

MAISTO PRODUKTŲ TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

1 PIRKIMO DALIS. PIRMOS RŪŠIES KVIETINIAI MILTAI

KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

Spalva, kvapas ir skonis – būdinga pirmos rūšies kvietiniams miltams, be aitraus, pelėsių ar kito pašalinio kvapo ir skonio ar spalvos.

Konsistencija – milteliai, be pašalinių priemaišų.

Produkto drėgmės kiekis turi būti mažesnis arba lygus 15%.

TEISĖS AKTAI

Pirmos rūšies kvietiniai miltai turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

Privalomieji miltų kokybės reikalavimai, patvirtinti Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2019 m. rugsėjo 11 d. įsakymu Nr. 3D-511 „Dėl Maistui skirtų grūdų techninio reglamento ir Maistui skirtų grūdų produktų techninio reglamento patvirtinimo“;

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

2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

PAKAVIMO REIKALAVIMAI

Pirmos rūšies kvietiniai miltai pakuojami į saugią, tvirtą, tinkamą liestis su maistu pakuotę, kurioje grynasis kiekis yra ne mažesnis kaip 0,9 kg, bet ne didesnis kaip 1 kg.

2 PIRKIMO DALIS. KEPINIŲ MILTŲ MIŠINYS (PVZ., KEKSUI / PYRAGUI / BLYNAMS AR KT.)

KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

Spalva, kvapas ir skonis – būdinga kepinų miltų mišiniui (kepinys gali būti tiek šokoladinis, tiek citrininis, tiek vanilinis ir pan., taip pat jame gali būti džiovintų vaisių arba džiovintų uogų, arba riešutų, arba gali būti be priedų), be aitraus, pelėsių ar kito pašalinio kvapo ir skonio bei spalvos.

Konsistencija – milteliai, gali būti džiovintų vaisių arba džiovintų uogų, arba riešutų, arba gali būti be priedų, tačiau turi būti be jokių pašalinių priemaišų.

Produkto drėgmės kiekis turi būti mažesnis arba lygus 15%.

TEISĖS AKTAI

Kepinių miltų mišinys turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

Privalomieji miltų kokybės reikalavimai, patvirtinti Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2019 m. rugsėjo 11 d. įsakymu Nr. 3D-511 „Dėl Maistui skirtų grūdų techninio reglamento ir Maistui skirtų grūdų produktų techninio reglamento patvirtinimo“;

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

2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

PAKAVIMO REIKALAVIMAI

Miltų mišinys kepinui pakuojamas į saugią, tvirtą, tinkamą liestis su maistu pakuotę, kurioje grynasis

kiekis turi būti ne mažesnis kaip 400 g, bet ne didesnis kaip 500 g.

3 PIRKIMO DALIS. MAKARONAI

Sudedamosios dalys: aukščiausiosios rūšies kvietiniai miltai, vanduo ir (ar) druska.

KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

Kvapas ir skonis – būdingi makaronų sudėčiai, be pašalinio kvapo ir skonio.

Sausų makaronų būklė – turi išlaikyti pasirinktą formą, deformuotų, sulūžusių ir sutrupėjusių makaronų kiekis neturi viršyti 5 %.

Produkto drėgmės kiekis turi būti mažesnis arba lygus 12,5%.

TEISĖS AKTAI

Makaronai turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

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

2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos Reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais.

PAKAVIMO REIKALAVIMAI

Makaronai pakuojami į saugią, tvirtą, tinkamą liestis su maistu pakuotę, kurioje grynasis kiekis turi būti ne mažesnis nei 400 g, bet ne didesnis nei 500 g.

4 PIRKIMO DALIS. GRIKIŲ KRUOPOS (VIRIMO PAKELIUOSE)

KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

Spalva – būdinga grikiams, kurie apdoroti terminiu būdu, nuo šviesiai iki tamsiai rudos spalvos.

Skonis ir kvapas – būdingas grikių kruopoms, be pašalinio skonio ir kvapo.

Išvaizda – kokybiškos, nesugedusios kruopos, taip pat grikių kruopose nelukštentų branduolių kiekis negali būti didesnis kaip 0,1 proc., kokybiškų branduolių – ne mažesnis kaip 98,8 proc., šiukšlinių priemaišų – ne didesnis kaip 0,7 proc., organinių priemaišų – ne didesnis kaip 0,6 proc. Negali būti aruodinių kenkėjų bei negyvų kenkėjų.

TEISĖS AKTAI

Grikių kruopos turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

Privalomieji kruopų kokybės reikalavimai. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2019 m. rugsėjo 11 d. įsakymas Nr. 3D-511 „Dėl Maistui skirtų grūdų techninio reglamento ir Maistui skirtų grūdų produktų techninio reglamento patvirtinimo“. Reikalavimai patvirtinti Maistui skirtų grūdų produktų techninio reglamento II skyriuje;

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

2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

PAKAVIMO REIKALAVIMAI

Grikių kruopos pakuojamos į saugius, tinkamus liestis su maistu, tvirtus 2–4 virimo pakelius, kurie sudedami į atitinkamą pakuotę, pvz., dėžutę ar lygiavertę pakuotę, kurioje grynasis kiekis turi būti ne mažesnis kaip 400 g (pavyzdžiui, 4 x 100 g), bet ne didesnis kaip 500 g (pavyzdžiui, 4 x 125 g).

5 PIRKIMO DALIS. RYŽIŲ KRUOPOS (VIRIMO PAKELIUOSE)

KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

Kvapaspas ir skonis – būdingas ryžiams, be pašalinio kvapo ir skonio.

Išvaizda – kokybiškos kruopos, t. y., nesugedusios kruopos; skaldytų branduolių turi būti ne daugiau kaip 10 proc., raudondryžių ryžių kiekis - ne daugiau kaip 12 proc., nesubrendusių ir (arba) blogai susiformavusių ryžių kiekis – ne daugiau kaip 2 proc., sugadintų ryžių kiekis – ne daugiau kaip 3 proc., perkaitusių ryžių kiekis – ne daugiau kaip 2 proc., kiekvienos iš pašalinių priemaišų (t. y., organinių ir neorganinių) kiekis neturi viršyti 0,5 proc. Negali būti aruodinių kenkėjų bei negyvų kenkėjų.

Drėgmės kiekis ne didesnis nei 15 proc.

TEISĖS AKTAI

Ryžiai turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės bei norminiuose aktuose:

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

2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

PAKAVIMO REIKALAVIMAI

Ryžiai pakuojami į saugius, tvirtus, tinkamus liestis su maistu, 2 – 4 virimo pakelius, kurie sudedami į atitinkamą pakuotę, pvz., dėžutę ar lygiavertę pakuotę, kurioje grynasis kiekis turi būti ne mažesnis kaip 400 g (pavyzdžiui, 4 x 100 g), bet ne didesnis kaip 500 g (pavyzdžiui, 4 x 125 g).

6 PIRKIMO DALIS. GREITAI PARUOŠIAMA AVIŽŲ KOŠĖ SU DŽIOVINTOMIS UOGOMIS

Sudedamosios dalys: visų grūdo dalių avižiniai dribsniai (ne mažiau kaip 67 proc.), džiovintos uogos (ne mažiau kaip 2 proc.), cukrus, druska, gali būti kvapiosios medžiagos, kitos sudedamosios dalys.

KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Reikalavimai greitai paruošiamos avižų košės jusliniams rodikliams:

Spalva – būdinga produktui;

Skonis – saldus, būdingas avižiniams dribsniams su džiovintomis uogomis, be pašalinio, kartaus ar rūgštaus skonio;

Kvapaspas – saldus, būdingas avižiniams dribsniams su džiovintomis uogomis, be aitraus, pelėsių ar kito pašalinio kvapo;

Būklė – greitai paruošiama avižų košė turi būti biri, užpylus verdančiu vandeniu lengvai išbrinkstanti ir tinkama valgyti ne anksčiau kaip po 1 min., bet ne vėliau kaip po 5 min.

TEISĖS AKTAI

Greitai paruošiama avižų košė turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

Privalomieji kruopų kokybės reikalavimai, patvirtinti Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2019 m. rugsėjo 11 d. įsakymo Nr. 3D-511 „Dėl Maistui skirtų grūdų techninio reglamento ir Maistui skirtų grūdų produktų techninio reglamento patvirtinimo“;

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

2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

PAKAVIMO REIKALAVIMAI

Greitai paruošiama avižų košė pakuojama į pakuotę, kuri yra saugi, tvirta, tinkama liestis su maistu. Vieno vieneto grynasis kiekis turi būti ne mažesnis nei 35 g, bet ne didesnis nei 65 g.

7 PIRKIMO DALIS. GREITO PARUOŠIMO AVIŽŲ KOŠĖ SU DŽIOVINTAIS VAISIAIS

Sudedamosios dalys: visų grūdo dalių avižiniai dribsniai (ne mažiau kaip 67 proc.), džiovinti vaisiai (ne mažiau kaip 2 proc.), cukrus, druska, gali būti kvapiosios medžiagos, kitos sudedamosios dalys.

KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Reikalavimai greitai paruošiamos avižų košės jusliniams rodikliams:

Spalva – būdinga produktui;

Skonis – saldus, būdingas avižiniams dribsniams su džiovintais vaisiais, be pašalinio, kartaus ar rūgštaus skonio;

Kvapas – saldus, būdingas avižiniams dribsniams džiovintais vaisiais, be aitraus, pelėsių ar kito pašalinio kvapo;

Būklė – greitai paruošiama avižų košė turi būti biri, užpylus verdančiu vandeniu lengvai išbrinkstanti ir tinkama valgyti ne anksčiau kaip po 1 min., bet ne vėliau kaip po 5 min.

TEISĖS AKTAI

Greitai paruošiama avižų košė su džiovintais vaisiais turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

Privalomieji kruopų kokybės reikalavimai, patvirtinti Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2019 m. rugsėjo 11 d. įsakymo Nr. 3D-511 „Dėl Maistui skirtų grūdų techninio reglamento ir Maistui skirtų grūdų produktų techninio reglamento patvirtinimo“;

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

2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

PAKAVIMO REIKALAVIMAI

Greitai paruošiama avižų košė su džiovintais vaisiais pakuojama į pakuotę, kuri yra saugi, tvirta, tinkama liestis su maistu. Vieno vieneto grynasis kiekis turi būti ne mažesnis nei 35 g, bet ne didesnis nei 65 g.

8 PIRKIMO DALIS. BALTASIS CUKRUS

Vienkomponenčio produkto sudėtis – baltasis cukrus.

KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Reikalavimai baltojo cukraus (toliau – cukrus) jusliniams rodikliams:

Forma – granuluoti kristalai;

Spalva – baltas;

Skonis – saldus, charakteringas cukrui;

Kvapas – be pašalinių kvapų;

Būklė – sausas, birus.

TEISĖS AKTAI

Cukrus turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 III priedo B dalies II punkte nurodyti baltojo cukraus standartiniai kokybės reikalavimai, su visais pakeitimais.

Cukraus, skirto žmonėms vartoti, gliukozės ir invertuoto cukraus sirupų bei tirpalų sudėties ir tyrimų metodų techninis reglamentas, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. liepos 9 d. įsakymu Nr. 3D-325 „Dėl cukraus, skirto žmonėms vartoti, gliukozės ir invertuoto cukraus sirupų bei tirpalų sudėties ir tyrimų metodų techninio reglamento patvirtinimo“, su visais pakeitimais;

2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

PAKAVIMO REIKALAVIMAI

Cukrus pakuojamas į saugią, tvirtą, tinkamą liestis su maistu pakuotę, kurioje grynasis kiekis turi būti ne mažesnis kaip 900 g, bet ne didesnis kaip 1 kg.

9 PIRKIMO DALIS. RAPSŲ ALIEJUS

Vienkomponenčio produkto sudėtis – nemodifikuotų rapsų sėklų aliejus.

Gamybos būdas – pirmo spaudimo rafinuotas rapsų aliejus.

KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

Spalva, kvapas ir skonis turi atitikti aliejaus rūšį, neturi būti pašalinio, sugedusiam aliejui būdingo kvapo, skonio ar spalvos.

TEISĖS AKTAI

Rapsų aliejus turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

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

2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

PAKAVIMO REIKALAVIMAI

Rapsų aliejus pakuojamas į PET butelius arba lygiavertę pakuotę, kuri yra saugi, tvirta, tinkama liestis su maistu. Grynasis kiekis pakuotėje turi būti ne mažesnis kaip 0,9 l, bet ne didesnis kaip 1 l.

10 PIRKIMO DALIS. KIAULIENOS KONSERVAI

Kiaulienos konservuose kiaulienos mėsos turėtų būti ne mažiau kaip 90 proc. nuo visos produkto sudėties. Pažymėtina, jog šis nurodytas mėsos kiekis (90 proc.) turi būti dedamas gamybos proceso metu. Mėsos riebumas turi būti ne didesnis nei 20 proc. Kiaulienos mėsa konservuose turi būti išgyslinta kiaulių skerdenų mėsa (mentė, kumpis ar sprandinė) be kaulų, kremzlių, stambių ir kietų sausgyslių dalių ir grubaus jungiamojo audinio. Kiaulienos konservuose negali būti kitaip smulkintos ar mechaniškai atskirtos mėsos, neturi būti mėsos pakaitalų.

Kiaulienos konservai turi būti pagaminti natūraliu sterilizacijos būdu, be konservantų. Mėsa, naudojama mėsos gaminimui, turi būti 100% gryna kiauliena.

Kiti leidžiami ingredientai: modifikuoti krakmolai, bulvių krakmolos, emulsikliai, kvapiosios medžiagos, ryžių miltai, sultinys, prieskoniai: laisvas pasirinkimas: česnakai, duonos trupiniai, raudonėliai, bazilikai, laurai ir kt.

KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

Saugos reikalavimai: 1 g žaliavos neturi būti nustatyta *Clostridium perfringens* bakterijų. Riebalų žaliavoje – ne daugiau kaip 20 proc.

Išvaizda – būdinga kiaulienos konservuotai mėsei. Kiaulienos gabalėliai turi būti supjaustyti, nepervirti, nesuyrantys išimant iš indelio, turi būti aiškiai matomos mėsos skaidulos;

Tekstūra – standūs gabalėliai, nemalta ir mechaniškai neatskirta mėsa;

Spalva, kvapas ir skonis – būdingas kiaulienos konservams, be pašalinio kvapo ir skonio ir spalvos.

TEISĖS AKTAI

Kiaulienos konservai turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

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

2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais;

2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

PAKAVIMO REIKALAVIMAI

Kiaulienos konservai pakuojami į saugią, tvirtą, tinkamą liestis su maistu skardinę arba lygiavertę pakuotę, kurioje grynasis kiekis turi būti ne mažesnis kaip 240 g, bet ne didesnis kaip 400 g.

11 PIRKIMO DALIS. VIŠTIENOS KONSERVAI

Vištienos konservuose vištienos mėsos turėtų būti ne mažiau kaip 70 proc. nuo visos produkto sudėties. Pažymėtina, jog šis nurodytas mėsos kiekis (70 proc.) turi būti dedamas gamybos proceso metu. Mėsos riebumas turi būti ne didesnis nei 14 proc. Vištienos mėsa (krūtinėlė ar kumpeliai) konservuose turi būti supjaustyta, be kaulų, plunksnų likučių, kremzlių, stambių ir kietų sausgyslių dalių ir grubaus jungiamojo audinio. Vištienos konservuose negali būti kitaip smulkintos ar mechaniškai atskirtos mėsos, neturi būti mėsos pakaitalų.

Vištienos konservai turi būti pagaminti natūraliu sterilizacijos būdu, be konservantų. Mėsa, naudojama mėsos gaminimui, turi būti 100% gryna vištiena.

Kiti leidžiami ingredientai: modifikuoti krakmolai, bulvių krakmolai, emulsikliai, kvapiosios medžiagos, ryžių miltai, sultinys, prieskoniai: laisvas pasirinkimas: česnakai, duonos trupiniai, raudonėliai, bazilikai, laurai ir kt.

KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

Saugos reikalavimai: 1 g žaliavos neturi būti nustatyta *Clostridium perfringens* bakterijų. Riebalų žaliavoje – ne daugiau kaip 14 proc.

Išvaizda – būdinga vištienai. Vištienos gabalėliai turi būti išgyslinti, supjaustyti, nepervirti, nesuyrantys išimant iš indelio;

Tekstūra – standūs gabalėliai, nemalta ir mechaniškai neatskirta mėsa;

Spalva, skonis ir kvapas – būdingas vištienai, be pašalinio skonio ir kvapo ir spalvos.

TEISĖS AKTAI

Vištienos konservai turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

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

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

mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais;

2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

PAKAVIMO REIKALAVIMAI

Vištienos konservai pakuojami į saugią, tvirtą, tinkamą liestis su maistu skardinę arba lygiavertę pakuotę, kurioje grynasis kiekis turi būti ne mažesnis kaip 240 g, bet ne didesnis kaip 400 g.

12 PIRKIMO DALIS. KONSERVUOTA ŠIUPININĖ SRIUBA

Sudedamosios dalys: kopūstai (ne mažiau kaip 25 proc.), bulvės, morkos, svogūnai ir kitos įvairios daržovės, pavyzdžiui, konservuoti žirneliai, konservuotos juodosios alyvuogės, česnakai ir kt., augalinis aliejus, druska, taip pat gali būti kvietiniai miltai, pomidorų pasta, cukrus, prieskoniai, prieskoninės žolelės ir kitos sudedamosios dalys ir leistini maisto priedai, išskyrus gyvulinės kilmės taukus.

KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Konservuota šiupininė sriuba turi būti sudaryta iš ne mažiau kaip 60 proc. daržovių. Taip pat konservuota šiupininė sriuba turi būti sudaryta iš ne mažiau kaip 4 daržovių.

Reikalavimai konservuotos šiupininės sriubos jusliniams rodikliams:

Spalva, kvapas ir skonis – būdingi sriubos sudėčiai, be pašalinio kvapo ir skonio.

TEISĖS AKTAI

Konservuota daržovių sriuba turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

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

2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais;

2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

PAKAVIMO REIKALAVIMAI

Konservuota daržovių sriuba pakuojama į saugią, tvirtą, tinkamą liestis su maistu, pakuotę, kurioje grynasis kiekis turi būti ne mažesnis nei 400 g, bet ne didesnis nei 500 g.

13 PIRKIMO DALIS. KONSERVUOTA RAUGINTŲ AGURKŲ SRIUBA

Sudedamosios dalys: raugintų agurkų (ne mažiau kaip 20 proc.) ir, pavyzdžiui, perlinės kruopos (ne mažiau kaip 10 proc.), įvairios kitos daržovės, pavyzdžiui, bulvės, morkos, svogūnai, česnakai, ir kt., augalinis aliejus, druska, taip pat gali būti kvietiniai miltai, pomidorų pasta, cukrus, prieskoniai, prieskoninės žolelės ir kitos sudedamosios dalys ir leistini maisto priedai, išskyrus gyvulinės kilmės taukus.

KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Konservuota raugintų agurkų sriuba turi būti sudaryta iš ne mažiau kaip 60 proc. daržovių. Taip pat konservuota raugintų agurkų sriuba turi būti sudaryta iš ne mažiau kaip 3 daržovių.

Reikalavimai konservuotos agurkinės sriubos jusliniams rodikliams:

Spalva, kvapas ir skonis – būdingi raugintų agurkų sriubos sudėčiai, be pašalinio kvapo ir skonio.

TEISĖS AKTAI

Konservuota daržovių sriuba turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

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

2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais;

2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

PAKAVIMO REIKALAVIMAI

Konservuota daržovių sriuba pakuojama į saugią, tvirtą, tinkamą liestis su maistu, pakuotę, kurioje grynasis kiekis turi būti ne mažesnis nei 400 g, bet ne didesnis nei 480 g.

14 PIRKIMO DALIS. KONSERVUOTI ŽALIEJI ŽIRNELIAI

Sudedamosios dalys: **žalieji žirneliai (ne mažiau kaip 65 proc.)**, vanduo, druska, taip pat gali būti cukrus.

KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

Išvaizda – išlaikyta, nesuirusi žirnelių forma, žirneliai turi būti sveiki, rūšiuoti, nesukirmiję, nepernokę, be daigų; marinatas skaidrus, krakmolas neišsiskyres. Neturi būti ankščių liekanų;

Spalva – nuosaikiai vienoda, normali ir tipinė naudojamoms žirnelių rūšims.

Kvapas ir skonis – būdingas konservuotiems žirneliams, be pašalinio kvapo ir skonio. Produkte neturi būti konservantų ar antioksidantų.

TEISĖS AKTAI

Konservuoti žirneliai turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

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

2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais;

2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

PAKAVIMO REIKALAVIMAI

Konservuoti žirneliai pakuojami į saugią, tvirtą, tinkamą liestis su maistu skardinę arba lygiavertę pakuotę, kurioje grynasis kiekis turi būti ne mažesnis nei 400 g, bet ne didesnis nei 690 g.

15 PIRKIMO DALIS. KONSERVUOTOS KEPTOS PUPELĖS POMIDORŲ PADAŽE

Sudedamosios dalys: **pupelės (ne mažiau kaip 50 proc.)**, vanduo, pomidorų padažas taip pat leistini maisto priedai, prieskoniai.

KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

Išvaizda – pupelės išlaikytos, nesuirusios formos, sveikos, rūšiuotos, vientisos spalvos, įvairių atspalvių;

Kvapas ir skonis – būdingas kepintoms konservuotoms pupelėms pomidorų padaže, be pašalinio kvapo ir skonio. Produkte neturi būti konservantų ar antioksidantų.

TEISĖS AKTAI

Konservuotos pupelės turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

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

2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais;

2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

PAKAVIMO REIKALAVIMAI

Konservuotos keptos pupelės pomidorų padaže pakuojamos į saugią, tvirtą, tinkamą liestis su maistu skardinę arba lygiavertę pakuotę, kurioje grynasis kiekis turi būti ne mažesnis nei 330 g, bet ne daugiau kaip 430 g.

16 PIRKIMO DALIS. AVIŽINIAI SAUSAINIAI SU ŠOKOLADO GABALIUKAIS

Sudedamosios dalys: avižų produktai (avižų produktai sudaro ne mažiau kaip 20 proc. viso grūdų produktų kiekio), šokolado gabaliukai (ne mažiau kaip 8 proc.), taip pat kitos galimos sudedamosios dalys: kiti grūdai ir jų produktai, vanduo, cukrus, augaliniai aliejai ar augaliniai riebalai, prieskoniai, druska ir leistini maisto priedai. Sudėtyje negali būti iš dalies hidrintų ir visiškai hidrintų riebalų.

KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

Spalva – rusva, būdinga avižiniams sausainiams su šokolado gabaliukais;

Išvaizda – trapūs sausainiai su avižiniais miltais ir mažyčiais šokolado gabalėliais, nesutrupėję ir nedeformuoti sausainiai, paviršius neapdegęs;

Kvapas – būdingas avižiniams sausainiams su šokolado gabaliukais, be kito pašalinio kvapo;

Skonis – būdingas avižiniams sausainiams su šokolado gabaliukais, be pašalinio skonio.

TEISĖS AKTAI

Avižiniai sausainiai su šokolado gabaliukais turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas, patvirtintas 2014 m. spalio 28 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepinų apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“;

Šokolado produktai turi atitikti Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2001 m. birželio 18 d. įsakymo Nr. 197 „Privalomieji kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimai“ 14 p. nustatytus reikalavimus;

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

2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais;

2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

PAKAVIMO REIKALAVIMAI

Sausainiai pakuojami į saugią, tvirtą, tinkamą liestis su maistu, tvirtą pakuotę, kurioje grynasis kiekis turi būti ne mažiau kaip 180 g, bet ne daugiau kaip 200 g.

17 PIRKIMO DALIS. SALDINTAS SUTIRŠTINTAS PIENAS

Sudedamosios dalys: pienas, cukrus.

KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

Spalva – balta su kreminiu atspalviu;

Kvapas ir skonis – būdingas saldintam sutirštintam pienui, be pašalinio kvapo ir skonio;

Konsistencija – klampi, vienalytė.

Būklė – saldintas sutirštintas pienas, iš dalies dehidratuotas pienas su sacharozė (pusbalčiu cukrumi, baltuoju cukrumi arba ypač baltu cukrumi), kurio ne mažiau kaip 8 proc. masės sudaro pieno riebalai ir ne mažiau kaip 28 proc. – sausosios pieno medžiagos.

TEISĖS AKTAI

Saldintas sutirštintas pienas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

Dehidratuoto konservuoto pieno, skirto žmonėms vartoti, techninis reglamentas, patvirtintas 2008 m. kovo 14 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-138 „Dėl dehidratuoto konservuoto pieno, skirto žmonėms vartoti, techninio reglamento patvirtinimo“;

2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais;

2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006 dėl didžiausių leistinų tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijos, su visais pakeitimais;

2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais;

2016 m. sausio 15 d. Tarybos reglamentą (EB) 2016/52, kuriuo nustatomi didžiausi leidžiami maisto produktų ir pašarų radioaktyviojo užterštumo po branduolinės ar radiologinės avarijos lygiai, ir panaikinamas Reglamentas (Euratomas) Nr. 3954/87 bei Komisijos reglamentai (Euratomas) Nr. 944/89 ir (Euratomas) Nr. 770/90, su visais pakeitimais;

2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 853/2004, nustatantį konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

PAKAVIMO REIKALAVIMAI

Saldintas sutirštintas pienas pakuojamas į saugią, tvirtą, tinkamą liestis su maistu skardinę arba lygiavertę pakuotę, kurioje grynasis kiekis turi būti ne mažesnis nei 385 g, bet ne didesnis nei 397 g.

18 PIRKIMO DALIS. UAT pienas (2-2,5 proc.)

KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Reikalavimai pieno jusliniams rodikliams:

Spalva – būdinga produktui, t. y., šviesi spalva (balta arba gelsvo atspalvio);

Skonis ir kvapas – būdingas produktui be pašalinio skonio ir kvapo.

Būklė – ultraaukšta temperatūra apdorotas ne mažiau kaip 2 proc., bet ne daugiau kaip 2,5 proc. riebumo pienas. Būklė būdinga produktui, t. y., vienalytis skystis be priemaišų ar kitų galimų liekanų.

TEISĖS AKTAI

UAT pienas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1308/2013 kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr. 1234/2007.

2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su visais pakeitimais;

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

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

2016 m. sausio 15 d. Tarybos reglamentą (EB) 2016/52, kuriuo nustatomi didžiausi leidžiami maisto produktų ir pašarų radioaktyviojo užterštumo po branduolinės ar radiologinės avarijos lygiai, ir panaikinamas Reglamentas (Euratomas) Nr. 3954/87 bei Komisijos reglamentai (Euratomas) Nr. 944/89 ir (Euratomas) Nr. 770/90, su visais pakeitimais;

2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

PAKAVIMO REIKALAVIMAI

UAT pienas pakuojamas į saugią, tvirtą, tinkamą liestis su maistu pakuotę, kurioje grynasis kiekis turi būti ne mažesnis kaip 900 ml, bet ne didesnis kaip 1 l.

19 PIRKIMO DALIS. RAZINŲ IR RIEŠUTŲ MIŠINYS

Sudedamosios dalys: ne mažiau kaip 3 skirtingų rūšių riešutai (gali būti ir (arba) migdolų, ir (arba) lazdyno, ir (arba) graikinių, ir (arba) anakardžių, ir (arba) karijų riešutų, išskyrus žemės riešutus (tačiau gali būti žemės riešutų pėdsakų), kurie turi sudaryti ne mažiau kaip 60 proc. nuo visos produkto sudėties, **pažymėtina**, jog kiekvienos rūšies riešutų turi būti ne mažiau nei 15 proc. nuo visos produkto sudėties), taip pat razinos, kurios turi sudaryti ne mažiau kaip 40 proc. nuo visos produkto sudėties, taip pat kitos sudedamosios dalys ir leistini maisto priedai.

KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

Kvapas, skonis ir išvaizda – būdingai sudedamosioms dalims, be pašalinio skonio, kvapo, išvaizdos ir be parazitinio užkrėstumo požymių. Pažymėtina, jog su defektais sudedamųjų dalių negali būti daugiau nei 2,5 proc.

Neviršijama mikotoksinų didžiausia leidžiama koncentracija.

TEISĖS AKTAI

Razinų ir riešutų mišinys turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiame teisės akte:

Džiovintų vaisių kokybės reikalavimai, patvirtinti Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2006 m. balandžio 19 d. įsakymu Nr. 3D-155;

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

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

PAKAVIMO REIKALAVIMAI

Razinų ir riešutų mišinys pakuojamas į saugią, tvirtą, tinkamą liestis su maistu, tvirtą pakuotę, kurioje grynasis kiekis turi būti ne mažesnis nei 150 g, bet ne didesnis nei 300 g.