

KOKYBĖS SERTIFIKATAS
GAMINIO, SKIRTO TIESIOGINIAM KONTAKTUI SU MAISTU

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

No. **645588**

P110-10

Klientas / Customer	Klingai UAB		
Gaminio Nr. / Product No	434772		
Gaminio pavadinimas / Product name	Armijai.CUKRUS 12g 160x35.560		
Užsakymo Nr. / Batch No	645588		
Gaminio sudėtis / Composition	Laminatas KP60+PE30 white		
Pagaminimo data / Date of production	10/10/2017	Patikrinimo data / Date of inspection	10/10/2017

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

Laborantė / laboratory assistant
Iveta Bislytė

Iveta Bislytė



Maisto saugos ir kokybės
specialistė
Inga Petkevičienė

2018 01 03

Inga Petkevičienė

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 gaminiai 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. 652926

p/11-24

Klientas / Customer	Klingai UAB		
Gaminio Nr. / Product No	407615		
Gaminio pavadinimas / Product name	Armijai, Ruošiny's daž(žalia)P371 be spaud, 160x140,8		
Užsakymo Nr. / Batch No	652926		
Gaminio sudėtis / Composition	Laminatas KP50+PE12+AL7+PE25		
Pagaminimo data / Date of production	23/11/2017	Patikrinimo data / Date of inspection	23/11/2017

Savybės / Properties	Tyrimo metodas / Test method marker	Tyrimo rezultatas $\pm U^*$ / Test result $\pm U^*$	Matavimo vienetai / Measurement unit
Storis / Total thickness	ASTM F2251-03	93,00 $\pm$ 10%	μ m
Gramatūra / Total grammage	ASTM D4321-09	105,00 $\pm$ 10%	g/ m ²

* U – Standartinis nuokrypis / Standard deviation

Laborantė / laboratory assistant
Iveta Bislytė

Iveta Bislytė



Maisto saugos ir kokybės
specialistė
Inga Petkevičienė

2018 01 03

Inga Petkevičienė

KOPIJA TIKRA

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

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

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 aukščiausiu 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.

ATITIKTIES DEKLARACIJA

Šia atitikties deklaracija patvirtiname, kad mūsų įmonės gaminiai: plėvelės PET / PE, OPP / PE, MATT-OPP / PE, OPP / PP, OPP / OPP, OPP bei produkcija iš jos su spauda arba be spaudos tenkina visas įmonės standarto IST 125261991-01:2008 „Polimeriniai gaminiai. Techninės sąlygos“ nuostatas ir skirti tiesioginiam sąlyčiui su sausais, biriais, vandeningais, rūgščiais, riebalų turinčiais, kambario ir žemesnės temperatūros maisto produktams pakuoti bei laikyti.

Patvirtiname, kad įmonėje gaminami gaminiai atitinka 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos Reglamento (EB) Nr.1935/2004 „Dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu“ 5 straipsnio 1 dalį bei 2011 m. sausio 14 d. Europos Parlamento ir Tarybos Reglamento (EB) Nr.10/2011 „Dėl plastikinių medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maisto produktais“, nustatytus reikalavimus. Žaliavų ir gaminių grupės, išvardintos Reglamento (EB) Nr.1935/2004 1 priede, ir šių žaliavų bei gaminių deriniai arba perdirbtos medžiagos ir gaminiai, naudojami šiose žaliavose ir gaminiuose, yra gaminami laikantis bendrųjų ir specialiųjų geros gamybos praktikos (GGP) taisyklių.

Gaminiai ne rečiau kaip kartą per du metus tiriami J.S.Hamilton laboratorijoje Lenkijoje.

Įmonėje yra veikianti kokybės užtikrinimo sistema – organizuotų ir aprašytų procedūrų visuma, užtikrinanti, kad medžiagų ir gaminių kokybė atitinka jiems keliamus standartų reikalavimus, atsižvelgiant į numatomą gaminių naudojimo paskirtį. Įmonėje veikia kokybės kontrolės sistema, kuri užtikrina, kad žaliavos, tarpinis ir galutinis produktas atitinka kokybės užtikrinimo sistemos reikalavimus.

Gaminiai turi būti laikomi dengtose patalpose į kurias nepatenka tiesioginiai saulės spinduliai, (15-25)° C temperatūroje, 40-60% santykinėje drėgmėje, ne arčiau kaip 1m atstumu nuo šildymo prietaisų.

Procesų ir kokybės vadovas

D.Kazlauskas



Maisto saugos ir kokybės specialistė
Inga Petkevičienė

2018 01 03



KOPIJA TIKRA

UAB „Lietpak“

A. Mickevičius str. 165
Cekoniškės settlement
LT-14207 Vilnius district
Lithuania

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

www.lietpak.lt
lietpak@lietpak.lt

IBAN: LT357300010000052194
„Swedbank“, AB
Bank code: 73000

Company code: 125261991
VAT code: LT252619917

forma patvirtinta

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos

direktoriaus 2008 m. spalio 15 d.

isakymu Nr. B1-527

Šiaulių valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba

MAISTO TVARKYMO SUBJEKTO PATVIRTINIMO PAŽYMĖJIMAS

2014-01-09

Nr.

18

Šiauliai

(vieta)

Vadovaujantis Lietuvos Respublikos maisto įstatymu (Žin., 2000, Nr. 32-893) ir Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nustatytais, patvirtintais Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2000 m. birželio 28 d. nutarimu Nr. 744 (Žin., 2000, Nr. 53-1537; 2007, Nr. 107-4376).

UAB RUTIA, 144696375, gamyba, Šiauliai, Tilžės g. 133

Transporto priemonių registracijos numeriai: HSP 185; CES 389; DFO 085; EED 342; CBM 634; DRZ 571; GCV 880; HAU 440; GOZ 927

Maisto tvarkymo subjekto registro numeris: 290001070

turi teisę verstis maisto tvarkymu:

Leidžiama (-os) ekonominės veiklos rūšis (-ys)

Pagrindinė

10.82. Kakavos, šokolado ir cukraus saldumynų gamyba

Papildoma (-os)

47.29.0 K. Kita maisto produktų mažmeninė prekyba specializuotose parduotuvėse; 47.91. Užsakomasis pardavimas paštu arba internetu; 56.10.0 K. Kavinių, užkandinių veikla

Leidžiamas produktų grupių asortimentas

Konditerijos gaminiai iš cukraus (įskaitant baltąjį šokoladą), neturintys kakavos

Šokoladas ir kiti maisto produktai, turintys kakavos

Miltinė konditerija

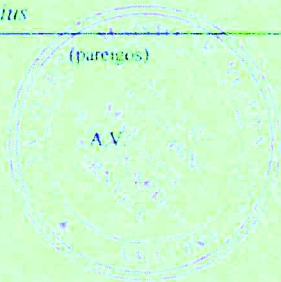
Kreminė konditerija

MAISTO PAPILDAI

VIEŠOJO MAITINIMO PATIEKALAI (RIBOTAS ASORTIMENTAS)

Viršininkas - valstybinis veterinarijos
inspektorius

(pareigos)



(parašas)

[Handwritten signature]

Arūnas Leišerskis

(vardas, pavardė)



Tikra:

Generalinis direktorius
Vytautas Auželis

2014 m. vasario 26 d.



UŽDAROJI AKCINĖ BENDROVĖ "RŪTA"

Tilžės g.133, LT-76349 Šiauliai, Lietuva

Siuntimo vieta:

UAB "PAKMA"

Sporto 24, Marijampolė

ATITIKTIES DEKLARACIJA Nr. 644

PVM sąskaita faktūra Nr.

Produkto pavadinimas	Šokoladas
Produkto sudėtis	Cukrus, kakavos masė, kakavos sviestas, emulsikliai (sojų lecitinas, E 476), kvapioji medžiaga vanilinas. 100g-2201 kJ / 526 kcal, riebalai -31,3g iš kurių: sočiųjų riebalų rūgščių-18,7g, angliavandeniai -51,7g, iš kurių: cukrų-49,1g, baltymai-4,9g, druska-0,01g. Šokolade kakavos sausųjų medžiagų ne mažiau 48,5%. Gali būti pieno pėdsakų.
Grynasis kiekis, kg	1.80
Vietų skaičius, vnt.	50
Pakuotė	"Flow pack" būdu į baltą laminatą OPP su spauda.
Geriausias iki	Nurodyta ant įpakavimo
Tinkamumo vartoti trukmė	24 mėn.
Norminis dokumentas	IST 4469637 – 011:2001

Produktas atitinka: 1. Privalomuosius kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimus, patvirtintus LR žemės ūkio ministro 2001 m. birželio 18 d. įsakymu Nr. 197 Dėl 1999 m. liepos 1 d. įsakymo nr. 288 dalinio pakeitimo.

2. Europos Parlamento ir Tarybos Direktyva 2000/36/EB Dėl žmonėms vartoti skirtų kakavos ir šokolado produktų.

Kokybės rodikliai:

Drėgmė, %	Max 1
Smulkumas, μm	Max 31

Mikrobinis užterštumas:

Bendras mikroorganizmų skaičius, 1g	<5000
Koliforminės bakterijos, 1g	<10
Mielės ir pelėsiniai grybai, 1g	<50

Laikymo sąlygos: 0 ± + 25° C.

Vyriausioji technologė:


Uždaroji akcinė bendrovė "Rūta"
TECHNOLIGINĖ LABORATORIJA
2016-05-19

SUDERINO

Respublikinio mitybos centro
direktorius

Albertas Barzda

2004-02-26

IST-331



2004-02-16

Algirdas Gluodas

Šokoladas. Bendrieji reikalavimai

2p.nuorodose išbraukti:

LST 1423:1996 Konditerijos gaminiai. Riebalų kiekio nustatymo metodai;

HN 15:1998 Maisto higiena. Bendrieji reikalavimai;

HN 16:1998 Medžiagos ir gaminiai, kontaktuojantys su maisto produktais. Bendrieji reikalavimai;

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

HN 93:1999 Žaislai. Higienos normos ir taisyklės;

2p. nuorodose įrašyti:

LST 1944 Miltiniai kepiniai ir konditeriniai gaminiai. Riebalų kiekio nustatymas;

HN 15 Maisto higiena;

HN 16 Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu;

HN 54 Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos;

HN 84 Didžiausi leidžiami maisto žaliavų ir maisto produktų, pašarų radioaktyviojo užterštumo lygiai po branduolinės ar radiacinės aviacijos;

3.3 p. išdėstyti taip:

- 1) naudojamų žaliavų teršalų ir pesticidų likučių koncentracija neturi viršyti HN 54 nurodytų lygių;
- 2) naudojamų žaliavų radioaktyviojo užterštumo lygiai neturi viršyti HN 84 nurodytų lygių;

3.5.2. p. išdėstyti taip:

Asortimento klasifikacija pagal formuojamos šokoladinės masės sudėtį:

- šokoladas,
- riešutinis šokoladas,
- pieninis šokoladas,
- paprastasis pieninis šokoladas,
- pieninis riešutinis šokoladas,
- baltasis šokoladas;

Bet kuris iš aukščiau nurodytų šokoladų gali būti su įvairiais priedais, su įdara arba be jų, su cukrumi arba be jo;

3.5.4 p. 1 lentelę išdėstyti sekančiai:

1 lentelė

Produkto pavadinimas	Charakteristika
Šokoladas	Tai produktas, pagamintas iš kakavos produktų ir cukrų. Šokolado sudėtis turi atitikti šio standarto 2-oje lentelėje nurodytą atitinkamo šokolado sudėtį.
Riešutinis šokoladas	Tai produktas, pagamintas iš šokolado ir smulkiai sumaltų riešutų, kurių kiekis 100 g produkto ne mažesnis kaip 20 g ir ne didesnis kaip 40 g. Į produktą gali būti pridėta: -pieno ir (arba) išgarinimo būdu gautų pieno sausųjų medžiagų tiek, kad galutiniame produkte nebūtų viršytas šio standarto 2-oje lentelėje riešutiniam šokoladui nurodytas pieno sausųjų medžiagų kiekis; -sveikų arba skaldytų migdolų, lazdyno ar kitų rūšių riešutų tiek, kad visų riešutų neto masė sudarytų ne daugiau kaip 60 % bendrosios produkto masės.
Pieninis šokoladas ir paprastasis pieninis šokoladas	Tai produktai, pagamintas iš kakavos produktų, cukrų, pieno ar pieno produktų. Pieninių šokoladų sudėtis turi atitikti šio standarto 2-oje lentelėje atitinkamai pieninio šokolado rūšiai nurodytai sudėčiai.
Pieninis riešutinis šokoladas	Tai produktas, pagamintas iš pieninio šokolado ir gerai sumaltų riešutų, kurių kiekis 100 g produkto ne mažesnis kaip 15 g ir ne didesnis kaip 40 g. Be to gali būti pridėta sveikų ar skaldytų migdolų, lazdyno ar kitų rūšių riešutų tiek, kad visų riešutų neto masė sudarytų ne daugiau kaip 60 % bendrosios produkto masės.
Baltasis šokoladas	Tai produktas, pagamintas iš kakavos sviesto, cukrų, pieno ar pieno produktų. Produkto sudėtis turi atitikti šio standarto 2-oje lentelėje nurodytai baltojo šokolado sudėčiai.
Įdarytas šokoladas	Tai produktas su įdaru, taip pat sveikais ar smulkintais riešutais, džiovintais vaisiais ar kitais maisto produktais, ir kurio išorinę dalį sudaro vieno iš šioje lentelėje nurodytų šokoladų masė.

3.5.5.p. 2 lentelę išdėstyti sekančiai
2 lentelė

Produkto pavadinimas	Produktų sudėtis (% sausose medžiagose)						
	Kakavos sviestas	Neriebalinės sausosios kakavos medžiagos	Bendrosios kakavos sausosios medžiagos	Pieno riebalai	Pieno sausosios medžiagos	Iš viso riebalų	Kiti nei kakavos sviestas augaliniai riebalai
Šokoladas	ne mažiau kaip 18	ne mažiau kaip 14	ne mažiau kaip 35				ne daugiau kaip 5,0
Riešutinis šokoladas		ne mažiau kaip 8,0	ne mažiau kaip 32		ne daugiau kaip 5,0		ne daugiau kaip 5,0
Pieninis šokoladas		ne mažiau kaip 2,5	ne mažiau kaip 25	ne mažiau kaip 3,5	ne mažiau kaip 14	ne mažiau kaip 25	ne daugiau kaip 5,0
Paprastasis pieninis šokoladas		ne mažiau kaip 2,5	ne mažiau kaip 20	ne mažiau kaip 5,0	ne mažiau kaip 20	ne mažiau kaip 25	ne daugiau kaip 5,0
Pieninis riešutinis šokoladas					ne mažiau kaip 10		ne daugiau kaip 5,0
Baltasis šokoladas	ne mažiau kaip 20			ne mažiau kaip 3,5	ne mažiau kaip 14		ne daugiau kaip 5,0

3.5.11. punktą išbraukti:

3.6.14.p. išdėstyti taip:

Leidžiami didžiausi neigiami grynojo kiekio nuokrypiai

Grynasis kiekis	Leidžiamas didžiausias nuokrypis
nuo 5 g iki 50 g	9 %
per 50 g iki 100 g	4,5 g
per 100 g iki 200 g	4,5 %
per 200 g iki 300 g	9,0 g
per 300 g iki 500 g	3 %
per 500 g iki 1000 g	15 g
Per 1000 g	1,5 %

3.7.1.p. vietoje „Neto masė“ įrašyti „Grynasis kiekis“.

3.7.1. p. vietoje „Neto masė“ ir „Tinka vartoti iki...“ įrašyti „Grynasis kiekis“ ir „Geriausias iki...“

3.7.1 p. priešpaskutinį sakinį išdėstyti taip:

Ant šokolado su saldikliais etiketės turi būti užrašas „Su saldikliu (saldikliais)“. Ant šokolado su cukrumi ir saldikliais etiketės turi būti užrašas „Su cukrumi ir saldikliu (saldikliais)“. Ant šių šokoladų turi būti nurodoma 100 g esančio cukraus (perskaičiuoto į sacharozę) kiekis ir naudoto saldiklio pavadinimas bei kiekis.

3.7.2. p. išdėstyti sekančiai:

Ant šokolado pakuočių gali būti pateikta papildoma informacija apie geresnę prekių kokybę, jei:

- šokolade yra kakavos sausųjų medžiagų ne mažiau kaip 43 %, iš jų kakavos sviesto ne mažiau kaip 26 %;

- pieniniame šokolade yra kakavos sausųjų medžiagų ne mažiau kaip 30 % ir ne mažiau kaip 18 % pieno sausųjų medžiagų, iš jų pieno riebalų ne mažiau kaip 4,5 %.

Ant šokolado pakuočių taip pat galima nurodyti, kad nėra kitų nei kakavos sviestas augalinių riebalų;

3.7.3. p. vietoje „Neto masė“ ir užrašo „Tinka vartoti iki...“ įrašyti „Grynasis kiekis“ ir „Geriausias iki...“.

4.4.p. išdėstyti sekančiai:

Tinkamumo vartoti trukmė ne ilgesnė kaip:

-be priedų:

šokolado vynioto ir fasuoto – 24 mėnesiai, sveriamojo (nevynioto) – 6 mėnesiai;

-su priedais:

šokolado vynioto ir fasuoto – 12 mėnesių, sveriamojo (nevynioto) – 6 mėnesiai;

-be priedų ir su priedais:

riešutinio šokolado vynioto ir fasuoto – 12 mėnesių, sveriamojo (nevynioto) – 6 mėnesiai;

baltojo ir visų rūšių pieninio vynioto ir fasuoto – 8 mėnesiai, sveriamojo (nevynioto) – 6 mėnesiai;

-įdaryto šokolado:

šokolado ir riešutinio šokolado vynioto ir fasuoto – 9 mėnesiai, sveriamojo (nevynioto) – 6 mėnesiai;

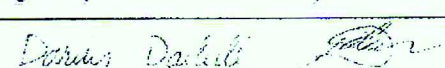
baltojo ir visų rūšių pieninio vynioto ir fasuoto – 7 mėnesiai, sveriamojo (nevynioto) – 6 mėnesiai.

Rengė:

Uždarnosios akcinės bendrovės „Rūta“
vyriausioji technologė



Vaida Prokopimienė

	Atitikties deklaracija	Data 2015-12-29
		Dok. nr. TEST001
		Gaminio kodas G001085
Pirkėjas	RŪTA, UAB	
Užsakymo numeris		
Produkcijos pavadinimas	Pak. šokoladas "Rūta" 36g	
Pakuotė (maišeliai, juosta, dėžutė)		
Pakuotės aprašymas (kokiam produktui pakuoti)	food packaging	
Pakuotės sudėtis (nurodyti sudėtį)	PET skaidri 12/ OPP balta 20	
Pakuotės svoris/kiekis (juostos, laminato, maišelių) (kg/vnt)	130,000 kg	
Pakuotės storis (juostos, laminato) (µm)	34 ± 5%	
Gramatūra	38,1 ± 5%	
Laikymo sąlygos ir trukmė	Produkciją laikyti: • sausoje vietoje; • gerai vėdinamoje patalpoje; • originalioje pakuotėje; • atokiau nuo kvapiųjų medžiagų; • uždaroje, gerai vėdinamoje patalpoje, atokiau nuo tiesioginių saulės spindulių ir ne mažesniame kaip 1 metro atstumu nuo šilumos šaltinio; Temperatūra +10 - +30°C. Drėgmė: 40-60% Galiojimo terminas: 2016-06-29	
Jeigu pakuotė buvo laikoma žemesnėje temperatūroje ir/ar didesnėje drėgmėje, prieš pradėdant pakavimo procesą, pakuotę privaloma palaikyti darbinėje aplinkoje 24 val. prieš naudojimą.		
Transportavimo sąlygos	Transportavimo metu saugoti nuo mechaninių pažeidimų ir tiesioginio aplinkos bei atmosferos poveikio	
Kokybės kontrolierius		

Produkcija atitinka ES taikomus geros gamybos praktikos (GGP) principus. Produkcijos paskirtis:

- Atitinka saugos sveikatai reikalavimus ir gali būti naudojama tiesioginiam vartojimui su maisto produktais;
- Spausdintas pakavimo medžiagos paviršius neturi liestis su maisto produktais;

Aprašytas deklaracijos objektas atitinka toliau pateiktų dokumentų reikalavimus:

- HN 16:2011 Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai (VŽ 2006, Nr.58-2069);
- Europos parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu ir panaikinantys Direktyvas 80/590/EEB ir 89/109/EEB, (2004 m. spalio 27 d.);
- Komisijos reglamentas (EB) Nr. 10/2011, kuriuo iš dalies keičiama Direktyva 2002/72/EB dėl plastikinių medžiagų ir gaminių, galinčių liestis su maisto produktais (2009 m. spalio 19 d.);
- Pakuotės atitinka 1994m. gruodžio 20 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvą 94/62/EB dėl pakuočių ir pakuočių atliekų ir priskirtų harmonizuotų Europos Sąjungos I.ST (EN) 13427-13432 standartų atitinkamus reikalavimus.

DAIGAI, UAB
 Parko g.1, Avižieniai, Vilniaus rajonas
 info@daigai.lt

Tikra:
 Generalinis direktorius
 Vytautas Anželis
 2015 m. gruodžio 29 d.



Tel.: +370 5 2130519
 Tel./faksas: +370 5 2130524
 Įmonės kodas: 120734497
 PVM mok. kodas: LT207344917

Kristina Skaisgiryte - Vaitkienė
 administracijos vadovė





UŽDAROJI AKCINĖ BENDROVĖ „RŪTA“

2018 02 06, Nr. 2 -139

Šiauliai

Tiekėjo pavadinimas **UAB "Rūta"**

Tiekėjo adresas (*buveinė*) Tilžės g. 133, LT-76349 Šiauliai

UAB Pakmai 2018 m-2020 m. laimėjus sauso maisto davinių konkursą, įsipareigojame Lietuvos kariuomenei ir Lietuvos karo akademijai pateikti 36 g juodąjį šokoladą sutarties vykdymui. Viso kiekis iki 1.104.000 vnt.

Gamybos direktorius

Rimantas Gluodas



Tilžės g. 133,
76349 Šiauliai

Tel.: (8 41) 52 20 45, 52 30 73
Faksas (8 41) 52 20 46
El.p. info@ruta.lt
www.ruta.lt

A.s. LT594010044200090590
AB DNB bankas, b.k. 40100
A.s. LT777044060002303238
AB SEB bankas, b.k. 70440

Duomenys kaupiami ir saugomi
Juridinių asmenų registre
Kodas 144696375
PVM kodas LT446963716

KOPIJA TIKRA
2018 01 08
Alga

Forma patvirtinta

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos
direktoriaus 2008 m. spalio 15 d.
įsakymu Nr. B1-527

VALSTYBINĖS MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBOS ELEKTRŲ
VALSTYBINĖ MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBA

MAISTO TVARKYMO SUBJEKTO PATVIRTINIMO PAŽYMĖJIMAS

2017-08-09 N. 26MTS-172

Elektrėnai

Vadovaujantis Lietuvos Respublikos maisto įstatymu (Žin., 2000, Nr. 32-893) ir Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nuostatais, patvirtintais Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2000 m. birželio 28 d. nutarimu Nr. 744 (Žin., 2000, Nr. 53-1537; 2007, Nr. 107-4376),

UAB ALJASAS, 304403927, gamybos įmonė, Vilniaus apskr., Elektrėnų sav., Pastrėvio sen., Musteniai,
Elektrėnų g. 45, Maisto tvarkymo subjektų registro numeris: 420000611
turi teisę verstis maisto tvarkymu:

Leidžiama (-os) ekonominės veiklos rūšis (-ys)

Pagrindinė

10.39, Kitas vaisių ir daržovių perdirbimas ir konservavimas

Papildoma (-os)

10.32, Vaisių, uogų ir daržovių sulčių gamyba; 10.84, Užgardų, prieskonių ir padažų gamyba

Leidžiamas produktų grupių asortimentas

21.0, DARŽOVIŲ, VAISIŲ PRODUKTAI

Viršininkas - valstybinis
veterinarijos inspektorius



Albertas Amšiejus

Direktorius Andrius Melnionis

Alga



Atitikties deklaracija

2017-12-18

Produktai :

Braškių džemas

Sudėtis: cukrus, braškės, tirštiklis pektinas, rūgštingumą reguliuojanti medžiaga citrinų rūgštis.

Paruošta iš 35 g uogų / 100 g.

100 g džemo maistingumas: energinė vertė -1091 kJ/ 261 kcal, riebalai - 0,1 g, iš kurių sočiųjų riebalų rūgščių - 0 g; angliavandeniai - 66 g, iš kurių cukrų - 65 g; baltymai 0,3 g, druska - 0 g.

Geriausias iki: 18 12 2019

Abrikosų džemas

Sudėtis: cukrus, geriamasis vanduo, džiovinti abrikosai, tirštiklis pektinas, rūgštingumą reguliuojanti medžiaga citrinų rūgštis, kvapioji medžiaga, ciberžolė.

Paruošta iš 35 g vaisių / 100 g.

100 g džemo maistingumas: energinė vertė -1078 kJ/ 258 kcal, riebalai - 0 g, iš kurių sočiųjų riebalų rūgščių - 0 g; angliavandeniai - 65 g, iš kurių cukrų - 63 g; baltymai 0,3 g, druska - 0 g.

Geriausias iki: 18 12 2019

Juodųjų serbentų džemas

Sudėtis: cukrus, juodieji serbentai, geriamasis vanduo, tirštiklis pektinas, rūgštingumą reguliuojanti medžiaga citrinų rūgštis.

Paruošta iš 25 g uogų / 100 g.

100 g džemo maistingumas: energinė vertė -1088 kJ/ 260 kcal, riebalai - 0,1 g, iš kurių sočiųjų riebalų rūgščių - 0 g; angliavandeniai - 67 g, iš kurių cukrų - 65 g; baltymai 0,3 g, druska - 0 g.

Geriausias iki: 18 12 2019

Produktai atitinka „Džemų ir panašių produktų techninį reglamentą“, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2000 m. vasario 29 d. įsakymu Nr. 60 (LR ŽŪ ministro 2003 m. spalio 24 d. įsakymo Nr. 3D-455 redakcija), (Žin., 2000, Nr.20-517; 2001, Nr.104-3728; 2003, Nr. 101-4564).

Tirpios sausosios medžiagos, %, ne mažiau 65

Išfasavimas: polimeriniai indeliai, užlydyti aliuminio folija, po 30 g,
sudėti į kartonines dėžutes.

Tinkamumo vartoti terminas: 24 mėnesiai nuo pagaminimo datos, laikant žemesnėje kaip +25 ° C temperatūroje.

Lietuviškas medus

Produktas atitinka „Medaus techninį reglamentą“, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2003 m. rugpjūčio 12 d. įsakymu Nr. 3D-333 (LR ŽŪ ministro 2007 m. liepos 5 d. įsakymo Nr. 3D-323 redakcija), (Žin., 2003, Nr. 81-3714; 2007, Nr. 79-3200).

100 g medaus maistingumas: energinė vertė -1399 kJ/ 324 kcal, riebalai - 0 g, iš kurių sočiųjų riebalų rūgščių - 0 g; angliavandeniai - 81,7 g, iš kurių cukrų - 74,7 g; baltymai 0,3 g, druska - 0 g.

Išfasavimas : polimeriniai indeliai, užlydyti aliuminio folija, po 30 g,
sudėti į kartonines dėžutes.

Tinkamumo vartoti terminas: 24 mėnesiai nuo pagaminimo datos, laikant žemesnėje kaip +25 ° C temperatūroje.

Geriausias iki: 08 12 2019

Technologė

Sandra Širvinskaitė



KOPĖJA TIKRA
2013 01 03
Audronius Mielstinietis
„Aljasas“
LTD

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

ĮSAKYMAS
DĖL MEDAUS TECHNINIO REGLAMENTO PATVIRTINIMO

2003 m. rugpjūčio 12 d. Nr. 3D-333
Vilnius

Įgyvendindamas Teisės derinimo priemonių 2003 m. planą (priemonės kodas 3.1.6 – T44), patvirtintą Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2003 m. kovo 5 d. nutarimu Nr. 292 (Žin., 2003, Nr. 25-1019),

1. T v i r t i n u Medaus techninį reglamentą (pridedama).
2. N u s t a t a u, kad patvirtintas techninis reglamentas įsigalioja 2004 m. gegužės 1 d.

ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

JERONIMAS KRAUJELIS

SUDERINTA

Valstybinės maisto ir veterinarijos
tarnybos 2003-07-10 raštu Nr. B6-(1.9)-1246

SUDERINTA

Respublikinio mitybos centro
2003-06-12 raštu Nr. 2-356

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro

2003 m. rugpjūčio 12 d. įsakymu Nr. 3D-333

MEDAUS TECHNINIS REGLAMENTAS

Parengtas pagal 2001 m. gruodžio 20 d. Tarybos direktyvą 2001/110/EB dėl medaus.

I. TAIKymo SRITIS

1. Šis techninis reglamentas nustato apibrėžties, sudėties, įvairių medaus rūšių ir ženklavimo reikalavimus medui, pagamintam Lietuvoje arba importuotam į Lietuvą.

2. Šio techninio reglamento reikalavimai privalomi visiems juridiniams ir fiziniams asmenims, tiekiantiems medų į Lietuvos rinką bei jį eksportuojantiems į Europos Sąjungos valstybes.

II. SĄVOKOS

3. Šiame reglamente vartojamos sąvokos:

Medus – natūralus saldus produktas, pagamintas *Apis mellifera* bičių iš augalų nektaro arba iš augalų gyvųjų dalių išskyrų, arba augalais mintančių vabzdžių išskyrų, likusių ant augalų gyvųjų dalių, kurias bitės surenka, perdirba papildydamos specifinėmis savo medžiagomis, supila į korius, išgarina drėgmę, subrandina.

Pagrindinės medaus rūšys:

Pagal kilmę:

Žiedų medus (nektaro medus) – medus, gautas iš augalų nektaro.

Lipčiaus medus – medus, gautas iš augalus mintančių vabzdžių (*Hemiptera*) išskyrų, likusių ant augalų gyvųjų dalių arba iš augalų gyvųjų dalių.

Pagal gamybos ir/arba pateikimo būdą:

Korinis medus – bičių medus, sukauptas šviežiai pasiūtų be perų korių arba tik iš bičių vaško pagamintų plonų dirbtinių korių akelėse ir parduodamas užakuotas visame koryje ar tokių korių sekcijose.

Medus su korio gabalais – medus, kuriame yra vienas ar keli gabalai korinio medaus.

Varvintas medus – medus, gautas varvinant be perų atakuotus korius.

Išsuktas medus – medus, gautas centrifuguojant be perų atakuotus korius.

Išspaustas medus – medus, gautas presuojant korius be perų, naudojant nuosaikų kaitinimą, neviršijantį 45°C, arba be kaitinimo.

Filtruotas medus – medus, gautas filtru pašalinus neorganines arba organines priemaišas tokiu būdu, kad pasišalintų ir didelė dalis žiedadulkių.

Konditerinis medus – medus, kuris tinka pramoniniam naudojimui arba yra kaip sudedamoji dalis kituose maisto produktuose ir gali turėti pašalinį skonį ar kvapą arba būti pradėjęs fermentuotis, arba būti perkaitintas.

III. PAGRINDINIAI MEDAUS SUDĖTIES IR KOKYBĖS REIKALAVIMAI

4. Medus susideda iš įvairių cukrų, daugiausia fruktozės ir gliukozės, taip pat ir kitų medžiagų: organinių rūgščių, fermentų ir kietųjų dalelių, patekusių renkant medų.

5. Medaus spalva įvairuoja nuo bespalvės iki tamsiai rudos.

6. Konsistencija gali būti skysta, klampi, iš dalies ar visiškai susikristalizavusi.

7. Skonis ir kvapas gali būti įvairūs, tai priklauso nuo augalo kilmės.

8. Medus, teikiamas į rinką ar dedamas į kokį nors produktą, skirtą žmonėms vartoti, neturi turėti jokių pridėtų maistinių sudedamųjų dalių, tarp jų maisto ar kitų priedų. Meduje, kiek įmanoma, neturi būti jokių organinių ar neorganinių medžiagų, svetimų jo sudėčiai.

9. Medus, išskyrus konditerinį, neturi turėti jokio pašalinio skonio ar kvapo, neturi būti pradėjęs rūgti arba būti dirbtinai pakeisto rūgštingumo, arba pakaitintas tokiu būdu, kad natūralūs fermentai būtų sunaikinti arba smarkiai inaktyvinti.

10. Išskyrus filtruotą medų, iš medaus neturi būti pašalintos žiedadulkės ar medui būdinga sudedamoji dalis.

11. Medus, tiekiamas į rinką ar dedamas į kokį nors produktą, skirtą žmonėms vartoti, privalo atitikti šiuos sudėties kriterijus:

11.1. Cukraus kiekis:

11.1.1. Fruktozės ir gliukozės kiekis (abiejų suma):

žiedų meduje – ne mažiau kaip 60 g/100 g;

lipčiaus meduje, lipčiaus ir žiedų medaus – ne mažiau kaip 45 g/100 g.

mišinyje

11.1.2. Sacharozės kiekis:

bendras kiekis meduje – ne daugiau kaip 5 g/100 g;

meduje iš dekoratyvinių vikmedžių (*Robinia* – ne daugiau kaip 10 g/100 g;

pseudoacacia),

mėlynžiedžių liucernų (*Medicago sativa*), – ne daugiau kaip 15 g/100 g.

Menzieso Banksijos (*Banksia menziesii*),

prancūziškųjų sausmedžių (*Hedysarum*),

kamaldulinių eukaliptų (*Eucalyptus camadulensis*),

(*Eueryphia lucida*, *Eueryphia milliganii*), citrusinių

augalų levandų (*Levandula spp.*), vaistinių agurklių

(*Borago officinalis*) meduje

11.2. Drėgmės kiekis:

bendras kiekis meduje – ne daugiau kaip 20 %;

viržių (*Calluna*) ir konditeriniame meduje – ne daugiau kaip 23 %;

viržių (*Calluna*) konditeriniame meduje – ne daugiau kaip 25 %.

11.3. Vandenyje netirpių medžiagų kiekis:

bendras kiekis meduje – ne daugiau kaip 0,1 g/100 g;

išspauštame meduje – ne daugiau kaip 0,5 g/100 g.

11.4. Elektrinis laidumas:

meduje ir jo mišinyje, lipčiaus meduje ir – ne daugiau kaip 0,8 mS/cm.

kaštonų meduje arba jų mišinyje, išskyrus medų iš

žemuoginių arbutų (*Arbutus unedo*), viržių (*Erica*),

eukaliptų (*Eucalyptus*), liepų (*Tilia spp.*), šilinių

viržių (*Calluna vulgaris*), arbatkrūmių

(*Leptospermum*), arbatmedžių (*Melaleuca spp.*)

11.5. Laisvosios rūgštys:

bendras kiekis meduje – ne daugiau kaip 50 mekv/kg (miliekvivalentų kilograme);

konditeriniame meduje – ne daugiau kaip 80 mekv/kg (miliekvivalentų kilograme).

11.6. Diastazės aktyvumo ir hidroksimetilfurfurolo (HMF) po paruošimo ir sumaišymo nustatymas:

11.6.1. Diastazės aktyvumas (pagal J. E. Šadės metodą):

bendras kiekis meduje, išskyrus konditerinį – ne mažiau kaip 8 vienetai;

medų

meduje, kuriame yra mažas kiekis natūralių – ne mažiau kaip 3 vienetai, fermentų (pvz., meduje iš citrusinių augalų) ir hidroksimetilfurfurolo kiekis ne daugiau kaip 15 mg/kg

11.6.2. Hidroksimetilfurfuolas (HMF):

bendras kiekis meduje, išskyrus konditerinį – ne daugiau kaip 40 mg/kg; medų

meduje ir jo mišinyje, deklaruojamame iš – ne daugiau kaip 80 mg/kg, tropinio klimato regiono

IV. SAUGOS REIKALAVIMAI

12. Medus turi būti gaunamas iš sveikų bičių šeimų, laikomas, gabenamas ir parduodamas laikantis reikalavimų, nurodytų Lietuvos higienos normoje *HN 15:2001 Maisto higiena* (Žin., 2002, Nr. 9-324).

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. Radioaktyviojo užterštumo lygiai neturi viršyti normų, nurodytų Lietuvos higienos normoje *HN 84:1998 Didžiausi leidžiami maisto žaliavų ir maisto produktų, pašarų radioaktyviojo užterštumo lygiai po branduolinės ar radiacinės avarijos* (Žin., 1998, Nr. 110-3048).

15. Meduje neturi būti farmakologinių medžiagų, pesticidų, sunkiųjų metalų ar kitų medžiagų likučių, viršijančių leistinas normas ir nurodytų Medžiagų likučių gyvūnuose ir jų mėsoje, piene, paukštienoje, kiaušiniuose, žvėrienoje, žuvyse ir meduje kasmetiniame stebėsenos plane, patvirtintame Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus įsakymu.

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

V. ŽENKLINIMAS

17. Šio techninio reglamente 3 punkte nurodytas medus, išskyrus konditerinį, ženklinamas pagal Lietuvos Respublikoje galiojančius teisės aktus, laikantis šių reikalavimų:

17.1. Sąvoka „medus“ privalo būti taikoma 3 punkte apibūdintam produktui ir naudojama prekyboje tam produktui vadinti.

17.2. Žiedų, nektaro, lipčiaus, varvinto, išsukto, išspausto medaus pavadinimus galima pakeisti tiesiog pavadinimu „medus“.

17.3. Konditerinio medaus etiketėje prie pavadinimo turi būti žodžiai „skirtas tikrai konditeriniams gaminiams“.

17.4. Prie medaus pavadinimo, išskyrus filtruotą ir konditerinį medų, gali būti papildomai nurodyta:

17.4.1. biologinė medaus kilmė (augalinė), jei medus yra rinktas vien ar daugiausia iš nurodyto šaltinio ir turi jo jausines, fizikines, chemines bei mikroskopines savybes;

17.4.2. regioninis, teritorinis ar topografinis regiono pavadinimas, jei medus surinktas vien tikrai iš nurodyto regiono;

17.4.3. konkretūs kokybės kriterijai – diastazės aktyvumas ir drėgnumas.

17.5. Jei konditerinis medus panaudotas maisto produkte kaip sudedamoji dalis, tai to sudėtinio produkto pavadinime vietoj sąvokos „konditerinis medus“ gali būti vartojama sąvoka „medus“. Tačiau produkto sudedamųjų dalių sąraše privalo būti vartojama sąvoka „konditerinis medus“.

17.6. Etiketėje turi būti nurodyta kilmės šalis arba kilmės šalys, kuriose surinktas medus. Tačiau, jei medus kilęs iš daugiau nei vienos ES valstybės narės arba trečiosios šalies, šis žymuo

turi būti pakeistas vienu iš šių žymenų, žiūrint kuris atvejis: „EB medaus mišinys“, „ne EB medaus mišinys“, „EB ir ne EB medaus mišinys“.

17.7. Jei medus yra filtruotas arba konditerinis, ant talpyklų, pakuočių ir prekybiniuose dokumentuose turi būti aiškiai nurodytas medaus pavadinimas.

VI. ANALIZĖS METODAI

18. Medaus mėginiai imami ir jo kokybė nustatoma vadovaujantis:

LST 1938 Fasuočių maisto produktų Maisto kodekso mėginių ėmimo planai (PKL 6.5);

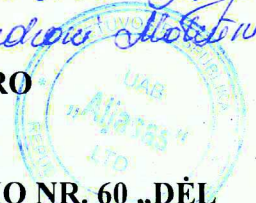
Medaus analizės metodais, patvirtintais žemės ūkio ministro 2000 m. sausio 10 d. įsakymu Nr. 5 (Žin., 2000, Nr. 4-116).

19 Medaus mėginiai dėl kenksmingų medžiagų ir jų likučių imami ir tiriami vadovaujantis:

Mėginių ėmimo tam tikrų medžiagų ir jų likučių stebėsenai gyvūniniuose produktuose reikalavimais, patvirtintais Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. balandžio 7 d. įsakymu Nr. B1-356 (Žin., 2003, Nr. 67-3049);

Medžiagų likučių gyvūnuose ir jų mėsoje, piene, paukštienoje, kiaušiniuose, žvėrienoje, žuvyse ir meduje kasmetiniu stebėsenos planu, patvirtintu Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus įsakymu, ar kitais galiojančiais teisės aktais.

KOPIJA TIKRA
2018 01 08 Algirdas
Mudonas Miodobrow



LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRO

ĮSAKYMAS

DĖL ŽEMĖS ŪKIO MINISTRO 2000 M. VASARIO 29 D. ĮSAKYMO NR. 60 „DĖL DŽEMŲ IR PANAŠIŲ PRODUKTŲ TECHNINIO REGLAMENTO PATVIRTINIMO“ IR 2000 M. VASARIO 29 D. ĮSAKYMO NR. 61 „DĖL VAISIŲ SULČIŲ IR PANAŠIŲ PRODUKTŲ TECHNINIO REGLAMENTO PATVIRTINIMO“ PAKEITIMO

2003 m. spalio 24 d. Nr. 3D-455
Vilnius

Igyvendindamas Teisės derinimo priemonių 2003 m. planą (priemonės kodas 3.1.6-T46), patvirtintą Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2003 m. kovo 5 d. nutarimu Nr. 292 (Žin., 2003, Nr. 25-1019):

1. P a k e i ĉ i u:

1.1. Džemų ir panašių produktų techninį reglamentą, patvirtintą Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. vasario 29 d. įsakymu Nr. 60 „Dėl Džemų ir panašių produktų techninio reglamento patvirtinimo“ (Žin., 2000, Nr. 20-517; 2001, Nr. 104-3728), ir i š d ė s t a u jį nauja redakcija (pridedama);

1.2. Vaisių sulčių ir panašių produktų techninį reglamentą, patvirtintą Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. vasario 29 d. įsakymu Nr. 61 „Dėl Vaisių sulčių ir panašių produktų techninio reglamento patvirtinimo“ (Žin., 2000, Nr. 20-518), ir i š d ė s t a u jį nauja redakcija (pridedama).

2. N u s t a t a u, kad šis įsakymas įsigalioja 2004 m. gegužės 1 d.

ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

JERONIMAS KRAUJELIS

SUDERINTA

Valstybinės maisto ir veterinarijos
tarnybos 2003-06-11 raštas Nr. B6-(1.9)-1080
ir 2003-06-30 raštas Nr. B6-(1.9)-1191

SUDERINTA

Respublikinio mitybos centro
2003-06-12 raštas Nr. 2-358
ir 2003-06-10 raštas Nr. 2-349

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2000 m. vasario 29 d. įsakymu Nr. 60
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2003 m. spalio 24 d. įsakymo Nr. 3D-455
redakcija)

DŽEMŲ IR PANAŠIŲ PRODUKTŲ TECHNINIS REGLAMENTAS

Džemų ir panašių produktų techninis reglamentas (toliau – Reglamentas) parengtas pagal Europos Tarybos 2001 m. gruodžio 20 d. direktyvą 2001/113/EC dėl vaisių džemų, želė ir marmeladų bei saldintos kaštonų tyrės, skirtos žmonių mitybai.

I. TAIKymo SRITIS

1. Šis Reglamentas taikomas šiems į rinką tiekiamiems produktams:

- 1.1. aukščiausiosios rūšies džemui;
- 1.2. džemui;
- 1.3. aukščiausiosios rūšies želė;
- 1.4. želė;
- 1.5. marmeladui;
- 1.6. saldiniai valgomųjų kaštonų tyrėi.

2. Šio Reglamento nuostatos netaikomos 1.1–1.6 punktuose nurodytiems produktams, naudojamiems gaminant smulkius kepinius, pyragaičius ir sausainius.

II. PRODUKTŲ APIBŪDINIMAI

3. Šiame Reglamente vartojami produktų apibūdinimai:

3.1. Aukščiausiosios rūšies džemas – želė konsistencijos mišinys, pagamintas iš cukrų, vienos arba kelių rūšių vaisių nekoncentruoto minkštimo bei vandens. Aukščiausiosios rūšies erškėtuogių, besėklių aviečių, gervuogių, juodųjų serbentų, girtuoklių ir raudonųjų serbentų džemas gali būti pagamintas vien tik iš šių vaisių nekoncentruotos tyrės arba jos dalies. Aukščiausiosios rūšies citrusinių vaisių džemas gali būti pagamintas iš viso vaisiaus, supjaustyto juostelėmis ir/arba griežinėliais. Gaminant aukščiausiosios rūšies džemą iš obuolių, kriaušių, slyvų su neatsiskiriančiais kauliukais, arbūzų, melionų, vynuogių, moliūgų, agurkų ir pomidorų, negalima šių vaisių naudoti mišinyje su kitais vaisiais. Vaisių minkštimo kiekis 1000 g produkto pagaminti negali būti mažesnis kaip: 450 g visų rūšių vaisių, išskyrus 350 g raudonųjų serbentų, šermukšnių, šaltalankio uogų, juodųjų serbentų, erškėtuogių, cidonijų; 250 g imbiero; 230 g anakardžių; 80 g pasiflorų.

3.2. Džemas – želė konsistencijos mišinys, pagamintas iš cukrų, vienos arba kelių rūšių vaisių minkštimo ir/arba tyrės bei vandens. Tačiau citrusinių vaisių džemas gali būti pagamintas iš viso vaisiaus, supjaustyto juostelėmis ir/arba griežinėliais. Vaisių minkštimo ir/ar tyrės kiekis 1000 g produkto pagaminti negali būti mažesnis kaip: 350 g visų rūšių vaisių, išskyrus 250 g raudonųjų serbentų, šermukšnių, šaltalankio uogų, juodųjų serbentų, erškėtuogių, cidonijų; 150 g imbiero; 160 g anakardžių; 60 g pasiflorų.

3.3. Aukščiausiosios rūšies želė – mišinys, pagamintas iš cukrų ir vienos arba kelių rūšių vaisių sulčių ir/ar vandeninių ekstraktų. Vaisių sulčių ir/ar vandeninių ekstraktų kiekis 1000 g produkto pagaminti negali būti mažesnis kaip aukščiausiosios rūšies džemo, nurodyto šio Reglamento 3.1 punkte. Nurodyti kiekiai apskaičiuojami atėmus vandens, sunaudoto ruošiant vandeninius ekstraktus, kiekį. Gaminant aukščiausiosios rūšies želė iš obuolių, kriaušių, slyvų su neatsiskiriančiais kauliukais, arbūzų, melionų, vynuogių, moliūgų, agurkų ir pomidorų, šie vaisiai mišinyje su kitais vaisiais nenaudojami.