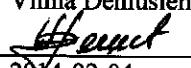
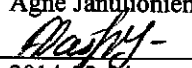


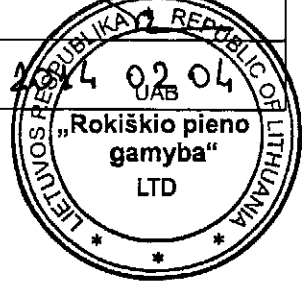


KOPIJA

| | | |
|---|-----------------------|----------------------------|
| Gamintojas: UAB "Rokiškio pieno gamyba" Adresas: Pramonės g. 8, LT-28216, Utena Lietuva Tel. +370 389 64408; Fax. +370 389 64404 E-mail: rokiskio.pienas@rokiskio.com Kontaktinis asmuo: Janina Žilvinskienė E-mail: janina.zilvinskiene@rokiskio.com | SPECIFIKACIJA | IST 303055649-11 |
| | GRIETINĖLĖ 35% | I leidimas |
| | | Lapas I Lapų skaičius I |

| Cheminiai rodikliai | Vertė | Analizės metodas |
|---|--|---|
| Justiniai rodikliai: | | |
| Skonis ir kvapas | Būdingas pasteurizuotai grietinėlei, be pašalinio skonio ir kvapo, žiemą ir pavasarį leidžiama silpnas pašarų prieskonis | LRŽU Ministro įsakymas Nr. 3D – 165, 2003 04 17 |
| Konsistencija | Taki, be riebalų gumulėlių ir baltymų dribsnių | |
| Spalva | Balta su kreminiu atspalviu arba gelsva | |
| Fizikiniai- cheminiai rodikliai: | | |
| Pieno baltymų, ne mažiau kaip, % | 2,0 | LST EN ISO 8968-3:2007 |
| Pieno riebalų, ne mažiau kaip, % | 35 | LST EN ISO 2450:2009; Riebalų kiekio nustatymo grietinėlėje, grietinėje, instrukcij I 015-CH |
| Titruojamasis rūgštingumas, °T | 12-16 | Rūgštingumo nustatymo instrukcija I 027-CH |
| Terminio apdoravimo efektyvumas, peroksidazė | neigiama | Fosfatazės ir peroksidazės nustatymo intrukcija I042-SPGC |
| Sausųjų neriebaliųjų medžiagų, ne mažiau % | 4,0 | LST ISO 6731:2011 |
| Temperatūra, °C | 0...+6 | ŽU ministro įsakymas Nr. 3D- 303, 2006 07 25 |
| Mikrobiologiniai rodikliai: | | |
| Bendras mikroorganizmų skaičius, KSV/g | n=5, c=2, m=5,0 x 10 ⁴ , M=1,0 x 10 ⁵ | LST EN ISO 4833-1:2003 |
| Koliforminės bakterijos, KSV/g | n=5, c=2, m=1, M=10 | LST ISO 4831:2006 |
| Salmonella, 25g | Neturi būti | LST EN ISO 6579:2003/ AC 2006/ P: |
| Enterobakterijos, 1g | n=5, m=10 | LST EN ISO 21528-2:2009 |
| Listeria monocytogenes, 25g | Neturi būti | LST EN ISO 11290-1:2003/A1:2004/ P:2005 |
| Mielės ir pelėsiniai grybai, KSV/g | n=5, m≤100 | LST ISO 6611:2004 |
| Pastabos: n– mėginį sudarančių vienetų skaičius; c– mėginio vienetų, kurių vertės yra tarp m ir M, skaičius; m– didžiausias leidžiamas mikrobiologinis kriterijus visuose tyrimui paimtuose mėginio vienetuose, išreiškiamas indikuojamų mikroorganizmų skaičiumi konkrečiame tiriamo maisto produkto kiekyje (1 g arba 1 ml). Rezultatas patenkinamas, kai mikroorganizmų skaičius neviršija m; M– didžiausias leidžiamas mikrobiologinis kriterijus visuose tyrimui paimtuose mėginio vienetuose, išreiškiamas indikuojamų mikroorganizmų skaičiumi konkrečiame tiriamo maisto produkto kiekyje (1 g arba 1 ml). Rezultatas nepatenkinamas, kai viename ar keliuose mėginio vienetuose mikroorganizmų skaičius yra lygus M arba didesnis; KSV– kolonijas sudarančių vienetų skaičius. | | |
| Fasavimas ir pakavimas: | po 4,0l | Tara ir pakavimo medžiagos atitinka Lietuvos higienos normos HN 16 reikalavimus |
| Laikymo sąlygos ir tinkamumo vartoti trukmė | 0...+6°C temperatūroje ne ilgiau kaip 7 paros nuo technologinio proceso pabaigos | IST 303055649-11 |
| Transportavimas: | Autofurgonais, laikantis greitai gendančių maisto produktų taisyklių, sanitarijos ir higienos reikalavimų | HN 15 |

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
| Paruošė: Inžinierė technologė Vilma Deniušienė  2014-02-04 | Paruošė: Mikrobiologė Agnė Janulionienė  2014-02-04 | Paruošė: Chemikė Jolanta Girūtienė  2014-02-04 | Suderinta : Laboratorijos viršininkė Lilija Kvederienė  2014-02-04 | TVIRTINU: Gamybos ir administracijos direktorius Bronius Trumpa  |
|---|--|---|--|--|