

PRODUKTO SPECIFIKACIJA

PRODUKTAS	
Produkto pavadinimas	Greitai paruošiami ryžių dribsniai
Produkto aprašymas / paskirtis	Ryžių dribsniai, pagaminti iš technologiškai apdorotų ilgagrūdžių ryžių kruopų, pagal įmonės patvirtintą technologinę instrukciją bei receptūrą, laikantis Lietuvos Respublikoje ir Europos Sąjungoje galiojančių higienos reikalavimų, skirti žmonių vartojimui. Gamina iš sveikų kruopų.
Pagrindiniai apdorojimo procesai	Kaitinimas, virimas, garinimas, spaudimas, džiovinimas
Kilmės šalis	1. Kambodža, 2. Pakistanas, 3. Italija, 4. Graikija, 5. Tailandas

SUDEDAMOSIOS DALYS	
Pavadinimas	%
Ryžių dribsniai	100

MAISTINGUMO DEKLARACIJA (100G)	
Energetinė vertė (kcal/kJ)	355/1484
Riebalai (g)	1,1
- Iš kurių sočiųjų riebalų rūgščių (g)	0,2
Angliavandeniai (g)	78,4
- Iš kurių: cukrų (g)	0,3
Skaidulinės medžiagos (g)	2,2
Baltymai (g)	7,8
Druska (NaCl) (g)	0

JUSLINĖS SAVYBĖS	
Spalva	Dribsnių spalva būdinga ilgagrūdžiams ryžiams – balta.
Kvapas	Būdingas panaudotai ryžių žaliavai, be aitraus pelėsių ar kito pašalinio kvapo.
Skonis	Būdingas panaudotai ryžių žaliavai, neapkartę, be rūgštaus ar kito pašalinio skonio.
Tekstūra	Birūs, įvairių formų lapeliai.

FIZINĖS SAVYBĖS	
Drėgmės kiekis, ne daugiau kaip, %	15 %
Šiukšlinės priemaišos, ne daugiau kaip %	0,35 %
Dribsnių lapelių storis	0,8-0,9 mm
Pamiltės, praėjimas per 0,56 mm skersmens sieta, ne daugiau kaip %	1,0 %
Kitų grūdų dribsniai, ne daugiau kaip, %	0,2 %
Metalo priemaišos 1kg, ne daugiau kaip, mg	3,0
Rūgštingumas, ne daugiau kaip, mg KOH/100g produkto	90
Bendrasis pelenų kiekis, ne daugiau kaip, %	2,1 %
Kenkėjai	neleidžiama

MIKROBIOLOGINIAI RODIKLIAI	
<i>Salmonella</i> spp., ksv/g	Negalima 25 g
<i>S. aureus</i> , ksv/g	<100000
Mielės, ksv/g	<10000
Pelėsiai, ksv/g	<10000
<i>E. coli</i> , ksv/g	<10
<i>L. monocytogenes</i> , ksv/g	Negalima 25 g

MIKOTOKSINAI, SUNKIEJI METALAI, PESTICIDAI	NE DAUGIAU KAIP
Aflatoksinas B ₁ , µg/kg	2,0
Aflatoksinų suma B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ , µg/kg	4,0
Ochratoksinas A, µg/kg	3,0
Deoksinivalenolis (DON), µg/kg	750
Zearalenonas, µg/kg	75
Švinas, mg/kg	0,2
Kadmis, mg/kg	0,1

GMO STATUSAS

Neženklinti pagal esamus maistą reglamentuojančius teisės aktus (EB) 1829/2003 ir 1830/2003

JONIZUOJANČIOJI SPINDULIUOTĖ

Produktas neapdorotas jonizuojančiąją spinduliuote

NANOTECHNOLOGIJŲ TAIKYMAS

Produktas pagamintas, netaikant nanotechnologijas

ALERGENAI

Alergeno pavadinimas	Randami produkte (x)	Nerandami produkte (x)
Glitimo turintys javai , būtent: kviečiai, rugiai, miežiai, avižos, kviečiai, spelta, kamutas arba jų sukryžmintos atmainos ir jų produktai	X	
Vėžiagyviai ir jų pėdsakai		X
Kiaušiniai ir jų pėdsakai		X
Žuvis ir jų produktai		X
Žemės riešutai ir jų produktai		X
Sojų pupelės ir jų produktai		X
Pienas ir jo produktai (įskaitant laktozę)		X
Riešutai ir jų produktai: migodolai		X
Lazdyno riešutai		X
Graikiniai riešutai		X
Anakardžiai		X
Pekano riešutai		X
Bertoletijos		X
Pistacijų riešutai		X
Makadamijos riešutai arba Kvinslendo riešutai, bei jų produktai		X
Salierai ir jų produktai		X
Garstyčios ir jų produktai		X
Sezamo sėklos ir jų produktai		X

Sieros dioksidas ir sulfitai, kurių koncentracija didesnė kaip 10mg/kg ar 10mg/l, kalbant apie bendros SO ₂		X
Lubiniai ir jų produktai		X
Moliuskai ir jų produktai		X

PAKAVIMAS					
Popierinės dėžutės	☐ 4x100g	☐ 4x125g	☐ 8x100g	☐ 8x125g	☐ 500g
Pilipropileno pakeliai	☐ 400g	X 500g	☐ 800g	☐ 1000g	☐ 2kg
	☐ 2.5kg	X 5kg			
Polipropileno maišai	☐ 25kg	☐ 30kg	☐ 50kg	☐ 1000kg – didmaišis	
Pakavimo medžiagos simbolis					
Medžiagos, kurios liečiasi su maistu atitinka EB reglamentą 1935/2004 ir ES reglamentą 10/2011					
Ženklinimas atitinka ES reglamentą 1169/2011					

SAUGOJIMAS, TRANSPORTAVIMAS IR GALIOJIMO LAIKAS	
Laikymo ir transportavimo sąlygos:	Laikyti sausoje, švarioje ir gerai vėdinamoje patalpoje.
- Temperatūra	0-25 C°
- Drėgnis	<75%
Galiojimo laikas	12 mėnesių (365 dienas)
Produkto atsekamumas	Partijos numeris sutampa su galiojimo data DD/MM/YYYY

PARUOŠIMAS	
Paruošimo instrukcijos	Supilkite ryžių dribsnius į verdantį vandenį arba pieną ir išmaišykite. Vandens arba pieno naudokite santykiu 1 dalis ryžių dribsnių ir 3 dalys vandens arba pieno. Įberkite druskos ar kitų pabarstymų pagal skonį. Virkite 4 minutes, po to 2 minutes palikite išbrinkti uždengtame inde. Pagardinti galite vaisiais, uogomis.

Patvirtinta: 24 06 2017

Pareigos	Vardas, pavardė	Kontaktinis tel.	Parašas
Kokybės kontrolierė	Ieva Dapkutė	+370 630 01084	

