

		LT 88-03P EB		Specifikacija	
AB Vilkyškių pieninė				Žymuo	VP DĮ - 287
Sukūrimo data: 2017.07.14				Lapas	1/4
Paskutinio keitimo data: 2020.10.08				Versija	V1
Paruošė:				Patvirtino: vyr. technologas K. Jurkus	

Kietasis sūris „MEMEL Prussia“ 45 % RSM

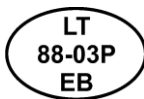
1. Sudedamosios dalys (mažėjimo tvarka)	Atitiktis teisiniams ir norminiams reikalavimams
Pasterizuotas <u>pienas</u> , valgomoji druska, <u>pienarūgščių</u> bakterijų raugas, mikrobiologinis fermentas.	ĮST 277160980-39:2008

2. Jusliniai rodikliai	Atitiktis teisiniams ir norminiams reikalavimams										
<table border="1"> <tr> <td>Išvaizda</td><td>Sūrio paviršius švarus, gali būti susiformavęs storesnis ir kietesnis požievinis sluoksnis (priklausomai nuo nokinimo trukmės). Paviršiuje gali būti nelygumų, įsispaudusios presavimo formos žymės. Sūris padengtas juodos spalvos sūrio danga*.</td></tr> <tr> <td>Spalva</td><td>Nuo baltai gelsvos iki geltonos visoje sūrio masėje.</td></tr> <tr> <td>Skonis ir kvapas</td><td>Švelnus pienarūgštis, jaučiamas malonus pasterizuotos grietinėlės skonis ir kvapas. Be pašalinio skonio ir kvapo.</td></tr> <tr> <td>Pjūvio piešinys</td><td>Sūrio pjūvyje gali būti matomos pavienės apvalios, ovalios formos mažos akutės. Arčiau žievės gali būti pastebimos netaisyklingos formos mažos akutės.</td></tr> <tr> <td>Konsistencija</td><td>Vienalytė, platinė, tvirta.</td></tr> </table>	Išvaizda	Sūrio paviršius švarus, gali būti susiformavęs storesnis ir kietesnis požievinis sluoksnis (priklausomai nuo nokinimo trukmės). Paviršiuje gali būti nelygumų, įsispaudusios presavimo formos žymės. Sūris padengtas juodos spalvos sūrio danga*.	Spalva	Nuo baltai gelsvos iki geltonos visoje sūrio masėje.	Skonis ir kvapas	Švelnus pienarūgštis, jaučiamas malonus pasterizuotos grietinėlės skonis ir kvapas. Be pašalinio skonio ir kvapo.	Pjūvio piešinys	Sūrio pjūvyje gali būti matomos pavienės apvalios, ovalios formos mažos akutės. Arčiau žievės gali būti pastebimos netaisyklingos formos mažos akutės.	Konsistencija	Vienalytė, platinė, tvirta.	ĮST 277160980-39:2008
Išvaizda	Sūrio paviršius švarus, gali būti susiformavęs storesnis ir kietesnis požievinis sluoksnis (priklausomai nuo nokinimo trukmės). Paviršiuje gali būti nelygumų, įsispaudusios presavimo formos žymės. Sūris padengtas juodos spalvos sūrio danga*.										
Spalva	Nuo baltai gelsvos iki geltonos visoje sūrio masėje.										
Skonis ir kvapas	Švelnus pienarūgštis, jaučiamas malonus pasterizuotos grietinėlės skonis ir kvapas. Be pašalinio skonio ir kvapo.										
Pjūvio piešinys	Sūrio pjūvyje gali būti matomos pavienės apvalios, ovalios formos mažos akutės. Arčiau žievės gali būti pastebimos netaisyklingos formos mažos akutės.										
Konsistencija	Vienalytė, platinė, tvirta.										
*Sūrio danga nevalgoma.											

3.Fizikiniai ir cheminiai rodikliai			
	Ribos	Tyrimo metodas	Atitiktis teisiniams ir norminiams reikalavimams
Riebalų sausose medžiagose / RSM	45 ± 2 %	Skaičiavimas	ĮST 277160980-39:2008
Sausų medžiagų kiekis / SM	63 ± 3 %	LST EN ISO 5534:2004; LST EN ISO 5534:2005/P:2007	
Drėgmės kiekis	37 ± 3 %	Skaičiavimas iš skirtumo	
pH vertė	5,2 – 5.45	Potenciometrinis pH metodas	

4. Teršalų ir pesticidų likučiai			
	Ribos	Tyrimo metodas	Atitiktis teisiniams ir norminiams reikalavimams
Mikotoksinai (Aflatoksinas M ₁)	<0,0005 mg/kg	SDP 5.4.4 Ch.21 (8 leidimas)	Reglamentas (EB) Nr.1881/2006 su keitimu (EB) Nr. 1259/2011; «О безопасности молочной продукции и молока» (ТР ТС 033/2013); «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
Pesticidai DDT izomerų suma	<1,0 mg/kg	LST EN 1528-1:2001; LST EN 1528-2:2006; LST EN 1528-3:2000; LST EN 1528-4:2000	
Pesticidai HCH izomerų suma (perskaičiuota į riebalus)	<1,25 mg/kg		

5. Radioaktyvumo lygis*			
	Ribos	Tyrimo metodas	Atitiktis teisiniams ir norminiams reikalavimams
Stroncis (Sr-90)	<100 Bq/kg	SDP 5.4.4.R.2 (1 leidimas)	Reglamentas (EB) Nr. 733/2008; Reglamentas (EB) Nr. 1048/2009; Tarybos Reglamentas

		Specifikacija	
AB Vilkyškių pieninė		Žymuo	VP DĮ - 287
Sukūrimo data: 2017.07.14		Lapas	2/4
Paskutinio keitimo data: 2020.10.08		Versija	V1
Paruošė:		Patvirtino: vyr. technologas K. Jurkus	

Cezis (Cs-134; Cs-137)	<50 Bq/kg	SDP 5.4.4.R.1 (2 leidimas)	(Euratomas) 2016/52; «О безопасности молочной продукции и молока» (TP TC 033/2013); «О безопасности пищевой продукции» (TP TC 021/2011).
* Produktas nėra apdorotas jonizuojančia spinduliuote			

6. Sunkieji metalai			
	Ribos	Tyrimo metodas	Atitiktis teisiniams ir norminiams reikalavimams
Švinas (Pb)	<0,5 mg/kg	LST EN 15763:2010	Reglamentas (EB) Nr. 1881/2006 su keitimu (EB) Nr. 1259/2011; «О безопасности молочной продукции и молока» (TP TC 033/2013); «О безопасности пищевой продукции» (TP TC 021/2011).
Kadmis (Cd)	<0,2 mg/kg	LST EN 15763:2010	
Arsenas (As)	<0,3 mg/kg	LST EN 15763:2010	
Gyvsidabris (Hg)	<0,03 mg/kg	LST EN 15763:2010	

7. Mikrobiologiniai rodikliai			
	Ribos	Tyrimo metodas	Atitiktis teisiniams ir norminiams reikalavimams
Mielės, pelėsiai	<1,0×10 ² ksv/g	LST ISO 6611:2004; LST ISO 21527-2:2008	Reglamentas (EB) Nr. 2073/2005; Reglamentas (EB) Nr. 1441/2007; «О безопасности молочной продукции и молока» (TP TC 033/2013).
Koliforminės bakterijos	<1,0×10 ² ksv/g	LST ISO 4832:2006	
<i>E. coli</i>	m≤10 ksv/g M=100 ksv/g	LST ISO 16649-2:2002	
<i>S. aureus</i>	m≤10 ksv/g M=100 ksv/g	LST EN ISO 6888-1+A1:2005	
<i>Salmonella</i>	Nėra / 25 g	LST EN ISO 6579-1:2017	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Nėra / 25 g	LST EN ISO 11290-1:2017	

8. 100 g produkto vidutinis maistingumas			
	Ribos	Tyrimo metodas	Atitiktis teisiniams ir norminiams reikalavimams
Energinė vertė, kJ/kcal	1538 / 370	Skaiciavimas pagal Reglamentą (ES) Nr. 1169/2011, XIV priedas	Reglamentas (ES) Nr. 1169/2011
Riebalai, g	27,9	LST EN ISO 1735:2005	
-iš kurių sočiųjų riebalų rūgščių, g	20,5	LST ISO 15884:2004; LST ISO 15885:2004	
Angliavandeniai, g	1,5	Skaiciavimas iš skirtumo	
-iš kurių cukrų, g	0,0	SVP-07 Chl. Apskaičiuota visų cukrų suma.	
Baltymai, g	28,2	LST EN ISO 8968-3:2007, p.10.2.1	
Druska, g	2,0	LST EN ISO 5943:2006-12/P:2007	

9. Alergijas arba netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai		
	Reglamentas (ES) Nr. 1169/2011	
	Yra/nėra	Galimi pėdsakai yra/nėra
1. Glitimo turintys javai ir jų produktai	nėra	nėra
2. Vėžiagyviai ir jų produktai	nėra	nėra
3. Kiaušiniai ir jų produktai	nėra	nėra
4. Žuvys ir jų produktai	nėra	nėra
5. Žemės riešutai ir jų produktai	nėra	nėra
6. Sojų pupelės ir jų produktai	nėra	nėra

 AB Vilkyskių pieninė	LT 88-03P EB	Specifikacija	
Sukūrimo data: 2017.07.14		Žymuo	VP DĮ - 287
Paskutinio keitimo data: 2020.10.08		Lapas	3/4
Paruošė:		Versija	V1
		Patvirtino: vyr. technologas K. Jurkus	

7. Pienas ir jo produktai (įskaitant laktozę)	yra	yra
8. Riešutai, bei jų produktai	nėra	nėra
9. Salierai ir jų produktai	nėra	nėra
10. Garstyčios ir jų produktai	nėra	nėra
11. Sezamo sėklos ir jų produktai	nėra	nėra
12. Sieros dioksidas ir sulfitai, kurių koncentracija didesnė kaip 10 mg/kg arba 10 mg/l, išreikšti kaip SO ₂	nėra	nėra
13. Lubinai ir jų produktai	nėra	nėra
14. Moliuskai ir jų produktai	nėra	nėra

10. Pakuotė, tinkamumo vartoti terminas						
Eil. nr.	Produktas / išmatavimai, cm	Apytikslis sūrio svoris, kg	Pirminė pakuotė	Antrinė / tretinė pakuotė	Produkto svoris ant paletės, kg	Tinkamumo vartoti terminas
1.	Apvalios sūrio galvos: skersmuo 24-26, aukštis 8-12.	~5,5 – 6,5	sūrio galvos padengtos juoda sūrio danga ir suvakuuotos į bespalvius maišelius	sūrio galvos pakuojamos į kartonines dėžes po 1-2 vnt., kurios dedamos ant paletės	~540 – 600	90 parų *
2.	Pusė apvalios sūrio galvos: skersmuo 24-26, aukštis 4-6.	~2,8 – 3,2	sūrio galvos padengtos juoda sūrio danga ir suvakuuotos į bespalvius maišelius	sūrio galvos pakuojamos į kartonines dėžes po 2 vnt., kurios dedamos ant paletės	~540 – 600	90 parų *
3.	Fiksuoto svorio gabaliukai	0,180	gabaliukai dalinai padengti juoda sūrio danga ir supakuoti į plėvelę, naudojant apsaugines dujas	gabaliukai pakuojami į kartonines dėžes po 10 vnt. (1,8 kg), kurios dedamos ant paletės	489,6	60 parų *
4.	Fiksuoto svorio riekelės (slaisai)	0,150	išfasuotos į plėvelę terminio formavimo būdu ir naudojant apsaugines dujas	10 vnt. terminio formavimo dėžučių dėžėje (1,5 kg)	240	60 parų *
*Apvalioms sūrio galvoms (nuo ~2,8 iki ~6,5 kg), kurių pjaustymas smulkesniais gabaliukais ir perfasavimas į maistinę plėvelę atliekamas gavėjo prekybiniuose taškuose, rekomenduojame suteikti 10 parų realizacijos laiką, laikant (0 – +6) °C temperatūroje, bet ne ilgiau, nei suteikta gamintojo. *Atidarius smulkaus fasavimo pakuotę, sūrį rekomenduojama suvartoti per 3 paras, laikant (0 – +6) °C temperatūroje.						

11. Produkto laikymo sąlygos	(0 – +6) °C
-------------------------------------	-------------

12. GMO	Produktas nėra GMO, jis nėra pagamintas iš GMO ir naudojamos sudedamosios dalys nėra GMO. Atitinka Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1830/2003, Nr. 1829/2003.
----------------	--

13. Informacija apie atitikimą specialioms reikalavimams / kokybės sistemoms		
	Taip	Ne
HACCP integruota į ISO 22000:2018/, ISO/TS22001-1:2009 ir FSSC 22000	Taip	

		Specifikacija	
AB Vilkyškių pieninė		Žymuo	VP DĮ - 287
Sukūrimo data: 2017.07.14		Lapas	4/4
Paskutinio keitimo data: 2020.10.08		Versija	V1
Paruošė:		Patvirtino: vyr. technologas K. Jurkus	

Kosher		Ne
Halal	Taip	

14. Paskirtis ir panaudojimas
Kietasis sūris skirtas tiesioginiam vartojimui.
Tinkamas vegetarams, nes sudėtyje nėra gyvūninės kilmės priedų.