



**UŽDAROJI AKCINĖ BENDROVĖ
KĖDAINIŲ KONSERVŲ FABRIKAS**

Kam: UAB PAKMA

Nuo: UAB KĖDAINIŲ KONSERVŲ FABRIKAS

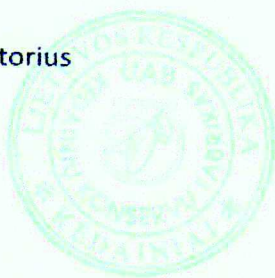
PRANEŠIMAS

2018-02-06

Šiuo norime Jus informuoti, kad jei UAB Pakma laimės konkursą dėl sauso maisto davinio tiekimo LK ir LKA 2018-2020 metų laikotarpiui, tai UAB Kėdainių konservų fabrikas gali pagaminti ir pateikti 1,104 mln vienetų mėsos konservų su garnyru 240g (10 skirtingų receptų pagal suderintas specifikacijas).

Pagarbiai,

Generalinis direktorius



S. Nevidomskis

UŽDAROJI AKCINĖ BENDROVĖ
KĖDAINIŲ KONSERVŲ FABRIKAS

ĮMONĖS STANDARTAS
IST 161612618-29:2007

Leidimas
2

Puslapių skaičius
11

ICS 67.060.20

Reikšminiai žodžiai : Konservai, mėsos gaminiai , techniniai reikalavimai, priėmimas, tyrimo metodai, gabenimas ir laikymas

Konservai. Mėsos gaminiai

Bendrosios techninės sąlygos

KOPIJA TIKRA

2017.12.18
Kokybės vadovė
Daiva Vaitkevičienė

SUDERINTA

Respublikinis mitybos centras
2007-02-28 Nr. 168

UŽDAROJI AKCINĖ BENDROVĖ
KĖDAINIŲ KONSERVŲ FABRIKAS

ĮMONĖS STANDARTAS
IST 161612618-29:2007

Leidimas

2

Puslapių
skaičius
11

SUDERINO

Respublikinio mitybos centro
direktorius

Albertas Barzda

2007m. 02 mėn. 18 d.

Ph. 108

TVIRTINU

UAB Kėdainių konservų fabrikas
direktorius

Vygantas Vanagas

2007m. mėn. d.

Konservai. Mėsos gaminiai
Bendrosios techninės sąlygos



KOPIJA TIKRA

1

Kokybės vadovė
Daina Vaitiekienė
2017. 12. 18

1 Taikymo sritis

Įmonės standartas taikomas mėsos gaminiams (toliau - gaminiai), gaminamiems iš šviežios kiaulienos, jautienos ir vištienos arba apkepintos kiaulienos, jautienos ir vištienos, arba rūkytos šoninės, pridėjus arba nepridėjus kruopų, pupelių, bulvių, morkų, svogūnų, žalumynų, aliejaus, druskos, prieskonių, riebalų, pomidorų pastos, miltų fasuotiems į metalinius indelius arba stiklainius, arba maišelius iš polimerinių medžiagų su aliuminio sluoksniu, hermetiškai uždarytiems ir sterilizuotiems.

2 Nuorodos

2.1 Šiame standarte pateiktos nuorodos į:

LST 1543 *Indelių vandens talpos nustatymas*;

LST 1584 *Vaisių ir daržovių gaminiai. Augalinės kilmės priemaišų kiekio nustatymas*;

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

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*.

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

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

LST ISO 3634 *Daržovių gaminiai. Chloridų kiekio nustatymas*;

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 vartoti maisto priedai*;

HN 53-1 *Leidžiami vartoti maisto priedai. Leidžiamos vartoti kvapiosios medžiagos ir kvapiųjų medžiagų gamybos žaliavos*;

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

HN 54 *Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos*;

HN 119 *Maisto produktų ženklavimas*;

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

KOPIJA TIKRA

SUDERINTA

Respublikinis mitybos centras

Kolymės vadovė
Daina Vaidikienė

2017. 12. 18

2017-12-28 Nr. 108

1989 m. liepos 18 d. Tarybos reglamentas (Euratomas) Nr. 2218/89, iš dalies keičiantis Reglamentą 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 atveju.*

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

2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 853/2004 *nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus;*

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;*

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

Maisto priedų vartojimo maisto produktų gamyboje derinimo taisyklės Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 01 24 įsakymu Nr. V-56 (Žin., 2005, Nr. 12-398, Nr. 71-2572);

Ne maisto prekės higieninio pažymėjimo išdavimo medžiagoms ir gaminiams, skirtiems liestis su maistu, taisyklės patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 08 18 įsakymu Nr. V-658 (Žin., 2005, Nr. 104-3855);

Konservuotų vaisių ir daržovių produktų priėmimo ir šių produktų mėginių ėmimo laboratorinėms analizėms metodika, patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2001 gruodžio 06 d. įsakymu Nr. 427 (Žin., 2001, Nr. 104-3727).

3 Techniniai reikalavimai

3.1 Gaminiai turi būti gaminami pagal galiojančią technologijos instrukciją ir patvirtintas receptūras, laikantis HN 15 reikalavimų ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamentus Nr. 852/2004, Nr. 853/2004, atitiktį šio standarto reikalavimus.

3.2 Charakteristika

3.2.1 Priklausomai nuo receptūros gaminiai gaminami skirtingų pavadinimų:

mėsos troškiny su daržovėmis;

mėsos troškiny su raugintais kopūstais;

mėsos troškiny su šviežiais kopūstais;

mėsos troškiny su kruopomis padaže;

troškinta mėsa su kruopų (perlinių, ryžių, grikių, kvietinių, miežinių) koše;

troškinta mėsa su pupelėmis padaže;

rūkyta šoninė su pupelėmis padaže;

KOPIJA TIKRA

Kokybės vadyba
Daiva Valikovičienė
2017. 12. 18

SUDERINTA

Respublikinis mitybos centras

2007-02-28 Nr. 168

rūkyta šoninė su kruopomis (perlinėmis, ryžiais, grikiais, kvietinėmis, miežinėmis) padaže:

guliašas su bulvėmis;

kruopų košės su spirgučiais;

kruopų košės su mėsa;

troškinta kiauliena;

troškinta jautiena;

kapota kiauliena;

kiaulienos filė ;

kiaulienos karbonadas ;

vištiena savo sultyse.

Priklausomai nuo naudojamų žaliavų, konkretus gaminio pavadinimas nurodomas receptūroje.

3.2.2 Gaminiams gaminti vartojama:

šviežia kiauliena arba šaldyta;

šviežia jautiena arba šaldyta;

lašiniai;

karštai rūkyta šoninė;

vištiena;

morkos;

švieži kopūstai;

bulvės;

švieži ropiniai svogūnai;

česnakai ;

rauginti kopūstai;

pomidorų pasta;

augalinis aliejus;

gyvuliniai riebalai;

pupelės;

KOPIJA TIKRA

Kašybas vadovė
Dovilė Valkavičienė
2017.12.18

[Signature]

SUDERINTA

Respublikinis mitybos centras
2007-02-28 Nr. 108

kruopos (perlinės, ryžiai, griekiai, miežinės, kvietinės);
 rūkyti arba sūdyti lašiniai;
 cukrus;
 valgomoji druska;
 žalumynai;
 prieskoniniai;
 miltai;
 modifikuotas krakmolos;
 kiaušinio baltymo milteliai;
 kviečių skaidulos;
 metilceliuliozė;
 karageninas;
 saldžiųjų ceratonijų derva;
 ksantano derva;
 želatina;
 geriamasis vanduo (HN 24);
 kvapiosios medžiagos pagal HN 53-1;
 natrio nitritas;
 aromato ir skonio stiprikliai,

3.2.3 Naudojamos žaliavos ir medžiagos turi turėti tiekėjo atitikties deklaracijas pagal LST EN ISO/IEC 17050-1, LST EN ISO/IEC 17050-2 reikalavimus. Žaliavų ir medžiagų kokybės ir nekenksmingumo sveikatai rodikliai turi atitikti Lietuvos Respublikoje galiojančius teisės aktus.

3.2.4 Maisto priedai ir jų kiekiai turi atitikti nurodytus HN 53, kvapiosios medžiagos - HN 53-1. Maisto priedų grynumo kriterijai turi atitikti HN 53-2.

3.2.5 Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos žaliavose neturi viršyti nurodytų HN 54 ir Komisijos reglamente Nr.1881/2006, radioaktyviųjų izotopų lygiai turi neviršyti Tarybos reglamentuose (Euratomuose) Nr.3954/87, Nr.2218/89 ir Komisijos reglamente (Euratomc) Nr.944/89.

3.2.6 Gaminių jusliniai rodikliai nurodyti 1 lentelėje

1 lentelė. Gaminių jausliniai rodikliai

Rodikliai	Charakteristika
Išvaizda ir konsistencija	Priklausomai nuo receptūros – tai šviežios arba apkepintos mėsos arba rūkytos šoninės gabaliukų ir pjaustytų daržovių, kruopų, pupelių, bulvių mišinys. Mėsa ir rūkyta šoninė supjaustyta įvairios formos gabaliukais. Svogūnai supjaustyti įvairios formos gabaliukais; morkos, bulvės – kubeliais, strypeliais, kopūstai juostelėmis. Daržovės, pupelės, kruopos minkštos, bet nesuvirusios; mėsa, rūkyta šoninė minkšta, išlaikiusi gabalėlių formą
Skonis, kvapas ir spalva	Būdingas gaminamiems gaminiams. Neleidžiamas pašalinis skonis ir kvapas. Leidžiamas nežymus viršutinio sluoksnio patamsėjimas indelyje.

3.2.7 Gaminių fiziniai ir cheminiai rodikliai nurodyti 2 lentelėje.

KOPIJA TIKRA

Kokybės vadovė
Daina Vaitkevičienė
2017. 12. 18

SUDERINTA

Respublikinis mitybos centras
2017-02-28 Nr. 108

2 lentelė. Gaminių fizikiniai ir cheminiai rodikliai

Rodiklio pavadinimas	N O R M A						Tyrimo metodas
	mėsos troškiny su daržovėmis; mėsos troškiny su raugintais kopūstais; mėsos troškiny su šviežiais kopūstais; mėsos troškiny su kruopomis padaže; troškinta mėsa su kruopų (perlinių, ryžių, grikių, kvietinių , miežinių) koše; troškinta mėsa su pupelėmis padaže; guliašas su bulvėmis;	rūkyta šoninė su pupelėmis padaže; rūkyta šoninė su kruopomis (perlinėmis, ryžiais, grikiais, kvietinėmis , miežinėmis) padaže	kruopų košės su spirgučiais; kruopų košės su mėsa;	troškinta kiauliena. troškinta jautiena.	Kapota kiauliena, kiaulienos karbonadas,	Kiaulienos filė	vištiena savo sultyse
1	2	3	4	5			6
Mėsa ne mažiau kaip, %	40,0	40,0	12,0 (išskyrus su spirgučiais)	60	70	85	70
Riebalai, %	10,0 – 25,0	10,0 – 25,0	4,0 - 10,0	Ne daugiau 30	Ne daugiau 20	Ne daugiau 20	-
Druska, %	1,0 - 2,0	1,0 – 2,0	0.8 – 1,5	1,0 – 2,0	1,0 – 3,0	1,0 – 3,0	1,0 – 2,0
Mineralinės priemaišos	neturi būti	neturi būti	neturi būti	neturi būti	neturi būti	neturi būti	neturi būti
Augalinės kilmės priemaišos	neturi būti	neturi būti	neturi būti	neturi būti	neturi būti	neturi būti	neturi būti

3.2.8 Konkretaus gaminio pavadinimas, rodikliai, nurodyti receptūroje, patvirtintoje įmonės direktoriaus.

3.2.9 Gaminiai turi atitikti pramoninio sterilumo reikalavimus.

3.3 Fasavimas

3.3.1 Gaminiai fasuojami:

į maišelius iš polimerinių medžiagų su aliuminio sluoksniu;

1 dm³ ir mažesnės talpos metalinius indelius;

I arba III tipo stiklainius;

Ir į kitą tarą atitinkančią HN 16 reikalavimus ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą(EB)Nr1935/2004.

3.3.2 Naudojama tara turi atitikti HN 16 ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamento(EB)Nr1935/2004 reikalavimus. Lietuvoje pagaminta tara arba importuota iš valstybių, ne ES narių, išskyrus Islandijos Respubliką, Norvegijos Karalystę ir Lichtenšteino Kunigaikštystę, turi turėti ne maisto prekės higieninį pažymėjimą, išduotą pagal Ne maisto prekės higienos pažymėjimo išdavimo medžiagoms ir gaminiams, skirtiems liestis su maistu, taisyklės;

3.3.3 Gaminiai turi užimti ne mažiau kaip 90% taros vandens talpos.

3.3.4 Didžiausias leidžiamas vieno fasavimo vieneto neigiamas neto masės nuokrypis:

nuo	200g	iki 300g	9,0g
per	300g	iki 500g	3,0 %
per	500g	iki 1000g	15,0g
per	1000g	iki 10 000g	1,5%
per	10 000g	iki 20 000g	0,5%

Teigiami neto masės nuokrypiai neribojami.

3.4 Ženklinimas ir pakavimas

3.4.1 Gaminiai ženklinami pagal HN 119.

Ant kiekvieno vieneto turi būti pateikta ši informacija:

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

gaminio pavadinimas;

sudėtis pagal sudedamųjų dalių kiekio mažėjimą, nurodant maisto priedo grupinį pavadinimą ir jo E numerį arba grupinį pavadinimą ir maisto priedo pavadinimą;

kai sudedamosios dalys yra pavadinime, nupieštos ar apibūdintos žodžiais, būtina nurodyti kiek procentų sudaro;

kai sudedamoji dalis atspindi produktą ir leidžia atskirti nuo kitų produktų arba gali būti supainiota, būtina nurodyti ne tik mėsos, bet ir kitų daržovių kiekį %;

užrašą „kvapioji medžiaga“ arba kvapiosios medžiagos pavadinimą ar apibūdinimą.

grynasis kiekis, g arba kg;

užrašas: „Geriausias iki...“ (data, įskaitant dieną, žymima spaudu, įkirtimu arba kitu būdu, kad būtų lengvai įskaitoma)“;

laikymo temperatūra.

3.4.2. Fasuoti gaminiai pakuojami į dėžes, konteinerius arba aptraukiami permatoma polimerine plėvele.

3.4.3. Gabenamoji tara, išskyrus pakavimą į permatomą polimerinę plėvelę, ženklinama pagal LST EN ISO 780 įspėjamaisiais ženklais „Trapus“, „Neridenti“ (uždarytoms dėžėms) ir šiais užrašais:

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

gaminio pavadinimas;

supakuotų vienetų skaičius ir vieneto grynasis kiekis g arba kg;

geriausias iki...(data);

laikymo sąlygos.

4 Priėmimas

4.1 Gaminiai priimami pagal Konservuotų vaisių ir daržovių produktų priėmimo ir šių produktų ėmimo laboratorinėms analizėms metodikos reikalavimus.

4.2 Gamintojas kiekvienai realizuojamai gaminio siuntai pagal LST EN ISO/IEC 17050-1 ir LST EN ISO/IEC 17050-2 išrašo tiekėjo atitikties deklaraciją arba važtaraštyje deda spaudą, kad kokybė atitinka šio standarto reikalavimus.

5 Tyrimo būdai

5.1 Mėginiai atrenkami pagal Konservuotų vaisių ir daržovių produktų priėmimo ir šių produktų ėmimo laboratorinėms analizėms metodiką.

5.2 Mėginiai paruošiami ir tiriami pagal šio standarto 2 lentelėje nurodytus Tyrimo metodus.

5.3 Taros vandens talpa nustatoma pagal LST 1543.

5.4 Jusliniai rodikliai nustatomi jusle.

5.5 Pašalinės priemonės nustatomos apžiūrint.

5.6 Riebalai nustatomi pagal įmonėje patvirtintą metodiką.

6 Gabenimas ir laikymas

6.1 Gaminiai gabenami visų rūšių dengtomis transporto priemonėmis, laikantis maisto produktų gabenimo taisyklių ir higienos reikalavimų nurodytų HN 15 ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamente(EB) Nr.852/2004

6.2 Gaminiai laikomi sandėliuose ar šaldytuvuose, kur yra oro cirkuliacija ir nepatenka tiesioginiai saulės spinduliai. temperatūra – ne žemesnė kaip 0°C ir ne aukštesnė 25°C .

6.3 Gaminų tinkamumo vartoti trukmė nuo pagaminimo dienos – 2 metai

7 Gamintojo garantija

7.1 Gamintojas garantuoja , kad gaminiai atitiks šio standarto reikalavimus, jeigu bus laikomasi gabenimo ir laikymo taisyklių.

Parengė
UAB Kėdainių konservų fabriko
Gamybos vedėja

2007m. 02 mėn. 20 d


D.Paškevičienė

KOPIJA TIKRA

2017. 12. 18
Kokybės vadovas
Daina Valkavičiūtė

SUDERINTA

Respublikinis mitybos centras
2017-02-28 Nr. 108

I priedas

1.1 lentelė. Įmonės standarto keitimų duomenys

Keitimo		Pakeisto teksto vieta (skyriaus, poskyrio, punkto, papunkčio numeris)
numeris	Tvirtinimo data	

UŽDAROJI AKCINĖ BENDROVĖ
KĖDAINIŲ KONSERVŲ FABRIKAS

ĮMONĖS STANDARTAS
IST 161612618-29:2007 /1K:2009

Leidimas
2

Puslapių skaičius
4

ICS 67.060.20

Reikšminiai žodžiai : Konservai, mėsos gaminiai , techniniai reikalavimai, priėmimas, tyrimo metodai, gabenimas ir laikymas

Konservai. Mėsos gaminiai

Bendrosios techninės sąlygos

SUDERINTA

Valstybinis aplinkos sveikatos centras

KOPIJA TIKRA

2009-04-28 Nr. M-146

Kokybės vadovė
Daina Vaitkevičienė

2012.12.18

**UŽDAROJI AKCINĖ BENDROVĖ
KĖDAINIŲ KONSERVŲ FABRIKAS**

**ĮMONĖS STANDARTAS
IST 161612618-29:2007/1K:2009**

Leidimas
2

Puslapių
skaičius
4

SUDERINO

Valstybinio aplinkos sveikatos centro
Direktoriaus pavaduotojas

Albertas Barzda

2009m 04 mėn. 29 d.

N2 M-146



TVIRTINU

UAB Kėdainių konservų fabriko
direktorius

Vygantas Vanagas

2009m 04 mėn. 08 d.



Konservai. Mėsos gaminiai
Techninės sąlygos



KOPIJA TIKRA

Kolymės vadovė
Daina Vainikavičienė
2017. 12. 18

2 Nuorodos

2.1 Šiame skyriuje įtraukti nuorodos:

LST 1919 *Mėsa ir mėsos produktai*;

LST 1793 *Sojos baltymų nustatymas žaliuose ir temiškai apdorotuose mėsos gaminiuose*;

LST ISO 937 *Mėsa ir mėsos produktai. Azoto kiekio nustatymas*;

LST ISO 1841-1 *Mėsa ir mėsos produktai. Chlorido kiekio nustatymas. 1 dalis. Folhardo metodas*.

LST ISO 1841-2 *Mėsa ir mėsos produktai. Chlorido kiekio nustatymas. 2 dalis. Potenciometrinis metodas*.

LST ISO 3496 *Mėsa ir mėsos produktai. Hidroksiprolino kiekio nustatymas*;

2003m. rugsėjo 22d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1829/2003 *dėl genetiškai modifikuoto maisto ir pašarų*, iš dalies pakeičiantis direktyvą 2001/18/EB ;

2003m. rugsėjo 22d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr.1830/2003 *dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo*;

2008m. kovo 11d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr.298/2008 iš dalies pakeičiantis reglamentą (EB) dėl genetiškai modifikuoto maisto ir pašarų nuostatas, susijusias su Komisijai suteiktais įgyvendinimo įgaliojimais.

2008 m. sausio 29 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 149/2008, iš dalies keičiančio Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 396/2005 ir papildančio jį II, III ir IV priedais, kuriuose I priede išvardytiems produktams nustatomas didžiausias likučių kiekis, klaidų ištaisymas.

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

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

Ne maisto prekės higieninio pažymėjimo išdavimo medžiagoms ir gaminiams, skirtiems liestis su maistu, taisyklės patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2007 06 07 įsakymu Nr.V-460 (Žin.,2007,Nr.67-2622);

Išbraukti:

HN 54 *Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos*;

Maisto priedų vartojimo maisto produktų gamyboje derinimo taisyklės Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 01 24 įsakymu Nr.V-56 (Žin.,2005,Nr.12-398, Nr.71-2572) ;

Ne maisto prekės higieninio pažymėjimo išdavimo medžiagoms ir gaminiams, skirtiems liestis su maistu, taisyklės patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 08 18 įsakymu Nr.V-658 (Žin.,2005,Nr.104-3855);

SUDERINTA

2

Valstybinis aplinkos sveikatos centras

20 09-04-29 Nr. M-146

KOPIJA TIKRA

Kolijokas vadovė
Daiva Vaitkevičienė
2017. 12. 18

3.2 Charakteristika

3.2.1 Papildyti:

Gabalinės mėsos konservai.

3.2.5 Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos žaliavose neturi viršyti nurodytų Komisijos reglamente (EB) Nr. 1881/2006, Nr. 629/2008, Nr. 839/2008, Nr. 149/2008 radioaktyviųjų izotopų lygiai turi neviršyti Tarybos reglamentuose (Euratomuose) Nr. 3954/87, Nr. 2218/89 ir Komisijos reglamente (Euratomas) Nr. 944/89. Genetiškai modifikuotos žaliavos turi atitikti Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) 1829/2003, Nr. 298/2008 reikalavimus.

3.2.7 2 lentelę papildyti:

2 lentelė

Rodiklio pavadinimas	N o r m a	Tyrimo būdas
Gabalinės mėsos konservai		
Druska, %	1,0 - 2,5	LST ISO 1841-1 LST ISO 1841-2 LST ISO 3634
Baltymai be kolagenų, ne mažiau %	11	LST ISO 937 LST ISO 3496
Sojos baltymai, ne daugiau %	2	LST 1793
Augalinės kilmės priemaišos	turi nebūti	LST 1584
Mineralinės priemaišos	turi nebūti	LST ISO 762

3.3.4 pakeisti šeštą eilutę taip:

per 10000g iki 15000g -150g

[3.4.1 įrašyti:

Konservai pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų ženklinami pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentus (EB) Nr. 1829/2003 ir Nr. 1830/2003.

5 skyrių papildyti 5.7 punktu :

5.7 Pramoninis sterilumas nustatomas pagal įmonėje patvirtintą metodiką .

6.2 Gaminiai laikomi sandėliuose ar šaldytuvuose, kur yra oro cirkuliacija ir nepatenka tiesioginiai saulės spinduliai, temperatūra – ne žemesnė kaip 0°C ir ne aukštesnė 38°C , santykinė oro drėgmė ne didesnė 75%.

Parengė
UAB Kėdainių konservų fabriko
Gamybos vedėja
2009m. 04 mėn. 08 d



KOPIJA TIKRA

Kvalitės vadovė
Daina Valčiukėvičienė
2017. 12. 18

D. Paškevičienė

SUDERINTA

Valstybinis aplinkos sveikatos centras

2009-04-29 Nr. M-146

1 priedas

1.1 lentelė. Įmonės standarto keitimų duomenys

Keitimo		Pakeisto teksto vieta (skyriaus, poskyrio, punkto, papunkčio numeris)
numeris	Tvirtinimo data	

UŽDAROJI AKCINĖ BENDROVĖ
KĖDAINIŲ KONSERVŲ FABRIKAS

ĮMONĖS STANDARTAS
IST 161612618-29:2007 /2K:2012

Leidimas
2

Puslapių skaičius
4

ICS 67.060.20

Reikšminiai žodžiai : Konservai, mėsos gaminiai , techniniai reikalavimai, priėmimas, tyrimo metodai, gabenimas ir laikymas

Konservai. Mėsos gaminiai

Bendrosios techninės sąlygos

UŽDAROJI AKCINĖ BENDROVĖ
KĖDAINIŲ KONSERVŲ FABRIKAS

ĮMONĖS STANDARTAS
IST 161612618-29:2007 /2K:2012

Leidimas

2

Puslapių
skaičius

4

TVIRTINU

UAB Kėdainių konservų fabrikas
generalinis direktorius

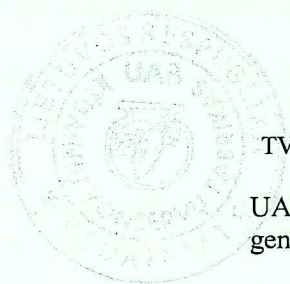
Vygantas Vanagas

2012m.

mėn. d.

Konservai. Mėsos gaminiai

Bendrosios techninės sąlygos



KOPIJA TIKRA

Kokybės vadovė
Daiva Vaitkovičienė
2017.12.18

Handwritten signature

2 Nuorodos

2.1 Šiame skyriuje įtraukti nuorodos:

LST ISO 6564 *Juslinė analizė. Metodika. Skoninių savybių nustatymo metodai*;

LST ISO 6658 *Juslinė analizė. Metodika. Bendrieji nurodymai*;

HN 26 *Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai*;

Greitai užšaldytų vaisių ir daržovių, vaisių sulčių, džemų ir panašių produktų kokybės tyrimų metodai patvirtinta Žemės ūkio ministro 2001 gruodžio 06d. įsakymu Nr.427 (2001, Nr. 104–3727)

Fasuotų produktų kiekio ir matavimo indų kontrolės techninis reglamentas, patvirtintas valstybinės metrologijos tarnybos prie LR aplinkos ministerijos direktoriaus 2003 11 19 įsakymu Nr.V-145(Žin. 2003,Nr.113/5097).

Cukraus, skirto žmonėms vartoti, gliukozės ir invertuotojo cukraus sirupų bei tirpalų sudėties ir tyrimo metodų techninis reglamentas, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 07 09 įsakymu Nr.3D-325(Žin.,2007,Nr.79-3201) .

2005m. lapkričio 15d.Komisijos reglamentas(EB) Nr.2073/2005 *dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų*.

2011m. rugsėjo 19d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas(ES)Nr. 931/2011 *dėl atsekamumo reikalavimų, nustatytų Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu(EB) Nr. 178/2002 dėl gyvūninės kilmės maisto produktų*.

2011m.lapkričio 11d. Komisijos reglamentas(ES)Nr.1129/2011, *kuriuo iš dalies keičiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB)Nr.1333/2008II priedas sudarant Sąjungos maisto priedų sąrašą*.

2011m gruodžio 2d. Komisijos reglamentas(ES)Nr.1258/2011, *kuriuo dėl didžiausios leidžiamos nitrato koncentracijos maisto produktuose iš dalies keičiamas Reglamentas (EB) Nr. 1881/2006*.

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*.

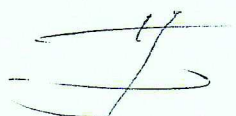
3.2 Charakteristika

3.2.7 2 lentelę papildyti:

2lentelė

Rodiklio pavadinimas	N o r m a	Tyrimo būdas
Troškinta kaiuliena; Troškinta jautiena Mėsa , % t.sk. riebalai %	80 20	- GOST 8756.21

Parengė
UAB Kėdainių konservų fabriko
Gamybos vedėja
2012m. 11 mėn. 08 d



D.Paškevičienė

1 priedas

1.1 lentelė. Įmonės standarto keitimų duomenys

Keitimo		Pakeisto teksto vieta (skyriaus, poskyrio, punkto, papunkčio numeris)
numeris	Tvirtinimo data	

UŽDAROJI AKCINĖ BENDROVĖ
KĖDAINIŲ KONSERVŲ FABRIKAS

ĮMONĖS STANDARTAS
IST 161612618-29:2007 /3K:2014

Leidimas
2

Puslapių skaičius
4

ICS 67.060.20

Reikšminiai žodžiai : Konservai, mėsos gaminiai , techniniai reikalavimai, priėmimas, tyrimo metodai, gabenimas ir laikymas

Konservai. Mėsos gaminiai

Bendrosios techninės sąlygos

UŽDAROJI AKCINĖ BENDROVĖ
KĖDAINIŲ KONSERVŲ FABRIKAS

ĮMONĖS STANDARTAS
IST 161612618-29:2007 /1K:2014

Leidimas

2

Puslapių
skaičius

4

TVIRTINU

UAB Kėdainių konservų fabrikas
generalinis direktorius

Vygantas Vanagas

2014

mėn. d.

Konservai. Mėsos gaminiai
Bendrosios techninės sąlygos



KOPIJA TIKRA

Kokybės vadovė
Dalia Vaitiekienė
2017-12-18

1 Taikymo sritis

Papildyti:
fasuojama į PP pakuotę ir sterilizuojama.

2 Nuorodos

2.1 Šiame skyriuje įtraukti nuorodas:

2008m. kovo 11d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr.298/2008 iš dalies keičiantis reglamentą (EB) Nr.1829/2003 *dėl genetiškai modifikuoto maisto ir pašarų nuostatas, susijusias su Komisijai suteiktais įgyvendinimo įgaliojimais.*

2005m. lapkričio 15d.Komisijos reglamentas(EB) Nr.2073/2005 *dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų.*

2008 m. sausio 29 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 149/2008, *iš dalies keičiančio Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 396/2005 ir papildančio jį II, III ir IV priedais, kuriuose I priede išvardytiems produktams nustatomas didžiausias likučių kiekis, klaidų ištaisymas.*

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

2011m. rugsėjo 19d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas(ES)Nr. 931/2011 *dėl atsekamumo reikalavimų, nustatytų Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu(EB) Nr. 178/2002 dėl gyvūninės kilmės maisto produktų.*

2011m.lapkričio 11d. Komisijos reglamentas(ES)Nr.1129/2011, *kuriuo iš dalies keičiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB)Nr.1333/2008II priedas sudarant Sąjungos maisto priedų sąrašą.*

2011m gruodžio 2d. Komisijos reglamentas(ES)Nr.1258/2011, *kuriuo dėl didžiausios leidžiamos nitratų koncentracijos maisto produktuose iš dalies keičiamas Reglamentas (EB) Nr. 1881/2006.*

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.*

3.2.7 2 lentelę papildyti:

2lentelė

Rodiklio pavadinimas	N o r m a	Tyrimo būdas
Gabalinės mėsos konservai		
Druska, %	1,0 - 2,5	LST ISO 1841-1:1997
Riebalai, ne daugiau%	18	LST ISO 1443:2000
Baltymai be kolagenų, ne mažiau %	11	LST ISO 937
Sojos baltymai	Turi nebūti	
Krakmolo Augalinės kilmės priemaišos	Turi nebūti turi nebūti	
Mineralinės priemaišos	turi nebūti	

6.2 Gaminiai laikomi sandėliuose ar šaldytuvuose, kur yra oro cirkuliacija ir nepatenka tiesioginiai saulės spinduliai, temperatūra – ne žemesnė kaip 0°C ir ne aukštesnė 25°C .

6.3 Gaminių tinkamumo vartoti trukmė nuo pagaminimo dienos – 2 metai

7 Gamintojo garantija

7.1 Gamintojas garantuoja , kad gaminiai atitiks šio standarto reikalavimus, jeigu bus laikomasi gabenimo ir laikymo taisyklių.

Parengė
UAB Kėdainių konservų fabriko
Gamybės vedėja
2014m. 03 mėn. 08 d



D.Paškevičienė

1 priedas

1.1 lentelė. Įmonės standarto keitimų duomenys

Keitimo		Pakeisto teksto vieta (skyriaus, poskyrio, punkto, papunkčio numeris)
numeris	Tvirtinimo data	

UŽDAROJI AKCINĖ BENDROVĖ
KĖDAINIŲ KONSERVŲ FABRIKAS

ĮMONĖS STANDARTAS
IST 161612618-29:2007 /4K:2014

Leidimas
2

Puslapių skaičius
4

ICS 67.060.20

Reikšminiai žodžiai : Konservai, mėsos gaminiai , techniniai reikalavimai, priėmimas, tyrimo metodai, gabenimas ir laikymas

Konservai. Mėsos gaminiai

Bendrosios techninės sąlygos

UŽDAROJI AKCINĖ BENDROVĖ
KĖDAINIŲ KONSERVŲ FABRIKAS

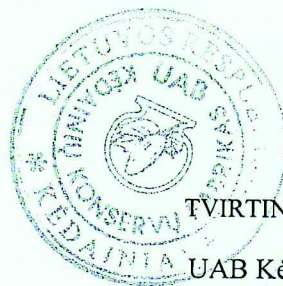
ĮMONĖS STANDARTAS
IST 161612618-29:2007 /4K:2014

Leidimas

2

Puslapių
skaičius

4



TVIRTINU

UAB Kėdainių konservų fabrikas
generalinis direktorius

Vygantas Vanagas

2014

mėn. d.



Konservai. Mėsos gaminiai
Bendrosios techninės sąlygos

KOPIJA TIKRA

Kokybės vadovė
Jūratė Vaitkevičienė
2017. 12. 18

ICS 67.060.20

Reikšminiai žodžiai : Konservai, mėsos gaminiai , techniniai reikalavimai, priėmimas, tyrimo metodai, gabenimas ir laikymas

Konservai. Mėsos gaminiai

Bendrosios techninės sąlygos

**UŽDAROJI AKCINĖ BENDROVĖ
KĖDAINIŲ KONSERVŲ FABRIKAS**

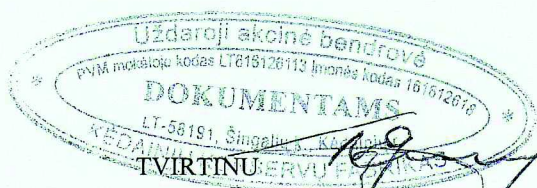
**ĮMONĖS STANDARTAS
IST 161612618-29:2007/4K:2014**

Leidimas

2

Puslapių
skaičius

5



UAB Kėdainių konservų fabrikas
generalinis direktorius

Vygantas Vanagas

2014 m. m. d.



Konservai. Mėsos gaminiai
Bendrosios techninės sąlygos

KOPIJA TIKRA

Kokybės vadovė
Dalia Vaitkuvienė

2017.12.18

Papildyti:

3.2 Charakteristika

3.2.1 Priklausomai nuo receptūros gaminiai gaminami skirtingų pavadinimų:

Vištienos užtepėlė

3.2.2 Gaminiams gaminti vartojama:

Vištienos sultinys;

Šaldyta paprika;

Šaldyti brokoliai;

Krakmolos topijokos

Tirštiklis bindec

3.2.7 2 lentelę papildyti:

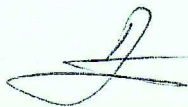
2lentelė

Rodiklio pavadinimas	N o r m a	Tyrimo būdas
Vištienos užtepėlė		
Druska, %	0,5 - 1,5	LST ISO 1841-1:1997
Augalinės kilmės priemaišos	turi nebūti	LST ISO 1443:2000
Mineralinės priemaišos	turi nebūti	LST ISO 937

3

Parengė
UAB Kėdainių konservų fabriko

Gamybos vedėja
2014m. 12 mėn. 08 d



D.Paškevičienė

1 priedas

1.1 lentelė. Įmonės standarto keitimų duomenys

Keitimo		Pakeisto teksto vieta (skyriaus, poskyrio, punkto, papunkčio numeris)
numeris	Tvirtinimo data	

UAB "Kėdainių konservų fabrikas"

Atitikties deklaracija Nr. DE17-447

1. Tiekėjo pavadinimas: UAB „Pakmarkas“
2. Tiekėjo adresas: Daržininkų k., Nemėžio sen., Vilniaus r. LT – 13034
3. Deklaravimo objektas: Metalizuoti 4 sluoksnių vakuuminiai maišeliai (DVGOP120X215MS).
4. Deklaracijos pateikimo data: 2017 02 07
5. PVM sąskaitos faktūros numeris: SPM0012852
6. Kiekis: 115.200 vienetų
7. Partijos Nr.: 6395009
8. Kilmės šalis: Italija
9. Pakuotės sudėtis : - PET
- A
- PET
- CPP (sluoksnis tiesiogiai liečiasi su maistu)
10. Atitinka Europos Bendrijos teisės aktus:
Reglamentą 1935/2004/EB; Reglamentą 1895/2005/EB; Reglamentą 2023/2006/EB;
Reglamentą 282/2008/EB; Reglamentą 10/2011/ES.

Maišelis gali liestis su maistu.

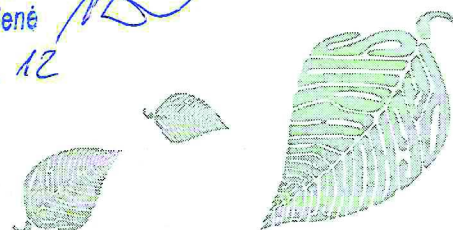
11. Gaminio matmenys: Plotis – 120 mm
Ilgis – 215 mm
Storis – 120 µm
Svoris – 0,0033kg/1vnt.
Sluoksniai - PET 17 g/m²
Aliuminium 17 g/m²
PET 17 g/m²
CPP 68 g/m²

12. Sandėliavimo sąlygos:

Pakuotė turi būti sandėliuojama sausoje, uždaroje ir švarioje patalpoje. Saugoma nuo atmosferos veiksnių: drėgmės, tiesioginių saulės spindulių, ne arčiau 2 metrai nuo šilumą skleidžiančių šaltinių. Temperatūra nuo 5 °C iki 25 °C. Laikantis nurodytų sandėliavimo sąlygų, produktą rekomenduojama naudoti 12 mėnesių nuo pagaminimo datos.

Kokybės ir aplinkosaugos vadybininkė

Neringa Avižinytė





qualityaustria
Succeed with Quality



CERTYFIKAT

Quality Austria Trainings-, Zertifizierungs- und Begutachtungs GmbH przyznaje niniejszy **qualityaustria** certyfikat następującym organizacjom:

Niniejszy certyfikat **qualityaustria** poświadcza stosowanie i dalszy rozwój skutecznego



Zakład Przemysłu Cukierniczego „PIAST” Sp. z o.o.
ul. Kościuszki 14, PL-48-250 Głogówek

Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności wraz z HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points odpowiadający wymaganiom **CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003),** FAO/WHO Codex Alimentarius

Quality Austria Trainings- und Begutachtungs GmbH is accredited as an organization for environmental verification by the BMLFUW (Federal Ministry of Agriculture, Forestry, Environment and Water Management).

Quality Austria is authorized by the VDA (Association of the Automotive Industry).

For accreditation registration details please refer to the applicable documents or registration documents.

Quality Austria is the Austrian member of ICFIET (International Certification Network).

Box No. 10, 1010, 1011

49bdc4ed-f3fe-4514-bc1a-7f43819f7b18

Produkcja i sprzedaż wyrobów i produktów ciastkarskich i cukierniczych

Ważność tego certyfikatu **qualityaustria** będzie utrzymywana przez coroczne audyty nadzoru i następujące co trzy lata audyty odnawiające.

Nr rejestracji: 00318/0

Data pierwszego wydania: 8 maja 2012 r.

Ważne do: 13 kwietnia 2018 r.

Wiedeń, 14 kwietnia 2015 r.

Quality Austria Trainings-, Zertifizierungs- und Begutachtungs GmbH,
A-1010 Vienna, Zelinkagasse 10/3

Podpisy usunięto ze względów bezpieczeństwa

Konrad Scheiber
Prezes Zarządu

DI Alfred Greimel
Pełnomocnik branżowy

Bieżąca aktualność tego certyfikatu jest udokumentowana wyłącznie na stronie internetowej:
<http://www.qualityaustria.com/de/cert>
EAC: 3



SERTIFIKATAS

Quality Austria Trainings-, Zertifizierungs- und Begutachtungs GmbH suteikia šį **quality**austria sertifikatą šioms organizacijoms:

Šis **quality**austria sertifikatas patvirtina sėkmingos

Cukraus pramonės cechas
„PIAST” Sp. z o.o.
Kosciuszki g. 14, PL-48-250 Glogowek

Maisto saugumo valdymo sistemos su HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points atitinkančios
CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003),
FAO/WHO Codex Alimentarius reikalavimus

taikymą ir tolesnį vystymą

Cukraus pramonės ir konditerijos gaminių ir pusgaminių gamyba ir pardavimas

Registracijos Nr.: 00318/0
Pirmo suteikimo data: 2012 gegužės 8 d.
Galioja iki: 2018 m. balandžio 13 d.

Šio **quality**austria sertifikato galiojimas bus išlaikomas kasmetiniais priežiūros auditais ir kas trejus metus atliekamais atnaujinančiais auditais.

Viena, 2015 m. balandžio 14 d.

Quality Austria Trainings-, Zertifizierungs- und Begutachtungs GmbH,
A-1010 Vienna, Zelinkagasse 10/3

Parašai pašalinti saugumo sumetimais

Šio sertifikato galiojimas patvirtintas tik internetiniame puslapyje:
<http://www.qualityaustria.com/>

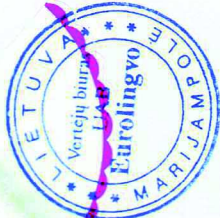
Konrad Schreiber
Valdybos pirmininkas

DI Alfred Greimal
Sektoriaus atstovas

Marijampolė, 2018-01-03
Vertimą atliko vertėja Irina Drazdienė. Su LR BK 235 straipsniu, numatančiu baudžiamąją atsakomybę už melagingą ir žinomai neteisingą vertimą, vertėja supažindinta.

Vertėjų biuro UAB „Eurolingvo“
direktorė Rasita Treinienė.





Susiūta ir patvirtinta
antspaudu
3 krepšiai (4).

Antanas





ZAKŁAD PRZEMYSŁU CUKIERNICZEGO
„PIAST” Sp. z o.o.
48-250 Głogówek, ul. Kościuszki 14
www.piastr-zpc.pl piast@piast-zpc.pl

Głogówek 08.01.2018.

ATEST JAKOŚCIOWY NR 1/2018

1. Nazwa wyrobu: **Suchary Specjalne SU-1 a 90g**
2. Opakowanie jednostkowe, rodzaj, ilość: paczka a 90g
- 3a. Data produkcji: **08.01.2018**
- 3b. Data przydatności do spożycia: **07.07.2020 r.**
4. Opakowanie transportowe/rodzaj/nr dok, tech. ilość: pudła tekturowe o wymiarach 380x285x270mm
5. Masa netto opakowania transportowego: 12,15kg
6. Odbiorca: U.A.B. „PAKMA”
UL. SPORTO 24
LT-68110 MARIJAMPOLE
LITWA
7. Wielkość partii: **3402,00 kg**

A. Ocena organoleptyczna

- a) stan opakowania jednostkowego: folia z nadrukiem zgodnie z normą, zgrzane szczelnie
- b) kształt: prostopadłościan, bez nadłamań
- c) barwa: jasnobrązowa
- d) smak i zapach: słodkavo-mączny z wyczuciem posmaku kminku
- e) przełom: drobnoporowaty
- f) konsystencja: stała, lekkokrucha
- g) powierzchnia: z nakłuciami lekkoporowata, widoczne cząstki kminku
- h) pęknięcia %:
 - pękniętych powierzchniowo: brak
 - pękniętych całkowicie: brak
- i) stan opakowań transportowych: dokładnie zabezpieczone, ofoliowane
- j) sprawdzenie masy netto: zgodnie z obowiązującą normą

B. Badania fizyko-chemiczne

- a) zawartość suchej masy - % wagowy: 93,5% – 98,5%
- b) zawartość tłuszczu w suchej masie %: 7,4 %
- c) zawartość cukru ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie %: 13,2%



ZAKŁAD PRZEMYSŁU CUKIERNICZEGO

„PIAST” Sp. z o.o.

48-250 Głogówek, ul. Kościuszki 14
www.piastr-zpc.pl piast@piast-zpc.pl

- d) zawartość popiołu, % nierozpuszczalnego 4n HCL % wagowy: <0,03 %
8. Orzeczenie zgodności z normą: pobrana partia sucharów specjalnych SU-1 a 45g
jest zgodna z normą PN-V-74013 (PN-V-74013:1999. Suchary specjalne.)

C. Warunki przechowywania 20 stopni, wilgotność względna max 75%

D. Wartość odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna	1615,9 kJ 386,2 kcal
Tłuszcz	6,8g
Kwasy nasycone	1,1g
Węglowodany	72,1g
w tym:	
mono i dwucukry	16,9g
Białko	8,0g
Błonnik	5,0g
Sód	0,43g

Podpisy:

ZAKŁAD PRZEMYSŁU CUKIERNICZEGO

„PIAST” SPÓŁKA Z O.O.

48-250 GŁOGÓWEK, ul. Kościuszki 14

tel. 77 406 99 30 fax 77 435 50 13

NIP 755-000-65-20

Sąd Rejonowy Sąd Gospodarczy w Opolu

KRS 00 00 00 6108 (1)

Konditerijos pramonės cechas
PIAST Sp. z o.o.
48-250 Glogowek, Kosciuszki g. 14

www.piastr-zpc.pl piastr@piast-zpc.pl

Glogowek, 2018-01-08

KOKYBĖS ATESTATAS Nr. 1/2018

1. Prekės pavadinimas: **Specialieji džiovėsiai SU-1 90g**
2. Vienetinė pakuotė, rūšis, kiekis: pakelis 90 g
- 3a. Pagaminimo data: **2018-01-08**
- 3b. Galiojimo laikas: **2020-07-07**
4. Transportavimo pakuotė/rūšis/dokumento Nr., tech. kiekis: kartoninės dėžės, matmenys
380x285x270mm
5. Svoris neto: 12,15 kg
6. Gavėjas: UAB „PAKMA”
SPORTO G. 24
LT-68110 MARIJAMPOLĖ
LIETUVA
7. Partijos dydis: **3402,00 kg**

A. Organoleptinis įvertinimas

- a) vienetinės pakuotės būklė: plėvelė su užrašu atitinkančiu standartą, sandariai uždaryta
- b) forma: lygiagretainis, be lenkimų
- c) spalva: šviesiai ruda
- d) skonis ir kvapas: saldokai miltingas su lengvu kmynų skoniu
- e) lūžis: smulkiai akytas
- f) konsistencija: kietas, lengvai trapus
- g) paviršius: su įdūrimais, lengvai akytas, matomos kmynų dalelės
- h) įtrūkimai %:
 - su paviršiniaisiais įtrūkimais: nėra
 - visiškai įtrūkę: nėra
- i) transportinių pakuočių būklė: gerai apsaugotos, apvyniotos plėvele
- j) svorio neto patikrinimas: laikantis atitinkamo standarto

B. Fizinis – cheminis tyrimas

- a) sausos masės kiekis % pagal svorį: 93,5% - 98,5%
- b) riebalų kiekis sausoje masėje %: 7,4 %
- c) bendras cukraus, invertuoto cukraus pavidalu, kiekis sausoje masėje %: 13,2 %
- d) pelenų kiekis, % netirpių 4n HCL % pagal svorį: <0,03 %
8. Standarto atitikimo nustatymas: paimta specialiųjų džiovėsijų SU-1 45g partija atitinka standartą PN-V-74013 (PN-V-74013:1999, Specialieji džiovėsiai.)

C. Laikymo sąlygos 20 laipsnių, santykinis drėgnumas maks. 75 proc.

D. 100 g maistinė vertė

Energetinė vertė	1615,9 kJ 386,2 kcal
Riebalai	6,8 g
Sočiosios rūgštys	1,1 g
Angliavandeniai	72,1 g
iš kurių: mono ir disacharidai	16,9 g
Baltymai	8,0 g
Ląsteliena	5,0 g
Natris	0,43 g

Parašai:

/parašas/

/spaudas/

Marijampolė, 2018-02-05

Vertimą atliko vertėja Irina Drazdienė. Su LR BK 235 straipsniu, numatančiu baudžiamąją atsakomybę už melagingą ir žinomai neteislingą vertimą, vertėja supažindinta.

Vertėjų biuro UAB „Eurolingvo“
direktorė Rasita Treinienė.

