

3.4. Želė – mišinys, pagamintas iš cukrų ir vienos arba kelių rūsių vaisių sulčių ir/ar vandeninių ekstraktų. Vaisių sulčių ir/ar vandeninių ekstraktų kiekis 1000 g produkto pagaminti negali būti mažesnis kaip džemo, nurodyto šio Reglamento 3.2 punkte. Nurodyti kiekiai apskaičiuojami atėmus vandens, sunaudoto ruošiant vandeninius ekstraktus, kiekj.

3.5. Marmeladas – želė konsistencijos mišinys, pagamintas iš vandens, cukrų ir vieno ar kelių citrusinių vaisių produktų: minkštimo, tyrės, sulčių, vandeninių ekstraktų ir žievelės. Citrusinių vaisių kiekis 1000 g produkto pagaminti negali būti mažesnis kaip 200 g, iš kurių ne mažiau kaip 75 g turi būti iš vidinio sluoksnio (endokarpio).

Pavadinimas „želė marmeladas“ gali būti vartojamas, jei produkte nėra netirpių medžiagų, išskyrus nedidelius smulkiai supjaustytos žievelės kiekius.

3.6. Saldinta kaštonų tyrė – tam tikros konsistencijos mišinys, pagamintas iš vandens, cukrų ir kaštonų (*Castanea sativa*) tyrės. Kaštonų tyrės kiekis 1000 g produkto pagaminti negali būti mažesnis kaip 380 g.

4. Tirpių sausujų medžiagų kiekis produktuose, nurodytuose šio Reglamento 3.1–3.6 punktuose, turi būti ne mažesnis kaip 60 %, matuojant refraktometro pagalba, išskyrus tuos produktus, kuriuose cukrūs visiškai arba iš dalies yra pakeisti saldikliais.

5. Gaminant šio Reglamento 3.1–3.6 punktuose nurodytus produktus, kurių energetinė vertė yra sumažinta, tirpių sausujų medžiagų kiekis gali būti mažesnis kaip 60 %, matuojant refraktometru.

6. Gaminant mišinius, minimalus vaisių kiekis, nurodytas šio Reglamento 3.1–3.6 punktuose, skirtingų rūsių vaisiams turi būti sumažintas proporcingai sunaudotai tų vaisių daliai.

III. ŽALIAVŲ APIBŪDINIMAI

7. Šiame Reglamente vartojami žaliavų apibūdinimai:

7.1. Vaisiai – švieži, sveiki, be gedimo požymių, turintys visas pagrindines sudedamąsias dalis ir pakankamai prinokę, kad tiktų šio Reglamento 1.1–1.6 punktuose nurodytų produktų gamybai, prieš tai juos nuvalius, pašalinus defektines vietas, viršūnėles ir kotelius. Šiame Reglamente pomidorai, valgomųjų rabarbarų lapkočių, morkų, saldžiųjų bulvių, agurkų, moliūgų, melionų ir arbūzų valgomosios dalys yra laikomos vaisiais; imbieras reiškia šviežias, džiovintas arba konservuotas sirupe valgomąsias imbiero augalo šaknįs.

7.2. Vaisių minkštimas – valgomoji vaisiaus dalis su žievele, odele, sėklomis, kauliukais arba be jų, kuri gali būti supjaustyta arba susmulkinta, bet nesutrinta į tyre.

7.3. Vaisių tyrė – sutrinta į tyre valgomoji vaisiaus dalis be žievelės, odelės, sėklų, kauliukų ir kitų atliekų.

7.4. Vaisių vandeniniai ekstraktai – vaisių vandeniniai ekstraktai, kurie, neįskaitant gamybos metu patirtų nuostolių, turi visas vandenye tirpias naudotų vaisių sudedamąsias dalis.

7.5. Cukrūs – pusbaltis cukrus, cukrus arba baltas cukrus, labai baltas cukrus, cukraus tirpalas, invertuoto cukraus tirpalas, invertuoto cukraus sirupas, gliukozės sirupas, sausas gliukozės sirupas, dekstrozė ar bevandenė dekstrozė, dekstrozė ar dekstrozės monohidratas, fruktozė turi atitikti Cukraus, skirto žmonėms vartoti, techninio reglamento, patvirtinto žemės ūkio ministro 2000 m. gruodžio 22 d. įsakymu Nr. 368 (Žin., 2000, Nr. 110-3541), reikalavimus, fruktozės sirupas, cukrūs, ekstrahuoti iš vaisių, rudasius cukrus.

IV. ŽALIAVŲ APDOROJIMAS

8. Žaliavos, nurodytos šio Reglamento 7.1–7.4 punktuose, gali būti apdorojamos šiais būdais:

- 8.1. kaitinant, atšaldant, užšaldant;
- 8.2. džiovinant sublimacijos būdu;
- 8.3. tirštinant iki techniškai įmanomos koncentracijos;

8.4. pridedant sieros dioksido (E 220) ir jo druską (E 221, E 222, E 223, E 224 ir E 227), išskyrus žaliavas, naudojamas aukščiausiosios rūšies produktų gamyboje. Maksimalus sieros dioksido kiekis šio Reglamento 3.2, 3.4–3.6 punktuose apibūdintuose produktuose negali viršyti Lietuvos higienos normoje *HN 53:1998 Leidžiami vartoti maisto priedai* (Žin., 1999, Nr. 3-76) nurodytų normų.

9. Abrikosai ir slyvos, naudojami džemų gamyboje, gali būti apdoroti ir kitais dehydratacijos būdais, išskyrus džiovinimą sublimacijos būdu.

10. Citrusinių vaisių žievelė gali būti konservuota sūryme.

V. PAPILDOMOS SUDEDAMOSIOS DALYS

11. Šio Reglamento 3.1–3.6 punktuose apibūdintiems produktams gaminti gali būti naudojamos papildomos sudedamosios dalys:

11.1. medus, atitinkantis Medaus techninio reglamento, patvirtinto žemės ūkio ministro 2003 m. rugpjūčio 12 d. įsakymu Nr. 3D-333 (Žin., 2003, Nr. 81-3714), reikalavimus, kuris visiškai arba iš dalies pakeičia cukraus rūšis;

11.2. vaisių sultys (tiktais džemams);

11.3. citrusinių vaisių sultys (tiktais kitų rūsių vaisių džemams, aukščiausiosios rūšies džemams, želė ir aukščiausiosios rūšies želė);

11.4. raudonujų vaisių sultys (tiktais džemams ir aukščiausiosios rūšies džemams iš erškētuogių, braškių, aviečių, agrastų, raudonujų serbentų, slyvų ir rabarbarų);

11.5. raudonujų burokelių sultys (tiktais džemams ir želė iš braškių, aviečių, agrastų, raudonujų serbentų ir slyvų);

11.6. citrusinių vaisių eteriniai aliejai (tiktais marmeladams ir želė marmeladams);

11.7. valgomieji aliejai ir riebalai (kaip antiputokšliai visiems produktams);

11.8. skystas pektinas (visiems produktams);

11.9. citrusinių vaisių žievelė (džemams, aukščiausiosios rūšies džemams, želė ir aukščiausiosios rūšies želė);

11.10. kvapiosios pelargonijos (*Pelargonium odoratissimum*) lapai (džemams, aukščiausios rūšies džemams, želė ir aukščiausiosios rūšies želė, pagamintiems iš cidonijų);

11.11. spiritai, vynai ir likeriai vynai, riešutai, kvapieji augalai, prieskonai, vanilė ir vanilės ekstraktai (visiems produktams);

11.12. vanilinas (visiems produktams).

VI. SAUGOS REIKALAVIMAI

12. Šio Reglamento 1.1–1.6 punktuose nurodyti produktai turi būti gaminami, laikomi, gabenami ir parduodami laikantis reikalavimų, nurodytų Lietuvos higienos normoje *HN 15:2003 Maisto higiena* (Žin., 2003, Nr. 70-3205).

13. Mikrobinis užterštumas turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje *HN 26:1998 Maisto žaliavos ir produktai. Didžiausias leidžiamas mikrobinio užterštumo lygis* (Žin., 1998, Nr. 99-2753).

14. Maisto priedai turi atitikti Lietuvos higienos normoje *HN 53:1998 Leidžiami vartoti maisto priedai* nurodytas normas.

15. Tara turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje *HN 16:2001 Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu* (Žin., 2002, Nr. 28-1010).

16. Teršalų ir pesticidų likučiai neturi viršyti koncentracijų, nurodytų Lietuvos higienos normoje *HN 54:2001 Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos* (Žin., 2002, Nr. 34-1269).

VII. ŽENKLINIMAS

17. Ženklinant šiame Reglamente nurodytus produktus, turi būti vadovaujamas Lietuvos higienos normos *HN 119:2002 Maisto produktų ženklinimas* (Žin., 2003, Nr. 13-530) reikalavimais, kitų Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų nuostatomis bei šiaisiai reikalavimais:

17.1. produktų pavadinimai, nurodyti šio Reglamento 1.1–1.6 punktuose, privalo būti taikomi prekyboje tik šiame Reglamente nurodytiems produktams apibūdinti. Tačiau šio Reglamento 1.1–1.6 punktuose nurodytų produktų pavadinimai gali būti vartojami kaip papildomi prie kitų produktų, kurių negalima supainioti su 3.1–3.6 punktuose apibūdintais produktais, pavadinimo;

17.2. produkto pavadinimas turi būti papildomas nuoroda į vieną ar kelią naudotą vaisių rūšis mažėjančia tvarka pagal panaudotos žaliavos masę. Tačiau, jei produktas pagamintas iš trijų ar daugiau vaisių rūšių, vaisių pavadinimus galima pakeisti žodžiais „kelių rūšių vaisiai“ ar panašia formuliuote arba nurodyti panaudotą vaisių rūšių skaičių;

17.3. sudedamujų dalių sąraše turi būti nurodoma: „sieros dioksidas“, jei sieros diokso (E 20) likutis produkte yra didesnis kaip 10 mg/kg;

17.4. etiketėje turi būti:

17.4.1. žodžiai „paruošta iš..... g vaisių 100 g“, kur trūkstamas skaičius parodo vaisių minkštimo, tyrės, sulčių ar vandeninių ekstraktų kiekį 100 g gatavo produkto, atėmus vandens kiekį, jei buvo naudotas vandeniniams ekstraktams ruošti;

17.4.2. žodžiai „bendras cukraus kiekis..... g 100 g“, kur trūkstamas skaičius yra bendras cukraus kiekis, nustatytas refraktometru esant 20 °C temperatūrai gatavame produkте, su leidžiamu ± 3 refraktometro laipsnių nuokrypiu. Cukraus kiekio neprivaloma nurodyti, jei etiketėje nurodomas maistingumas ir yra mitybinis teiginys apie cukrų.

17.5. Užrašai, nurodyti šio Reglamento 17.4.1 ir 17.4.2 punktuose, turi būti pateikiami aiškiomis raidėmis tame pačiame matymo lauke kaip ir produkto pavadinimas.

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
 2000 m. vasario 29 d. įsakymu Nr. 61
 (Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
 2003 m. spalio 24 d. įsakymo Nr. 3D-455
 redakcija)

VAISIŲ SULČIŲ IR PANAŠIŲ PRODUKTŲ TECHNINIS REGLAMENTAS

Vaisių sulčių ir panašių produktų techninis reglamentas (toliau – Reglamentas) parengtas pagal Europos Tarybos 2001 m. gruodžio 20 d. direktyvą 2001/112/EB dėl vaisių sulčių ir tam tikrų panašių produktų, skirtų žmonių mitybai.

I. TAIKYMO SRITIS

1. Šis Reglamentas taikomas šiems į rinką tiekiamiems produktams:
 - 1.1. vaisių sultims;
 - 1.2. koncentruotoms vaisių sultims;
 - 1.3. išgarintoms vaisių sultims (vaišių sulčių milteliams);
 - 1.4. vaisių nektarams.

II. PRODUKTŲ APIBŪDINIMAI

2. Šiame Reglamente vartojami produktų apibūdinimai:

2.1. Vaisių sultys – galintis fermentuotis, bet nesusifermentavęs produktas, gautas iš sveikų, prinokusių, šviežių arba atšaldytų, vienos ar daugiau sumaišytų rūsių vaisių, turintis spalvą, kvapą ir skonį, būdingą sultims tų vaisių, iš kurių jis pagamintas. Aromatas, minkštumas ir plėvelinės skiltelių pertvaros, atskirti iš vaisių, sulčių gamybos metu gali būti vėl sudėti atgal.

Citrusinių vaisių sultys privalo būti išspaustos iš vidinio vaisiaus sluoksnio (endokarpinės dalies), tačiau žaliųjų citrinų (citrinų rūšis) sultys, taikant tam tikrą technologiją, gali būti spaudžiamos iš viso vaisiaus.

Vaisių sultys iš koncentrato – produktas, gautas grąžinant į koncentruotas vaisių sultis vandenį, ekstrahuotą iš sulčių jas koncentruojant, ir aromatą, o prireikus – vaisių minkštima ir plėvelines skiltelių pertvaras, kurie buvo pašalinti iš sulčių, tačiau gamybos metu sudėti į jas arba į kitas tos pačios rūšies vaisių sultis.

Pridedamas vanduo turi būti atitinkamos cheminės, mikrobiologinės ir juslinės charakteristikos, kad garantuotų pagrindines sulčių savybes.

2.2. Koncentruotos vaisių sultys – produktas, gautas iš vienos ar daugiau rūsių vaisių sulčių, iš kurių fiziniu būdu pašalintas tam tikras vandens kiekis. Jei produktas skirtas tiesiogiai vartoti, iš sulčių turi būti pašalinta mažiausiai 50 % vandens.

2.3. Dehidratuotos vaisių sultys (vaišių sulčių milteliai) – produktas, gautas iš vienos ar daugiau rūsių vaisių sulčių, fiziniu būdu pašalinus beveik visą jose esantį vandenį.

2.4. Vaisių nektaras – galintis fermentuotis, bet nesusifermentavęs produktas, gautas pridedant vandens ir cukrų ir/arba medaus į šio Reglamento 2.1, 2.2 ir 2.3 punktuose apibūdintus produktus, į vaisių tyre arba tų produktų mišinį, tačiau tas produktas privalo atitikti šio Reglamento 1 priedo reikalavimus.

Leidžiama pridėti cukrų ir/ar medaus iki 20 % galutinio produkto masės. Jei vaisių nektarai gaminami be cukraus arba sumaišintos energinės vertės, cukrūs gali būti pakeičiami visiškai arba iš dalies saldikliais pagal Lietuvos higienos normą HN 53:1998 *Leidžiami vartoti maisto priedai* (Žin., 1999, Nr. 3-76).

Nektarų gamyboje gali būti naudojami vaisiai, išvardyti šio Reglamento 1 priedo II ir III dalyse, ir abrikosai – atskirai arba sumaišyti kartu, nepridedant cukraus, medaus ir/ar saldiklių.

III. ŽALIAVŲ APIBŪDINIMAI

3. Šiame Reglamente nurodytų žaliavų apibūdinimai:

3.1. Vaisiai – visi vaisiai. Šiame Reglamente pomidorai nelaikomi vaisiais.

3.2. Vaisių tyrė – galintis fermentuotis, bet nesusifermentavęs produktas, gaunamas pertrinant per sietą luptą arba neluptą vaisių valgomają dalį, neatskiriant sulčių.

3.3. Koncentruota vaisių tyrė – produktas, gautas iš vaisių tyrės fiziniu būdu pašalinus tam tikrą vandens kiekį.

3.4. Cukrūs:

3.4.1. skirti gaminti vaisių nektarus: pusbaltis cukrus, cukrus arba baltas cukrus, labai baltas cukrus, cukraus tirpalas, invertuotojo cukraus tirpalas, invertuotojo cukraus sirupas, gliukozės sirupas, sausas gliukozės sirupas, dekstrozė ar bevandenė dekstrozė, dekstrozė ar dekstrozės monohidratas, fruktozė, kurie turi atitikti Cukraus, skirto žmonėms vartoti, techninio reglamento, patvirtinto žemės ūkio ministro 2000 m. gruodžio 22 d. įsakymu Nr. 368 (Žin., 2000, Nr. 110-3541), reikalavimus, fruktozės sirupas, cukrūs, ekstrahuoti iš vaisių;

3.4.2. skirti gaminti vaisių sultis iš koncentrato: cukrūs, apibūdinti šio Reglamento 3.4.1 punkte, išskyrus cukrus, ekstrahuotus iš vaisių;

3.4.3. skirti gaminti vaisių sultis: cukrūs, apibūdinti šio Reglamento 3.4.2 punkte ir turintys mažiau nei 2 % vandens.

3.5. Medus, atitinkantis Medaus techninio reglamento, patvirtinto žemės ūkio ministro 2003 m. rugpjūčio 12 d. įsakymu Nr. 3D-333 (Žin., 2003, Nr. 81-3714), reikalavimus.

3.6. Vaisių minkštumas arba plėvelinės skiltelių pertvaros – produktai, gauti iš tos pačios rūšies vaisių valgomujų dalių, neatskiriant sulčių. Citrusinių vaisių minkštumas yra plėvelinės skiltelių pertvaros su vaisiaus vidinio sluoksnio sulčių maišeliais.

IV. LEIDŽIAMOS SUDEDAMOSIOS DALYS

4. I produktus, apibūdintus šio Reglamento 2.1–2.4 punktuose, leidžiama pridėti vitaminų ir mineralinių medžiagų.

5. Aromatas, vaisių minkštumas ir plėvelinės skiltelių pertvaros, grąžinami į vaisių sultis, privalo būti atskirti iš tų pačių sulčių gamybos metu, tuo tarpu aromatas, vaisių minkštumas ir plėvelinės skiltelių pertvaros, grąžinami į vaisių sultis, pagamintas iš koncentrato, gali taip pat būti ir iš kitų tos pačios rūšies vaisių sulčių.

6. Vyno rūgšties druskos gali būti grąžinamos tik į vynuogių sultis.

7. I produktus, nurodytus šio Reglamento 2.1–2.3 punktuose, išskyrus kriausiu arba vynuogių sultis, leidžiama pridėti cukraus, kurio kiekis, išreikštas sausaja medžiaga, būtų:

7.1. rūgštumui sureguliuoti – ne daugiau kaip 15,0 g/l sulčių;

7.2. pasaldinti – ne daugiau kaip 150 g/l sulčių, su sąlyga, kad bendrasis cukraus kiekis, pridėtas tiek rūgštumui reguliuoti, tiek saldinti, neviršytų 150 g/l sulčių.

8. Produktų, nurodytų šio Reglamento 2.1–2.4 punktuose, rūgštumui sureguliuoti leidžiama pridėti citrinų sulčių ir/arba koncentruotų citrinų sulčių iki 3 g/l sulčių, išreiškiant jas bevandene citrinų rūgštimi.

9. I visus produktus leidžiama pridėti anglies dioksono.

10. Draudžiama į tas pačias vaisių sultis dėti kartu cukrų ir koncentruotas arba nekoncentruotas citrinų sultis, arba pagal Lietuvos higienos normos HN 53:1998 *Leidžiami vartoti maisto priedai* leidžiamų rūgštingumą reguliuojančią medžiagų.

V. LEIDŽIAMI APDOROJIMO BŪDAI IR MEDŽIAGOS

11. Pagal šį Reglamentą leidžiami apdorojimo būdai ir medžiagos:

11.1. Mechaniniai ekstrahavimo procesai.

11.2. Iprastiniai fiziniai procesai, tarp jų srautinis valgomosios vaisių, išskyrus vynuoges, dalies ekstrahavimas (difuzija), gaminant koncentruotas vaisių sultis, su salyga, kad tokiu būdu gautos koncentruotos vaisių sultys atitinka šio Reglamento 2.1 punkto reikalavimus.

11.3. Vynuogių sultis, gautas iš sulfituotų vynuogių, leidžiama desulfituoti fizinėmis priemonėmis su salyga, kad bendras sieros dioksido kiekis galutiniame produkte neviršija 10 mg/l.

11.4. Pektolitiniai, proteolitiniai, amilolitiniai fermentai, valgomoji želatina, taninai, bentonitas, silicio aerogelis, medžio anglis.

11.5. Chemiškai inertiški filtravimo priedai ir nusodinimo agentai (pvz., perlitas, plautas diatomitas, celiuliozė, netirpusis poliamidas, polivinilpolipirolidinas, polistirolis), kurie atitinka Lietuvos higienos normos *HN 16:2001 Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu* (Žin., 2002, Nr. 28-1010) nuostatas.

11.6. Chemiškai inertiški absorbcijos priedai, kurie atitinka Lietuvos higienos normos *HN 16:2001 Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu* nuostatas ir naudojami siekiant sumažinti limonoido ir naringino kiekį citrinų sultyse nepaveikiant limonoidinių glikozidų, rūgšties, cukrų (tarp jų oligosacharidų) arba mineralinių medžiagų kiekiei.

VI. SAUGOS REIKALAVIMAI

12. Šio Reglamento 2.1–2.4 punktuose nurodyti produktai neturi kelti grėsmės žmonių sveikatai, mikrobinis užterštumas turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje *HN 26:1998 Maisto žaliavos ir produktai. Didžiausias leidžiamas mikrobinio užterštumo lygis* (Žin., 1998, Nr. 99-2753).

13. Šio Reglamento 2–5 punktuose nurodyti produktai turi būti gaminami, laikomi, gabenami ir parduodami laikantis reikalavimų, nurodytų Lietuvos higienos normoje *HN 15:2003 Maisto higiena* (Žin., 2003, Nr. 70-3205).

14. Siame Reglamente nurodytiems produktams gaminti naudojami maisto priedai turi atitikti Lietuvos higienos normos *HN 53:1998 Leidžiami vartoti maisto priedai* reikalavimus.

15. Tara turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje *HN 16:2001 Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu*.

16. Teršalų ir pesticidų likučiai neturi viršyti koncentracijų, nurodytų Lietuvos higienos normoje *HN 54:2001 Maisto produktais. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos* (Žin., 2002, Nr. 34-1269).

VII. ŽENKLINIMAS

17. Šio Reglamento 2.1–2.4 punktuose nurodyti produktai ženklinami vadovaujantis Lietuvos higienos normos *HN 119:2002 Maisto produktų ženklinimas* (Žin., 2003, Nr. 13-530) reikalavimais kitų Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų nuostatomis bei šiais reikalavimais:

17.1. Šio Reglamento 2.1–2.4 punktuose nurodytų produktų pavadinimai privalo būti taikomi prekyboje tik siame Reglamente išvardytiems produktams. Kaip alternatyva šio Reglamento 2.1–2.4 punktuose nurodytiems produktų pavadinimams šio Reglamento 2 priede yra pateiktas ypatingų žyminių sąrašas. Sie žyminiai gali būti vartojami tik šio Reglamento 2 priede nurodyta kalba ir sakygomis.

17.2. Jei produktas pagamintas iš vienos rūšies vaisių, žodis „vaišių“ keičiamas tos vaisių rūšies pavadinimu.

17.3. Produktams, pagamintiems iš dviejų ar daugiau rūšių vaisių, pavadinimai turi būti papildyti naudotų vaisių sąrašu mažėjančia tvarka pagal naudotų vaisių sulčių ar tyrių tūrį. Naudojant produktų rūgštumui sureguliuoti citrinų sultis, jų nereikia nurodyti pavadinime. Jeigu produktai pagaminti iš trijų ar daugiau rūšių vaisių, vaisių pavadinimus galima pakeisti žodžiais „keliu rūšių vaisių“ ar panašia formuliuote arba nurodyti naudotų vaisių rūšių skaičių.

17.4. Vaišių sulčių, kurios buvo pasaldintos cukrumi, prekinis pavadinimas turi būti papildytas žodžiu „pasaldintos“ arba „pridėta cukraus“ ir po šių žodžių privalo būti nurodytas

maksimalus pridedamo cukraus kiekis, apskaičiuotas sausosiomis medžiagomis ir išreikštas gramais viename litre.

17.5. Vandens, naudojamo atskiesti koncentruotoms sultims iki jų pradinės būklės, nurodyti sudedamujų dalijų sąraše nebūtina.

17.6. Būtina nurodyti, kad į vaisių sultis pridėta vaisių minkštimo ar plėvelinių skiltelių pertvarą, kaip nurodyta šio Reglamento 5 punkte.

17.7. Vaisių sulčių mišiniams ir vaisių sultims iš koncentrato bei vaisių nektarui, kurie yra gaunami vien tiktai arba iš dalies iš vieno arba kelių koncentruotų produktų, etiketėje turi būti žodžiai „pagamintos iš koncentrato(-ų)“ arba „pagamintos iš dalies koncentrato (-ų)“. Ši informacija privalo būti įrašyta greta gaminio pavadinimo aiškiai įžiūrimomis raidėmis ir privalo ryškiai išsiskirti iš fono.

17.8. Vaisių nektarų etiketėse privalo būti nurodytas mažiausias vaisių sulčių, vaisių tyrės ar jų mišinio kiekis: „Mažiausias vaisių kiekis.....%“. Šie žodžiai privalo būti tame pačiame matymo ploste kaip ir produkto pavadinimas.

17.9. Koncentruotų sulčių, nurodytų šio Reglamento 2.2 punkte ir skirtų ne galutiniams vartotojui, etiketėje turi būti informacija apie pridėtą cukrų ir jo kiekį arba citrinų sultis, arba rūgštingumą reguliuojančią medžiagą, kurią leidžia naudoti Lietuvos higienos norma HN 53:1998 *Leidžiami vartoti maisto priedai*. Ši informacija pasirinktinai gali būti ant pakuotės arba etiketėje, arba lydimajame dokumente.

Vaisių sulčių ir panašių produktų techninio
reglamento
1 priedas

SPECIALIEJI REIKALAVIMAI VAISIŲ NEKTARAMS

Vaisių nektarai, pagaminti iš:	Minimalus sulčių ir/ar tyrės kiekis % nuo gatavo produkto masės
--------------------------------	---

1. Vaisių, kurių natūralios sultys yra neskanios:

Valgomosios pasifloros (<i>Pasiflora edulis</i>)	25
Quito naranjillo (Solanum quitoense)	25
Juodieji serbentai	25
Baltieji serbentai	25
Raudonieji serbentai	25
Agrastai (Gooseberries)	30
Šaltalankio uogos (<i>Hippophae</i>)	25
Dygiosios slyvos	30
Slyvos	30
Kvečai (Quetsches)	30
Šermukšnio uogos (Rowanberries)	30
Erškētuogės (Rosa sp. uogos)	40
Rūgščiosios vyšnios	35
Kitos vyšnios	40
Mėlynės	40
Šeivamedžio uogos	50
Avietės	40
Abrikosai	40
Braškės (žemuogės)	40
Gervuogės (Mulberries)	40
Spanguolės	30
Cidonijos	50
Citrinos ir žaliosios citrinos	25
Kiti šiai kategorijai priklausantys vaisiai	25

2. Mažai rūgščių, mėsingų ar labai aromatingų vaisių, kurių natūralios sultys yra neskanios:

Mangai	25
Bananai	25
Gvajavos	25
Milionmedžio vaisiai (Papayas)	25
Ličiai (Lychees)	25
Azerolės (Neapolitan medlars)	25
Dygluotosios anonos (<i>Annona muricata</i>)	25
Akytosios anonos (<i>Annona reticulata</i>)	25
Žvynuotosios anonos	25
Granatai	25
Ispaniškosios slyvos (<i>Spondia purpurea</i>)	25
<i>Spondia tuberosa aroda</i>	25
Kiti šiai kategorijai priklausantys vaisiai	25

3. Vaisių, kurių natūralios sultys yra skanios:

Obuoliai	50
Kriausės	50
Persikai	50
Citrusiniai vaisiai, išskyrus citrinas ir žaliašias citrinas	50
Ananasai	50
Kiti šiai kategorijai priklausantys vaisiai	50

Vaisių sulčių ir panašių produktų techninio
reglamento
2 priedas

YPATINGI ŠIO REGLAMENTO II SKYRIUJE IŠVARDYTŲ PRODUKTŲ ŽYMINIAI

- (a) „Vruchtendrank“ – vaisių nektarams;
 - (b) „Süßmost“, kuris gali būti naudojamas tiktais kartu su produkto pavadinimais „Fruchtsaft“ arba „Fruchtnektar“:
 - vaisių nektarui, gautam vien tiktais iš vaisių sulčių, koncentruotų vaisių sulčių arba šių produktų mišinio, kai tie produktai, būdami natūralios būklės, yra neskanūs dėl didelio natūralaus rūgštingumo;
 - vaisių sultims, gautoms iš kriausiu, prireikus pridėjus obuolių, tačiau nepridėjus cukraus;
 - (c) „succo e polpa“ arba „sumo e polpa“ – vaisių nektarams, gautiems išsimtinai iš vaisių tyrės ir/arba koncentruotos vaisių tyrės;
 - (d) „aeblemost“ – obuolių sultims, į kurias nepridėta cukraus;
 - (e) – „sur ... saft“ kartu su naudotu vaisių pavadinimu (danų kalba) – sultims, į kurias nepridėta cukraus ir kurios yra pagamintos iš juodujų serbentų, vyšnių, raudonujų serbentų, baltujų serbentų, aviečių, braškių ar šeivamedžio uogų,
 - „sød ... saft“ arba „sødet ... saft“ kartu su naudotu vaisių pavadinimu (danų kalba) – sultims, kurios yra pagamintos iš šių vaisių ir į kurias yra pridėta 200 g cukraus vienam litrui;
 - (f) „äpplemust“ – obuolių sultims, į kurias nepridėta cukraus;
 - (g) „mosto“ – vynuogių sulčių sinonimas.
-



LISIPLAST
UAB "LISIPLAST"

KOPIJA TIKRA
2018 08 01 Atėjus
Auditoras Moliūnienė
Algas 3000
LTD
SERTIFIKUOTAS

ATITINKIES DEKLARACIJA

2015-11-02

ALYTUS

UAB "LISIPLAST" patvirtina, kad mūsų gaminama produkcija -PS pakuotė (polistireno, indeliai ir dangteliai), skirti vienkartiniam maisto produktų pakavimui. Atsparūs riebiems ir rūgštiems produktams, vandeniu ir etanoliu iki 43 proc. ir neatsparūs koncentruotoms mineralinėms rūgštims, aromatiniams ar chloro junginių hidrokarbonatams, esteriams ir eteriams.

Polistireninė pakuotė gaminama iš aukščiausios kokybės žaliau TOTAL7240, TOTAL8260, GPPS, KRASTEN662E, atitinka saugos sveikatai reikalavimus, atsparūs temperatūroje nuo minus 20 iki plus 80 laipsnių Celsijaus ir gali būti naudojami pieno produktų, majonezo, pomidorų ir kitų padažų, vaisių, daržovių, desertų vienkartiniam pakavimui.

Polistireninė pakuotė gaminama pagal Geros Gamybės Praktikos reikalavimus, taip pat tarptautinių standartų ISO 9001, ISO 14001 ir LST EN 15593 „Pakuotės Higienos vadyba gaminant maisto gaminį pakuotes“ reikalavimus.

Polistireninė pakuotė atitinka šias normas, reglamentus ir direktyvas:

-Nacionalinės visuomenės sveikatos priežiūros laboratorijos cheminių tyrimų skyriaus protokolus (bendras Pb, Cd, Cr, Hg kiekis mažesnis nei 100ppm).

-Lietuvos Respublikos higienos normas HN16, HN23, HN36.

-2011 m. sausio 14 d. Europos parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr.10/2011.

-2006 m. gruodžio 22 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr.2023/2006.

-2004 m. spalio 27 d. Europos parlamento ir tarybos reglamentą (EB) Nr. 1935/2004.

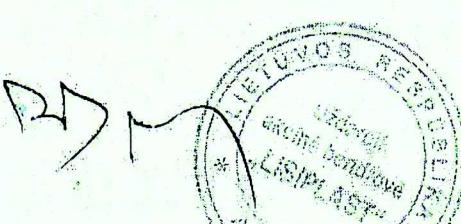
Polistireninė pakuotė, jos žymėjimas, naudojamų spaudos dažai,
ir pakavimas (pirminė, antrinė, tretinė pakuotė)

(gofrokartonas, PE maišelai, strėch juosta, euro paletės)

atitinka Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos 94/62/EB ir optimalios pakuotės standartų EN 13427- 13432 reikalavimus.

LISIPAK PS

Kokybės vadovas
Robertas Petkevičius



UAB LISIPLAST
Aristu g. 8, Alytus LT-62175
Lietuvos Respublika

Tel.: + 370 315 77188, 77139, 77431
Fax: + 370 315 77333
el. paštas: info@lisiplast.lt
www.lisiplast.lt

Įmonės reg. paž. Nr. 112280 JAR
Lietuvos Respublikos VĮ reģistrų c.
Alytaus filialas
Įmonės kodas 210036160
PVM mokėtojo kodas
LT100361610

Atsiskaitomoji s-ta:
LT707044060001026616
AB SEB bankas
Banko kodas 70440
SWIFT code: CBVILT2X
Atsiskaitomoji s-ta:
LT647300010002207691
AB Swedbank bankas
Banko kodas 73000
SWIFT code: HABALT22

UAB "LISIPLAST". 210036160. Artoju g. 8, Alytus, tel. +37031577188, faksas +37031577333
(ūkio subjekto (juridinio asmens) pavadinimas, kodas, buveinės adresas, ūkio subjekto (fizinio asmens) vardas ir pavarde, gyvenamosios vienos adresas; duomenys ryšiuui palaikyti (telefonu numeris, elektroninio pašto adresas, faksas ir pan.)

**LIETUVOS RESPUBLIKOS VIDAUS RINKAI TIEKIAMŲ PAKUOČIŲ ATITIKTIES
LIETUVOS RESPUBLIKOS PAKUOČIŲ IR PAKUOČIŲ ATLIEKŲ TVARKYMO
ISTATYME NURODYTIEMS PAKUOČIŲ REIKALAVIMAMS
DEKLARACIJA**

2015-11-02

1. UAB "Lisiplast" deklaruoja, kad
pakuotė - polistireninė, kodas-6 (PS indeliai ir dangteliai),
pakuotės grupė:
pirminė pakuotė - polietileno maišelis (kodas 2, HDPE), gofrokartono dėžė (kodas 20, PAP),
grupinė pakuotė - medinis padéklas (kodas 50, FOR) ir strech juosta
atitinka Lietuvos Respublikos pakuočių ir pakuočių atliekų tvarkymo įstatyme nurodytus pakuočių reikalavimus ir, kaip nustatyta Lietuvos Respublikos standarte LST EN 13427:2006 Pakuotės. Pakuotėms ir pakuočių atliekomis skirtų Europos standartų taikymo reikalavimai:

1.1. gaminant pakuotę paisoma mažiausio pakankamo pakuočių svorio ir tūrio (kaip nustatyta Lietuvos Respublikos standarte LST EN 13428:2006 Pakuotės. Specialieji sudėties ir gamybos reikalavimai. Prevencija mažinant žaliavų saanaudas);

1.2. sunkiųjų metalų (švinas, kadmis, gyvsidabris ir šešiavalentis chromas) bendra koncentracija pakuotėje neviršija 100 ppm pakuotės svorio (kaip nustatyta Lietuvos Respublikos standarte LST 1655:2002 Pakuotės. Pakuotės medžiagoje esančių keturių sunkiųjų metalų bei kitų pavojingų medžiagų ir jų išsiskyrimo į aplinką tikrinimo ir matavimo reikalavimai. 1. dalis. Pakuotės medžiagoje esančių keturių sunkiųjų metalų tikrinimo ir matavimo reikalavimai);

1.3. cheminių medžiagų arba preparatų kiekis pakuoteje sumažintas iki mažiausio pakankamo kiekio (kaip nustatyta Lietuvos Respublikos standarte LST CEN/TR 13695-2:2004 Pakuotės. Pakuočių medžiagoje esančių keturių sunkiųjų metalų bei kitų pavojingų medžiagų ir jų išsiskyrimo į aplinką tikrinimo ir matavimo reikalavimai. 2 dalis. Pakuočių medžiagoje esančių pavojingų medžiagų ir jų išsiskyrimo į aplinką tikrinimo ir matavimo reikalavimai);

1.4. įvertinta pakuotės pakartotinio naudojimo galimybė (kaip nustatyta Lietuvos Respublikos standarte LST EN 13429:2007 Pakuotės. Pakartotinis naudojimas (toliau – LST EN13429:2007) ir atsižvelgtą į privalomą pakuotės medžiagų tinkamumą perdirbti ar panaudoti bent vienu iš Lietuvos Respublikos standartuose (LST EN 13430:2007 Pakuotės. Atgavimui tinkamų pakuočių, numatomu medžiaginiam gražinamajam perdirbimui, reikalavimai (toliau – LST EN 13430:2007), LST EN 13431:2007 Pakuotės. Energijos atgavimui tinkamų pakuočių EN 13430:2007), LST EN 13431:2007 Pakuotės. Energijos atgavimui tinkamų pakuočių reikalavimai, išskaitant mažiausios apatinės šilummingumo vertės reikalavimus (toliau – LST EN 13431:2007) ir LST EN 13432:2004 Pakuotė. Naudotų pakuočių, numatomu kompostuoti ir biologiškai skaidyti, reikalavimai. Tyrimo schema ir vertinimo kriterijai galutinal priimant pakuotes (toliau – LST EN 13432:2004) minėmų būdų:

Eil Nr	Naudojimo būdas	Lietuvos Respublikos standartas	Yra galimybė naudoti šiuo būdu (turi būti pagrįsta dokumentais, kuriuose pateikti atliktų laboratorinių bandymų duomenys)		Yra veikianti naudojimo sistema Lietuvoje (turi būti pagrįsta dokumentais, kuriuose pateikti statistiniai pakuočių paskirstymo ir logistikos duomenys (kuriuose pateikiami ilgalaikių pakuočių ir jų atliekų stebėjimo rinkoje duomenys)	
			Taip	Ne	Taip	Ne
1.	Pakartotinis naudojimas	LST EN 13429:2007	Medinis padėklas		Medinis padėklas	
2.	Medžiaginis grąžinamasis perdirbimas	LST EN 13430:2007	PE maišelis, Gofrokartonas, Strech juosta		Taip	
3.	Panaudojimas energijos atgavimui	LST EN 13431:2007	PS indelis(dangtelis), PE maišelis, Gofrokartonas, Strech juosta			Ne
4.	Organinis perdirbimas	LST EN 13432:2004	Visi komponentai	Ne		Ne

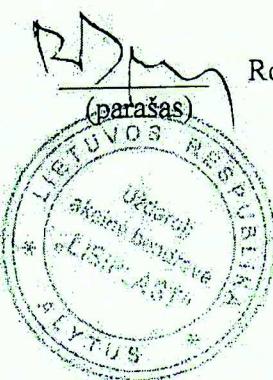
1.5. pakuotė yra paženkinta Pakuočių ir pakuocių atliekų tvarkymo taisyklose nustatyta tvarka.

2. Ūkio subjektas turi ir gali pateikti visus dokumentus, pagrindžiančius pakuočių atitiktį Deklaracijos 1.1–1.5 papunkčiuose nurodytiems reikalavimams.

3. Ūkio subjektas patvirtina, kad Deklaracijoje pateikta informacija ir duomenys yra teisingi.

Kokybės vadovas
(pareigos)

Robertas Petkevičius
(vardas, pavardė)



KOPIJA TIEKA
2018 01 08 M.
Aurikos spaudymas

UAB "Aurika"
LTD
CELTUNA

 www.aurika.lt Taikos pr. 129A, Kaunas	ATITIKTIES DEKLARACIJA	Nr.AL/PP/LT
	ALIJUMINIO FOLIJOS DANGTELIAI su spauda (tiesioginis kontaktas su maistu)	
		Sukūrimo data: 2015 09 23 1 psl. iš 4

Naudojamos medžiagos			
Medžiagos	Prekinis pavadinimas	Charakteristika	Techniniai duomenys
Spaudos dažai	Flexocure Gemini	UV Flexo	2.0 μ m – 4.0 μ m
Gruntinis lakas		Akrilo dispersijos pagrindu	1.00 g/m ² ± 0.2 g/m ²
Aluminio folija	Al. Foil 0.035mm		94.50±7,560 g/m ² 0.035mm± 0,00028mm
Termolakas prilydymui		Skirtas prilydimui su PS, PVC ir PP	6.00 g/m ² ± 1.0 g/m ²

Pakavimas	
Pirminė pakuotė:	Dėžutė iš mikro gofrokartono.
Antrinė pakuotė:	Dėžutė iš gofrokartono. Pakuotė paženkinta etikete su gaminio technine informacija ir partijos numeriu.

Atliekų tvarkymas (rekomenduojamas pakuotės žymėjimas)	Aluminis
<ul style="list-style-type: none"> Aluminis gali būti perdirbamas vadovaujantis įstatymų tvarka nustatytais reikalavimais. Sunkiųjų metalų (švino, kadmio, gyvsidabrio, chromo) kiekis neviršija ES ir LR teisės aktų nustatytų normų. 	

Charakteristikos, rekomendacijos, laikymo sąlygos, galiojimo laikas:
<ul style="list-style-type: none"> Aluminio folijos dangteliių vidinė pusė yra skirta tiesioginiams sąlyčiui su maisto produktais - sausais, vandeniniais, riebiais, rūgštčiais. Rekomenduojama prilydimo temperatūra prie PP: 240 - 280 °C. Slėgis: 2,5 Bar. Laikas: 1 s. Sukibimo stiprumas: min. 6N/ 15mm. Rekomenduojama saugojimo temperatūra 15 - 28°C, drėgmė 70%. Vengti tiesioginių saulės spindulių. Galiojimo laikas: 12 mėnesių laikant originalioje pakuotėje.

Bendroji migracija aliuminio folijos dangteliuose: Reglamentai (EB) Nr 1935/2004 ir (EB) Nr 10/2011. Migracijos tyrimai, atliekami pagal Reglamentus ir Direktyvas (EB) Nr 10/2011, 85/572 ir 82/711 su pakeitimais(EB) Nr. 93/08 ir Nr.97/48, patvirtinti bendras migracijos rezultatais žemiau 10 mg/dm², kaip pateikiama žemiau:

Analitė	Tyrimo		Matavimo vnt.
	metodo žymuo	rezultatas ± U	
Bendra migracija į 3% acto rūgštį (Temp. +40°C/ laikas 10 dienų)	LST EN 1186-3:2002	0,9 ± 0,2	mg/dm ²
Bendra migracija į riebalinę terpę (izooktanas) (Temp. +20°C/ laikas 2 dienos)	LST EN 1186-15:2002	2,8 ± 0,4	mg/dm ²
Bendra migracija į etanoliet terpę (95%) etanolis (Temp. +40°C/ laikas 10 dienų)	LST EN 1186-15:2002	2,5 ± 0,4	mg/dm ²
Bendra migracija į etanoliet terpę (50%)	LST EN 1186-3:2002	1,5 ± 0,1	mg/dm ²

Aukščiau pateikta informacija yra paremta mūsų patirtimi, įmonės viduje atliktais medžiagų tinkamumo testais bei medžiagų tiekėjų pateikta oficialia informacija. Šeimų
negali būti traktuojama kaip bet kokios formos produkto garantija, nes UAB "Aurika" negali atsakyti už nuo jo neprieklausančių aplinkybių atsiradimą, kurios gali turėti
jákos produkto kokybei. Vartotojas visada turi dėti visas pastangas siekiant užtikrinti, kad gaminiai būtų naudojami tik pagal gamintojo rekomendacijas.

etanolis (Temp. +40°C/ laikas 10 dienų)			
Bendra migracija į etanolę terpę (20%) etanolis (Temp. +40°C/ laikas 10 dienų)	LST EN 1186-3:2002	a < 0,5	mg/dm ²
Bendra migracija į etanolę terpę (10%) etanolis (Temp. +40°C/ laikas 10 dienų)	LST EN 1186-3:2002	a < 0,5	mg/dm ²
Cheminių tyrimų protokolas Nr. Ch 5974 (2013 09 10), Ch433 (2014 02 11) CH 3928 (2014 06 25)			

Aluminio dangteliuose su spauda gali būti kurių medžiagų, kurioms yra nustatytos konkrečios išsisiskyrimo ribinės vertės (SML). Monomerai, priedai ir kitos pradinės cheminės medžiagos yra išvardytos Reglamento (EB) Nr 10/2011 I priede:

Butyl methacrylate	PM Ref.: 20100	SML(T): 6 mg/kg
Methyl methacrylate	PM Ref.: 21130	SML(T): 6 mg/kg
Maleic acid	PM Ref.: 19540	SML(T): 30 mg/kg
Vinyl acetate	PM Ref.: 10120	SML: 12 mg/kg
Vinyl chloride	PM Ref.: 26050	QM = 1 mg/kg pagamintame produkte
Methacrylic acid	PM Ref.: 20020	SML(T): 6 mg/kg
Acrylic acid	PM Ref.: 10690	SML(T): 6 mg/kg
5-Ethylidenebicyclo (2.2.1) hept -2-ene	PM Ref.: 17110	SML: 0,05 mg/kg
Butadiene	PM Ref.: 13630	QM = 1 mg/kg pagamintame produkte

Specifinė migracija aluminio folijos dangteliuose su spauda			
Analitė	Tyrimo		Matavimo vnt.
	metodo žymuo	rezultatas ± U	
Benzilbutilftalatas - 1	NERI Research Notes No 185 (N)	< 0,0005	%
Di-2-etylheksilftalatas - 1	NERI Research Notes No 185 (N)	< 0,00025	%
Dibutilftalatas - 1	NERI Research Notes No 185 (N)	< 0,00025	%
Benzilbutilftalatas - 1	Dujų chromatografijos metodas (N)	< 0,03	mg/kg
Di-2-etylheksilftalatas - 1	Dujų chromatografijos metodas (N)	< 0,03	mg/kg
Dibutilftalatas - 1	Dujų chromatografijos metodas (N)	< 0,03	mg/kg
Dietilftalatas	Dujų chromatografijos metodas (N)	< 0,02	mg/kg
Aliuminis	LST EN ISO 15586:2004 (N)	< 0,002	mg/l

Cheminių tyrimų protokolas Nr. Ch 7343 (2013 10 30) Ch433 (2014 02 11), Ch 5974 (2013 09 10)

Specifinė migracija aluminio folijoje be spaudos:			
Analitė	Matavimo vienetas	Gauta vertė	Riba
Simulantas D2 – alyvų aliejus (izoooktanas) (Temp. 23°C/ 2 paros)			
NH ₂ junginiai	mg NH ₂ /dm ²	< 0,02	0,05
Fenolio junginiai	mg/dm ²	< 0,01	0,05
Pirminiai aromatiniai aminai	mg/dm ²	< 0,005	0,005
Formaldehidai	mg CH ₂ O/dm ²	0,03	0,10
Organiniai aromatiniai junginiai	mg (stirenas)/dm ²	0,02	0,10

Aukščiau pateikta informacija yra paremta mūsų patirtimi, įmonės viduje atliktais medžiagų tinkamumo testais bei medžiagų tiekėjų pateikta oficialia informacija. Tai negali būti traktuojama kaip bet kokios formos produkto garantija, nes UAB "Aurika" negali atsakyti už nuo jo nepriklausančių aplinkybių atsiradimą, kurios gali turėti įtakos produkto kokybei. Vartotojas visada turi dėti visas pastangas siekiant užtikrinti, kad gaminiai būtų naudojami tik pagal gamintojo rekomendacijas.

Simulinatas D1 – pieno produktai (Temp. 50°C/ 10 parų)			
NH ₂ junginiai	mg NH ₂ /dm ²	< 0,02	0,05
Fenolio junginiai	mg/dm ²	< 0,01	0,05
Pirminiai aromatiniai aminai	mg/dm ²	< 0,005	0,005
Formaldehidai	mg CH ₂ O/dm ²	0,03	0,10
Organiniai aromatiniai junginiai	mg (stirenas)/dm ²	< 0,01	0,10

Sunkieji metalai laminate:

Direktyva 94/62/EB Str. 11. Sunkiuju metalų, esančių plėvelėje, koncentracijos lygis (atnaujinta su Direktyva 2005/20/EB). Švino, kadmio, gyvsidabrio, šešiavalenčio chromo sąmoningai nėra dedama į laminatą. Laminate esantis bendras sunkiuju metalų kiekis yra mažesnis negu 100 ppm.

Analitė	Tyrimo		Matavimo vnt.
	Metodo žymuo	rezultatas ± U	
Švinas	LST 1655:2002 (N)	0,25	ppm
Chromas	LST 1655:2002 (N)	0,51	ppm
Gyvsidabris	LST 1655:2002 (N)	< 0,1	ppm
Kadmis	LST 1655:2002 (N)	< 0,02	ppm

Cheminių tyrimų protokolas Nr. Ch 5974 (2013 09 10)

Reglamentas (EB) 10/2011 Priedas II, medžiagoms ir gaminiams taikomi apribojimai. Sunkiuju metalų barrio, kobalto, vario, geležies, ličio, mangano, cinko nėra sąmoninigai dedama į laminatą. Laminate esantis sunkiuju metalų kiekis neviršija Reglamente (EB) 10/2011 II Priede nustatyti normų.

Analitė	Tyrimo		Matavimo vnt.
	Metodo žymuo	rezultatas ± U	
Baris (10 parų, 40°C)	ASS metodas (N)	< 0,006	mg/kg
Kobaltas (10 parų, 40°C)	LST EN ISO 15586:2004 (N)	< 0,003	mg/kg
Varis (10 parų, 40°C)	LST ISO 8288:1998 (N)	< 0,06	mg/kg
Geležis (10 parų, 40°C)	ASS metodas (N)	< 0,3	mg/kg
Litis (10 parų, 40°C)	ASS metodas (N)	< 0,06	mg/kg
Manganas (10 parų, 40°C)	LST EN ISO 15586:2004 (N)	< 0,06	mg/kg
Cinkas (10 parų, 40°C)	LST ISO 8288:1998 (N)	< 0,06	mg/kg

Cheminių tyrimų protokolas Nr. Ch 5974 (2013 09 10)

Organoleptinio įverčio testas

Analitė	Tyrimo		Matavimo vnt.
	Metodo žymuo	rezultatas ± U	
Skonis	CHS-SVP 5.4-115 (N)	nėra	-
Kvapas	CHS-SVP 5.4-115 (N)	nėra	-

Cheminių tyrimų protokolas Nr. Ch 433 (2014 02 11)

Dvigubos paskirties priedai: Aliuminio dangteliuose su spauda nėra maisto priedų ar kvapinių medžiagų, kurių naudojimas yra ribojamas.

VC monomerų migracija	CAS Nr	Mato vnt.	Gauta vertė	Riba
VC monomerais	75-01-4	mg/kg	0	0,01

Pralaidumo deguoniui (OTR) ir vandens garams (WVTR) tyrimai

Analitė	Tyrimo sąlygos		Rezultatas	Matavimo vienetas
	Temp.	Drègmė, RH		
OTR pavyzdys 1A	23°C	0%	0.041	cc/m ² /para
OTR pavyzdys 1B	23°C	0%	0.052	cc/m ² /para
WVTR pavyzdys 1A	38°C	90%	0.002	g/m ² /para
WVTR pavyzdys 1B	38°C	90%	0.001	g/m ² /para

Pranešimai apie nenaudojamas medžias:

Spaudos dažuose nėra ITX:	2-isopropylthioanthone (CAS No: 5495-84-1) 4-isopropylthioanthone (CAS No: 83846-86-0)
Spaudos dažų sudėtyje nėra 4-methyl benzophenono	4-methyl benzophenone (CAS No: 134-84-9)
Spaudos dažų sudėtyje nėra hydroxy benzophenono	(4-hydroxyphenyl)-phenylmethanone (CAS No: 1137-42-4)
Spaudos dažų sudėtyje nėra benzeno	Benzene (CAS No: 71-43-2)
Spaudos dažų sudėtyje nėra mineralinių aliejuų	MOHS (Sočiuju angliavandenilių mineralinės alyvos), MOAH (Aromatinių angliavandenilių mineralinės alyvos), PAH (Poliaromatinių angliavandenilių)
Spaudos dažų sudėtyje nėra palmių aliejaus	Palm Oil (CAS No. 8002-75-3)

Atitikimas standartams:

- Aliuminio folija atitinka ES direktyvas (EB) 1935/2004, (EB) 2023/2006 ir (EB) 10/2011. Jei taikoma, yra atitiktis sepcifinėms ES Direktyvos ir reglamentams: 142/1978 Vinyl Chloridas. Gruntinis lakis: 2004/12/EK, 1895/2005/EK. Termolakas: 10/2011/EK.
- Spaudos dažai yra gaminami remiantis EuPIA (Europos Spaudos Dažų Asociacija) Išimčių sąrašu, kuris draudžia dažikių naudojimą, kurių sudėtyje yra sąraše išvardyti sunkieji metalai pagal ES Pakuočių ir pakuočių atliekų direktyvą (94/62/EB).
- Spaudos dažai yra pagaminti pagal Pakuočių ir pakuočių atliekų direktyvos (94/62/EB) reikalavimus.
- UAB Aurika naudojamų ir The Flint Group tiekiamų UV spaudos dažų serijos Flexocure Gemini atitikimas GGP ir direktyvai (EC) 2023/2006 yra patvirtintas Europos Spaudos Dažų Asociacijos (European Printing Inks Association/EuPIA).
- Aliuminio folijos dangteliai yra pagaminti laikantis GGP (Geros gamybos praktikos) reikalavimų ir atitinka HN16:2011 reikalavimus.
- Žaliava ir spaudos dažai baigtiniame gaminyje atitinka (EB) Nr. 1935/2004 nuostatas.
- Gamintojas UAB „Aurika“ buvo audituotas pagal ISO 9001:2008 ir ISO 14001:2004 Lloyd's Register Quality Assurance Lietuva ir atitinka aukščiau paminklėtų standartų normas.

Kokybės ir aplinkosaugos
sistemos valdytoja
Jurgita Ramonienė



Aukščiau pateikta informacija yra paremta mūsų patirtimi, įmonės viduje atliktais medžiagų tinkamumo testais bei medžiagų tiekėjų pateikta oficialia informacija. Tai negali būti traktuojama kaip bet kokios formos produkto garantija, nes UAB "Aurika" negali atsakyti už nuo jo nepriklausančių aplinkybių atsiradimą, kurios gali turėti įtakos produkto kokybei. Vartotojas visada turi dėti visas pastangas siekiant užtikrinti, kad gaminiai būtų naudojami tik pagal gamintojo rekomendacijas.

UAB „Aljasas“, jm.k.304403927, PVM kodas LT100010493911. Registracijos adresas Perkunkiemio g. 13-91, Vilniaus m., adresas korespondencijai Rinktinės g. 55, Vilniaus m.

2018 m. vasario 6 d.

UAB „Pakma“ laimėjus sauso maisto davinių tiekimo konkursą LK ir LKA 2018-2020 metais, sutarties vykdymui įsipareigojame pagaminti ir pateikti reikalingą kiekį natūralaus medaus 30 g. džemų (trijų rūšių) 30 g, t.y. viso 1 mln.104 tūkst. vienetų.

Direktorė



Audronė Makūnienė



NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA PUBLICZNEGO

- Państwowy Zakład Higieny

ATEST

NARODOWEGO INSTYTUTU ZDROWIA PUBLICZNEGO -
PAŃSTWOWEGO ZAKŁADU HIGIENY

(CERTIFICATE OF THE NATIONAL INSTITUTE OF PUBLIC HEALTH -
NATIONAL INSTITUTE OF HYGIENE)

Nr PZH/HT-2795/2013



Wyrób (*Product*): PALIWO TURYSTYCZNE

Zawierający (*Containing*): wg dokumentacji przedstawionej do oceny

Producent wyrobu (*Manufacturer*): WOJKOM Zuzanna Wojtkowska
ul. Topole 14 b, 18-106 Niewodnica Kościelna

Dystrybutor wyrobu (*Distributor*): WOJKOM Zuzanna Wojtkowska
ul. Topole 14 b, 18-106 Niewodnica Kościelna

Zakres stosowania wyrobu (*Range of use*): Rozpalka do grilla, kominka, paliwo turystyczne

Wyżej wymieniony wyrob uzytkuł pozytywną ocenę
Zakładu Toksykologii i Ochrony Rizyku Narodowego
Instytutu Zdrowia Publicznego - Państwowego Zakładu
Higieny w zakresie bezpieczeństwa dla ludzi i
środowiska, pod warunkiem użycowania zgodnie z
przeciążeniem i zaleceniami podawanymi w etykiecie lub
instrukcji stosowania. Niniejszy atest nie dotyczy
wartości użytkowych ocenionego produktu.

Niniejszy atest traci ważność w przypadku
wprowadzenia zmian w składzie chemicznym wyrobu
lub gdy zostaną wprowadzone zmiany do treści etykiety
lub instrukcji stosowania.

Niniejszy atest nie zastępuje innych dokumentów, które
moga być wymagane przepisami może być obowiązki w
przypadku ujawnienia nowych, niekorzystnych dla
człowieka lub środowiska właściwości wyrobu.

Wyżej wymieniony wyrob został wpisany do bazy
danych pod numerem 2795/2013.

Atest jest ważny do dnia 04.06.2018 roku.

Warszawa, dn. 04.06.2013 r.

The above mentioned product was positively evaluated
by the Department of Toxicology and Risk Assessment
of the National Institute of Public Health - National
Institute of Hygiene as safe for man and the
environment when used according to its destination
and instructions provided in the label or instruction of
use. This certificate has no relation or bearing as to the
merits of the evaluated product.

This certificate loses its validity in case of any change
in chemical composition of the product or in the label
and/or user instructions is introduced.

This certificate does not replace other documents
which may be obligatory by the law and may be
revoked when new undesirable properties of the
product for man and/or environment are disclosed.

The above mentioned product has been introduced into
the database with the number 2795/2013.

This certificate is valid until 04.06.2018.

KIEROWNIK
Zakładu Toksykologii i Ochrony Rizyka

prof. dr hab. Jan K. Lubwicki

00-721 Warszawa, ul. Chocimskiego 24 tel. +48 22 849 76 12, fax +48 22 849 74 84

www.pzh.gov.pl e-mail: dyrektor@pzh.gov.pl

Regon 003265481 NIP 5254005732 PL 38 1020 1042 0000 5302 0200 8127 SWIFT CODE: BPKOPLPW

NACIONALINIS VIEŠOSIOS SVEIKATOS INSTITUTAS
- Valstybinė higienos įstaiga

**NACIONALINIO VIEŠOSIOS SVEIKATOS INSTITUTO -
VALSTYBINĖS HIGIENOS ĮSTAIGOS
ATESTATAS**

Nr. PZH/HT-2795/2013

Gaminys: **TURISTINIS KURAS**

Sudėtis: pagal įvertinimui pateiktą dokumentaciją

Gamintojas: **WOJKOM Zuzanna Wojtkowska**
ul. Topole 14 b, 18-106 Niewodnica Koscielna

Platintojas: **WOJKOM Zuzanna Wojtkowska**
ul. Topole 14 b, 18-106 Niewodnica Koscielna

Naudojimo paskirtis: kepsninėms, židinių uždegimui, turistinis kuras

Nurodytam gaminui suteiktas teigiamas Nacionalinio viešosios sveikatos instituto – Valstybinės higienos įstaigos Toksikologijos ir pavojaus įvertinimo skyriaus įvertinimas saugumo žmonėms ir aplinkai srityje, su sąlyga, jog gaminys naudojamas pagal paskirtį ir laikantis etiketėje arba naudojimo instrukcijoje nurodytų rekomendacijų. Šis atestatas nevertina gaminio naudingumo.

Šis atestatas nustoja galiojės, jei gaminio cheminė sudėtis pakeičiama arba jei pakeičiamas etiketės arba naudojimo instrukcijos tekstas.

Šis atestatas nepakeičia kitų dokumentų, kurie gali būti reikalaujami teisės aktų bei gali būti panaikintas atskleidus naujas, žmogui arba aplinkai kenksmingas gaminio savybes.

Nurodytas gaminys įtrauktas į duomenų bazę numeriu: 2795/2013.

Atestatas galioja iki 2018-06-04.

Varšuva, 2013-06-04

/antspaudas:

Toksikologijos ir pavojaus įvertinimo skyriaus

VIRŠININKAS

/parašas/

prof. hab. dr. Jan K. Ludwicki/

Susiūta ir patvirtinta
antspaudu
Irina lapai(-i).

Marijampolė, 2018-01-03

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

Vertėjų biuro UAB „Eurolingvo“
direktorė Rasita Treinienė.



WOJKOM
Zuzanna Wojtkowska
Ul. TOPOLE 14 B
18-106 NIEWODNICA KOSCIELNA
NIP PL5421556140

OŚWIADCZENIE

Firma WOJKOM Zuzanna Wojtkowska PL 5421556140 oświadcza , iż dostarczy firmie UAB PAKMA Im.k 151181991 towar objęty przetargiem na lata 2018-2020.

Suche paliwo 3x10g : 1 104 000 sztuk
Torby ciemnozielone 180x300mm : 1 104 000 sztuk

Z. Wojtkowska
Zuzanna Wojtkowska

WOJKOM
Zuzanna Wojtkowska
18-106 Niewodnica Kościelna
ul. Topole 14B, tel. 606 241 939
NIP 542-155-61-40 REGON 050334877