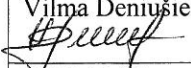
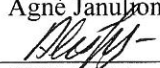
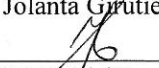
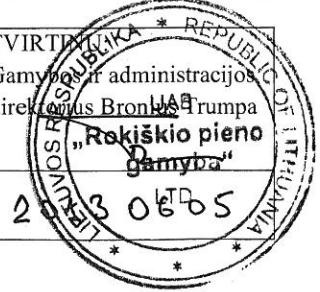


2Gamintojas: UAB "Rokiškio pieno gamyba" Adresas: Pramonės g. 8, LT-28216, Utena Lietuva Tel. +370 389 64408; Fax. +370 389 64404 E-mail: rokiskio.pienas@rokiskio.com Kontaktinis asmuo: Janina Žilvinskienė E-mail: janina.zilvinskiene@rokiskio.com	SPECIFIKACIJA		IST 303055649-16
	JOGURTAS BIFI ACTIVE		1 leidimas
			Lapas I Lapų skaičius I

Cheminiai rodikliai	Vertė	Analizės metodas/dažnis
Jusliniai rodikliai:		
Skonis ir kvapas	Pienarūgštis, gaivinant. Gaminto su priedais- jaučiamas įdėtų priedų skonis ir kvapas. Be pašalinio skonio ir kvapo.	LRŽŪ Ministro įsakymas Nr. 3D – 165, 2003 04 17/ kiekviena gamyba
Konsistencija	Vienalytė, klampi, sutrauka suardyta. Leidžiami dujų burbuliukai. Paviršiuje galimas išrūgų sluoksnelis (ne daugiau kaip 2% jogurto kiekio)	
Spalva(be priedo)	Baltai gelsva.	
Spalva(su priedais)	Atitinkanti priedo spalvą	
Fizikiniai- cheminiai rodikliai:		
Pieno baltymų, ne mažiau kaip, % be priedo su priedu	3,5 3,0	I 037- CH; LST EN ISO 8968-3:2007/ iš kiekvienos gamybos
Pieno riebalų, ne mažiau kaip, % be priedo su priedu	2,3 2,0	Riebalų kiekio nustatymo rūgščiuose pieno produktuose instrukcija I 016- CH/ iš kiekvienos gamybos
Titruojamasis rūgštingumas išreikštas pieno rūgšties procentais ne mažiau kaip ,%	0,6	LST ISO /TS11869:2013; I 027-CH Rūgštingumo nustatymas/ kiekviena gamyba
Aktyvusis rūgštingumas, pH	4,55- 4,2	LRŽŪ Ministro įsakymas Nr. 3D – 303, 2006 07 25/ kiekviena gamyba
Terminio apdorojimo efektyvumas, peroksidazė	neigiama	Fosfatazės ir peroksidazės nustatymo intrukcija I042-SPGC/ kiekviena gamyba
Sausųjų medžiagų, ne mažiau %	19	1992 11 14 Europos Tarybos sprendimas Nr. 92/608/EEB II priedas, I dalis LST ISO 13580:2007/ 1 kartą per 10 dienų
Temperatūra, °C	0...+6	ŽŪ ministro įsakymas Nr. 3D- 303, 2006 07 25/ kiekviena gamyba
Fasavimas ir pakavimas	po 360g,130g	Atitinka Lietuvos higienos normą HN 16
Transportavimas:	Autofurgonais, laikantis greitai gendančių maisto produktų taisyklių, sanitarijos ir higienos reikalavimų	HN 15
Laikymo sąlygos ir tinkamumo vartoti trukmė	0...+6°C temperatūroje ne ilgiau kaip 14 parų nuo technologinio proceso pabaigos	IST 303055649-16
Mikrobiologiniai rodikliai:		
Pienarūgščių bakterijų skaičius , ne mažiau kaip KVS/g	10 ⁷	LST ISO15214:2009/ 1 kartą per mėnesį
Bifidobakterijų ne mažiau kaip KVS/g	10 ⁶	LST ISO 29981:2010/ 1 kartą per mėnesį
Koliforminės bakterijos, KSV/g	n=5, c=2, m=10, M=10 ²	LST ISO 4831:2006/ 1 kartą per mėnesį
Mielės ir pelėsiniai grybai, KSV/g	n=5, c=2, m=10 ² , M=10 ³	LST ISO 6611:2004/ 1 kartą per mėnesį
Salmonella, 25g	Neturi būti	LST ISO 6579:2003/ AC 2006/ P:2007 / kartą per ketvirtį
Enterobakterijos,1g	n=5, c=0, m=10	LST EN ISO 21528-2:2009/ kartą per ketvirtį
Listeria monocytogenes, 25g	Neturi būti	LST EN ISO 11290-1:2003/A1:2004/ P:2005/ kartą per ketvirtį
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.		

Paruošė: Inžinierė technologė Vilma Deniušienė  2013-06-05	Paruošė: Mikrobiologė Agnė Janulionienė  2013-06-05	Paruošė: Chemikė Jolanta Girutienė  2013-06-05	Suderinta : Laboratorijos viršininkė Lilija Kvederienė  2013-06-05	TVIRTINAMA * REPUBLIC OF LITHUANIA Gamybos ir administracijos direktorius Bronius Trumpa "Rokiškio pieno gamyba"  2013 06 05
---	--	---	--	--