

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. Ženklimas

5.1. Maišeliai su arbata ženklinami 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 ženklinami, 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;

*Maisto saugos ir kokybės
specialistė
Inga Petkevičienė*

2018 01 03



KOPIJA TIKRA

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, švairiuose, 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

*Maisto saugos ir kokybės
specialistė
Inga Petkevičienė*

2018 01 03

KOPIJA TIKRA

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.

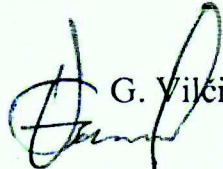
8. Pakuotojo garantija

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

Maisto saugos ir kokybės
specialistė
Inga Petkevičienė

2018 01 03



KOPIJA

KOPIJA TIKRA

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

Radvilėnų pl. 19C, LT-50254 Kaunas, Lietuva
Tel. (370 37) 312540 kodas 111950581
El. p. testlab@ktu.lt Tinklapis: <http://maistas.ktu.edu>

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. 59 286, 2017-03-17

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

BANDOMOJO OBJEKTO PAVADINIMAS:

Juodosios arbatžolės, 80 g

Pagaminimo data: nenurodyta
Tinkamumo vartoti terminas: geriausias iki 30-10-2019
Pakuotės tipas: gamintojo pakuotės – plastikiniai sandarūs maišeliai
Gamintojas: UAB „Klingai“

BANDINIUS ATRINKO: UAB „Klingai“ technologė Dalia Šiugždienė
Bandinių atrinkimo data: 2017-03-06
Bandinių atrinkimo procedūra/metodas: nenurodyta
Bandinių atrinkimo sąlygos: produktų sandėlis

BANDINIŲ PRIĖMIMO DATA: 2017-03-08
Bandinių identifikacijos kodas: 41 820
Bandinių kiekis: 2 vnt. po 80 g
Bandinių temperatūra (°C) priėmimo metu (jei reikia): netaikoma
Pakuotės būklė (jei reikia): nepažeista

Rodiklis	Rezultatas	Tyrimo metodo žymuo
Pelenų kiekis, %	5,10	LST 1539:1998, p.5
Netirpių vandenilio chlorido tirpale pelenų kiekis, %	0,03	LST 1539:1998, p.5-6

Tyrimų atlikimo data: 2017 m. kovo 8 – 17 d.

Už fizikinių cheminių tyrimų rezultatus atsakinga

 Galina Garmienė

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

LST 1539:1998, p.5, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100

Dalia Šiugždienė
Technologė

Maisto saugos ir kokybės
specialistė
Inga Petkevičienė

2018 01 03

KOPIJA TIKRA

KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS Nr. GT-18/01-5

UAB "Klingai" yra įdiegta RVASVT sistema.

Maisto tvarkymo subjekto pažymėjimas nr 33MTS-1013.

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

Arbata 2 g		6042 vnt
Sufasavimo data:		10-01-2018
Geriausias iki:		10-01-2020

Produkto laikymo sąlygos: 0..+25°C.

Maisto saugos ir kokybės specialistė: I. Petkevičienė



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;

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);

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.

Maisto saugos ir kokybės
specialistė

Inga Petkevičiūtė

2018 01 03

KOPIJA TIKRA

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.

Maisto saugos ir kokybės specialistė
Inga Petkeviciene

2018 01 03

KOPIJA TIKRA

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 gryniojo 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.

Maisto saugos ir kokybės
 specialistė
 Inga Petkevičienė

2018 01 03

KOPIJA TIKRA

7. Laikymas ir gabenimas

7.1. Sultinio mišiniai laikomi sausuose, švariuose, 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, švariu, 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

Maisto saugos ir kokybės
specialistė
Inga Petkevičienė



2018 01 03

KOPIJA TIKRA

KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS Nr. GT-18/01-06

UAB "Klingai" yra įdiegta RVASVT sistema.

Maisto tvarkymo subjekto pažymėjimas nr 33MTS-1013.

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

Vištienos skonio sultinys 10g**3634 vnt**

Pagaminimo data: 10-01-2018

Geriausias iki: 10-01-2020

Produkto laikymo sąlygos: 0..+25°C.

Maisto saugos ir kokybės specialistė: I. Petkevičienė



**UŽDAROJI AKCINĖ BENDROVĖ
KLINGAI**

**ĮMONĖS STANDARTAS
IST 134481787-25:2011**

Leidimas
1

Puslapių skaičius
7

TVIRTINU
UAB KLINGAI direktorius

Audrius Vilčinskas

2011 m. 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 cikoriijai ir kitiems buriams 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).

Maisto saugos ir kokybės
specialistė
Inga Petkevičienė

KOPIJA TIKRA

2018 01 03

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 radiacinės 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

Maisto saugos ir kokybės
specialistė
Inga Petkevičienė

2018 01 03

KOPIJA TIKRA

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 gaminiams, 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).

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).

3 Reikalavimai

3.1 Maisto 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
 20 11 m. 02 mėn. 27 d.
 Nr. 13

Maisto saugos ir kokybės
 specialistė

Inga Petkevičienė

2018 01 03

KOPIJA TIKRA

- 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 sausąsias 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

Maisto saugos ir kokybės
specialistė
Inga Petkevičienė
2018 01 03

KOPIJA TIKRA

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. Kitu 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 *Fasuočių 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

Maisto saugos ir kokybės
 specialistė
 Inga Petkevičienė

2018 01 03

KOPIJA TIKRA

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. 1830/2003 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

Maisto saugos ir kokybės

specialistė

Inga Petkevičienė

2018 01 03

KOPIJA TIKRA

6.2 Tinkamumo vartoti terminai:

6.2.1 Kakavos miltelių, laikomų (18 ± 6) °C temperatūroje su santykinė 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 santykinė 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 santykinė 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 santykinė patalpos drėgme ne didesne kaip 60% :

- ne ilgiau kaip **12 mėnesių**, bet ne ilgiau, nei nurodyta sudedamųjų dalių gamintojo kokybės dokumentuose. Laikymo temperatūra ir santykinė drėgme 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.

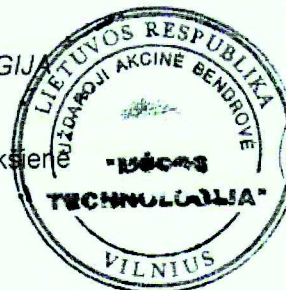
7 Gamintojo ir pakuotojo garantija

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

PARENGĖ

UAB MĖSOS TECHNOLOGIJOS

Direktorė Regina Nemeikšienė



[Handwritten signature]

Maisto saugos ir kokybės
specialistė
Inga Petkevičienė
2018 01 03

[Handwritten signature]

KOPIJA TIKRA

Kaunas, 15-01-2018

KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS Nr. Ckr-18/01-04

UAB "Klingai" yra įdiegta RVASVT sistema.

Maisto tvarkymo subjekto pažymėjimas nr 33MTS-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“).

Produktas atitinka LR Žemės ūkio ministro 2007 m. Liepos 9d. Įsakymą Nr.3D-325 „Dėl cukraus, skirto žmonėms vartoti, gliukozės ir invertuotojo cukraus sirupų bei tirpalų sudėties ir tyrimo metodų techninio reglamento patvirtinimo“.

Cukrus	12 g	32633 vnt
---------------	-------------	------------------

Tinkamai laikant cukraus galiojimo laikas praktiškai neribojamas.
(EB reglamentas 1169/2011, X priedas, 1punktas)

Produkto laikymo sąlygos: 0..+25°C.

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

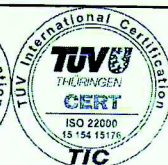
Remdamiesi minėtais sertifikatais patvirtiname, kad šios prekės tinkamos maistui ir savo sudėtyje neturi sveikatai žalingų ingredientų.

Maisto saugos ir kokybės specialistė I.Petkevičienė



UAB „Klingai“
Energetikų g. 20
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



KOKYBĖS SERTIFIKATAS
GAMINIO, SKIRTO TIESIOGINIAM KONTAKTUI SU MAISTU

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

No. **652925**

12/11/24

Klientas / Customer	Klingai UAB		
Gaminio Nr. / Product No	407609		
Gaminio pavadinimas / Product name	Armijai.CITRINU skon.gerimas 30g 160x35.560		
Užsakymo Nr. / Batch No	652925		
Gaminio sudėtis / Composition	Laminatas KP60+PE30 white		
Pagaminimo data / Date of production	19/11/2017	Patikrinimo data / Date of inspection	20/11/2017

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

* U – Standartinis nuokrypis / Standard deviation

Laborantė / laboratory assistant
Iveta Bislytė



Maisto saugos ir kokybės
specialistė
Inga Petkevičienė

2018 01 03

KOPIJA TIKRA

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.

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 baigtiniame 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:

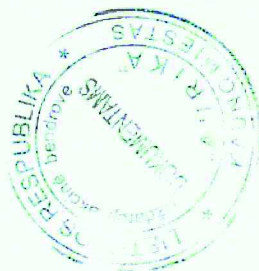
Packaging is made in accordance with GMP (Good Manufacturing Practice) and Regulation 2023/2006/EC "Good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food" including amendments directive 282/2008/EC.

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.



Maisto saugos ir kokybės
specialistė

Inga Petkevičienė

2018 01 03

KOPIJA TIKRA

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.

KOKYBĖS SERTIFIKATAS
GAMINIO, SKIRTO TIESIOGINIAM KONTAKTUI SU MAISTU

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

No. **611143**

P103. 20

Klientas / Customer	Klingai UAB		
Gaminio Nr. / Product No	407611		
Gaminio pavadinimas / Product name	Armijai, APELSINŲ skon. gerimas 30g 160x35.560		
Užsakymo Nr. / Batch No	611143		
Gaminio sudėtis / Composition	Laminatas KP60+PE30 white		
Pagaminimo data / Date of production	20/03/2017	Patikrinimo data / Date of inspection	20/03/2017

Savybės / Properties	Tyrimo metodas / Test method marker	Tyrimo rezultatas ± U* / Test result ± U*	Matavimo vienetai / Measurement unit
Storis / Total thickness	ASTM F2251-03	85,00 ± 10%	µm
Gramatūra / Total grammage	ASTM D4321-09	90,00 ± 10%	g/ m ²

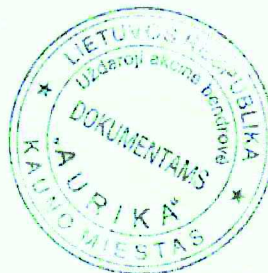
* U – Standartinis nuokrypis / Standard deviation

Quality controller - laboratory assistant
Milda Zakarauskaitė

Maisto saugos ir kokybės
specialistė
Inga Petkevičienė

2018 01 03

KOPIJA TIKRA



Šiuo Kokybės sertifikatu UAB Aurika patvirtina, kad gaminiui su aukščiau nurodytu partijos numeru 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.

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 baigtiniame 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.

Maisto saugos ir kokybės
specialistė
Inga Petkevičienė

2018 01 03

KOPIJA TIKRA



Šiuo Kokybės sertifikatu UAB Aurika patvirtina, kad gaminiui su aukščiau nurodytu partijos numeru 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.

KOKYBĖS SERTIFIKATAS
GAMINIO, SKIRTO TIESIOGINIAM KONTAKTUI SU MAISTU

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

No. **611143**

pl 03 20

Klientas / Customer	Klingai UAB		
Gaminio Nr. / Product No	407610		
Gaminio pavadinimas / Product name	Armijai.VYŠNIŲ skon.gerimsas 30g 160x35.560		
Užsakymo Nr. / Batch No	611143		
Gaminio sudėtis / Composition	Laminatas KP60+PE30 white		
Pagaminimo data / Date of production	20/03/2017	Patikrinimo data / Date of inspection	20/03/2017

Savybės / Properties	Tyrimo metodas / Test method marker	Tyrimo rezultatas ± U* / Test result ± U*	Matavimo vienetai / Measurement unit
Storis / Total thickness	ASTM F2251-03	85,00 ± 10%	µm
Gramatūra / Total grammage	ASTM D4321-09	90,00 ± 10%	g/ m ²

* U – Standartinis nuokrypis / Standard deviation

Quality controller - laboratory assistant
Milda Zakarauskaitė

Maisto saugos ir kokybės
specialistė
Inga Petkevičienė

2018 01 03

KOPIJA TIKRA



Šiuo Kokybės sertifikatą 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.

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 baigtiniame 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.

Maisto saugos ir kokybės
specialistė
Inga Petkevičienė

2018 01 03



KOPIJA TIKRA