Lazdyno riesutai 56 gr

Sudėtis: OPP / PE

OPP / PE maisto produktų pakavimui su spauda arba be jos

Produkcija tenkina visas įmonės standarto [ST 125261991-01:2008 nuostatas ir atitinka Lietuvos higienos normos HN 16:2011 bei Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1935/2004, Komisijos reglamento (ES) Nr. 10/2011 nustatytus reikalavimus. Tinka maisto produktų pakavimui.

Parametras	Matavimo vienetai	Standartas	Reikšmė
Plėvelės storis	μm	„LIETPAK“	52±10%
Išėiga	m ² /kg	„LIETPAK“	20.9
Vieneto svoris	g/m ²	„LIETPAK“	47.8
Susivirinimo temperatūra	°C	„LIETPAK“	140 - 160

Pakuotojas prieš panaudojimą turi patikrinti tinkamumą numatomam panaudojimui, įvertinant pakuojamą produktą ir visą procesą. Plėvelės storio pasirinkimas yra pakuotojo atsakomybė.

Gaminiai laikomi dengtose patalpose, apsaugančiose pakuotes su įpakuotais gaminiais nuo žalingo atmosferos poveikio, 15-25 °C temperatūroje, 40-60 % santykinėje drėgmėje, ne mažesniame kaip 1 m atstume nuo šildymo prietaisų ir nuo tiesioginių saulės spindulių.

Garantinis pakuočių saugojimo laikas – 12 mėnesių nuo pagaminimo datos.

Techniniai pakeitimai didintys produkto kokybę galimi be išankstinio informavimo.

Parengė: R.S.
2016-01-01

UAB „Lietpak“

A. Mickevičiaus g. 165
Čekoniškių k. Vilniaus raj.
LT-14207 Lietuva

Tel. (+370 5) 249 1000
Faks. (+370 5) 249 0272

www.lietpak.lt
lietpak@lietpak.lt

a/s LT357300010000052194
„Swedbank“, AB
Banko kodas 73000

Įmonės kodas 125261991
PVM mok. kodas LT252619917

KOPIJA TIKRA

2016.05.23
[Signature]

KOKYBĖS SERTIFIKATAS
GAMINIO, SKIRTO TIESIOGINIAM KONTAKTUI SU MAISTU

CERTIFICATE OF QUALITY
FOR PRODUCT INTENDED TO COME INTO DIRECT CONTACT WITH FOOD

No. **559363**

Klientas / Customer	Klingai UAB		
Gaminio Nr. / Product No	407609		
Gaminio pavadinimas / Product name	Armijai.CITRINU skon.gerimas 30g 160x35.560		
Užsakymo Nr. / Batch No	559363		
Gaminio sudėtis / Composition	Laminatas KP60+PE30 white		
Pagaminimo data / Date of production	08/05/2016	Patikrinimo data / Date of inspection	09/05/2016

Savybės / Properties	Tyrimo metodas / Test method marker	Tyrimo rezultatas $\pm U^*$ / Test result $\pm U^*$	Matavimo vienetas / Measurement unit
Storis / Total thickness	ASTM F2251-03	85,00 $\pm$ 10%	μ m
Gramatūra / Total grammage	ASTM D4321-09	90,00 $\pm$ 10%	g/ m ²

* U – Standartinis nuokrypis / Standard deviation

Quality controller - laboratory assistant
Milda Zakarauskaitė



Šiuo Kokybės sertifikatu UAB Aurika patvirtina, kad gaminiui su aukščiau nurodytu partijos numeriu buvo atlikti atitinkami testai pagal įmonėje galiojančias gamybos specifikacijas ir procedūras.

By means of this Quality certificate UAB Aurika confirms that the product supplied under the above batch number has been tested and inspected in accordance with our controlled manufacturing specifications and procedures.

KOPIJA TIKRA

2016.05.25


Atitikimas standartams:

Pakuotė yra pagaminta laikantis GGP (Geros gamybos praktikos) reikalavimų ir atitinka Lietuvos Higienos Normos HN16:2011 reikalavimus bei ES reglamento (EB) 2023/2006 „Dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, geros gamybos praktikos“ ir jo pakeitimo 282/2008/EC nuostatas.

Žaliavos ir pakuotė atitinka (EB) 1935/2004 „Dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu“ nuostatas.

Žaliavos baiginiame gaminyje atitinka 2011 metų sausio mėn. 14 dienos ES reglamentą (EB) 10/2011 „Dėl plastikinių medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu“, panaikinantį Komisijos direktyvą 2002/72/EB ir jos pakeitimus.

Žaliava ir dažai atitinka 94/62/EC direktyvos „Dėl pakuočių ir pakuočių atliekų“ ir jos pakeitimų (vėliausias pakeitimas 2005/20/EC) nuostatas dėl bendro sunkiųjų metalų kiekio (kadmio, švino, gyvsidabrio ir chromo) – mažiau negu 100 PPM.

Gamintojas UAB „Aurika“ buvo audituotas pagal ISO 9001:2008 ir ISO 14001:2004 Lloyd's Register Quality Assurance Lietuva ir atitinka aukščiau paminėtų standartų normas.

Legal compliance:

Packaging is made in accordance with GMP (Good Manufacturing Practice) and Regulation 2023/2006/EC "Good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food" including amendments directive 282/2008/EC.

Packaging and materials complies with the EC Regulation 1935/ 2004 "Materials and articles intended to come into contact with food".

Raw materials in the finished product in accordance with provisions of the EU regulation (EC) 10/2011 repealing EC Directive 2002/72 including amendments.

Heavy metals as cadmium, mercury, lead and chromium⁶⁺ as such and their compounds are not used in the manufacturing of raw material of packaging. The sum of these heavy metals from possible contaminations is below 100 ppm in finished product and complies with EU Directive 2002/95/EC and 2004/12/EC amending directive 94/62/EEC and its amendment 2005/20/EC on Packaging and packaging waste.

Manufacturer Aurika Ltd. has been audited according ISO 9001:2008 and ISO 14001:2004 by Lloyd's Register Quality Assurance Lietuva and complies above mentioned standards.



Šiuo Kokybės sertifikatu UAB Aurika patvirtina, kad gaminiui su aukščiau nurodytu partijos numeriu buvo atlikti atitinkami testai pagal įmoneje galiojančias gamybos specifikacijas ir procedūras.

By means of this Quality certificate UAB Aurika confirms that the product supplied under the above batch number has been tested and inspected in accordance with our controlled manufacturing specifications and procedures.

KOPIJA TIKRA

2016.05.23
[Signature]