

UAB/ JSC "Rokiškio pieno gamyba" filialas Ukmergės pieninė Kauno g. 65, Ukmergė, LT 20118, LITHUANIA	KONTAKTINIS ASMUO / Contact person Vardas, pavardė/ full name: Aldona Platukienė Pareigos/ position: Gamybos ir laboratorijų viršininkė Phone: +370 340 60371, +370 61256866 Fax.: +370 340 60372 E-mail: Aldona.Platukiene @rokiskio.com
--	--

PRODUKTO SPECIFIKACIJA / SPECIFICATION OF PRODUCT

Produkto pavadinimas/ Product name	VARŠKĖ / CURD
---	----------------------

VARŠKĖ / CURD

1. SUDEDAMOSIOS DALYS / INGREDIENTS

<u>1</u>	Varškė liesa / Curd 0.5% fat	Pasterizuotas liesas pienas, pieno rūgšties bakterijų raugas / Pasteurized skim milk, lactic acid bacteria ferment
<u>2</u>	Varškė 5% rieb. / Curd 5% fat	Pasterizuotas pienas, pieno rūgšties bakterijų raugas / Pasteurized milk, lactic acid bacteria ferment
<u>3</u>	Varškė 9% rieb. / Curd 9% fat	Pasterizuotas pienas, pieno rūgšties bakterijų raugas / Pasteurized milk, lactic acid bacteria ferment
<u>4</u>	Varškė 18% rieb. / Curd 18% fat	Pasterizuotas pienas, pieno rūgšties bakterijų raugas / Pasteurized milk, lactic acid bacteria ferment










2. CHEMINIAI, FIZIKINIAI RODIKLIAI / CHEMICAL, PHYSICAL PARAMETER

Rodiklis/ Parameter	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	Tyrimo metodas/ Test Method
	Rezultatai/ The results	Rezultatai/ The results	Rezultatai/ The results	Rezultatai/ The results	
Riebalai /Fat,	0,5%	5%	9%	18%	LST ISO 2446:2008
Sausosios medžiagos /D.M	(±2,5) 22,5	(±1,5) 27,5	(±3,0) 29	(±2,0) 36	LST EN ISO 5534:2005/P: 2007
Aktyvusis rūgštingumas pH /Active acidity pH units	(±0,25) 4,55	(±0,25) 4,55	(±0,25) 4,55	(±0,25) 4,55	Potenciometrinis metodas/ Potentiometric method P027-UK I063-CHL Pieno ir pieno produktų rūgštingumo nustatymas / Milk and milk products acidity determination
Fosfatazės aktyvumas / phosphatase activity	Pasterizacijos temperatūra ne žemesnė kaip 63 °C / Pasteurization at a temperature not lower than 63 °C	Pasterizacijos temperatūra ne žemesnė kaip 63 °C / Pasteurization at a temperature not lower than 63 °C	Pasterizacijos temperatūra ne žemesnė kaip 63 °C / Pasteurization at a temperature not lower than 63 °C	Pasterizacijos temperatūra ne žemesnė kaip 63 °C / Pasteurization at a temperature not lower than 63 °C	Kokybinis metodas Qualitative method P027-UK I008-CHL Fosfatazės ir peroksidazės aktyvumo nustatymas / Phosphatase and peroxidase activity determination

3. JUSLINIAI RODIKLIAI / SENSORY PARAMETERS	
Rodiklis / Parameter	Charakteristika / Characteristic
Spalva/ Colour	Balta arba su gelsvu atspalviu. / All white to the creamy white.
Konsistencija/ Consistence	Vienalytė, kruopėta, galimas nežymus išsiskyrusių išrūgų kiekis. / Homogeneous, slightly grainy, can be slightly separation of whey.
Skonis ir kvapas / Aroma & Taste	Pienarūgštis su nežymiu pasterizacijos prieskoniu. Žiemą ir pavasarį gali būti silpnas pašarų prieskonis, nežymiai karstelėjus. / Taste and smell of lactic acid with a slight hint of pasteurization. In winter and spring curd may have a weak forage flavour, slightly bitter.

4. MIKROBIOLOGINIAI RODIKLIAI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS		
Rodiklis/ Parameter	Rezultatai / Results	Tyrimo metodas/ Test Method
Koliforminės bakterijos, KSV/g / Coliforms, CFU/g:	$<1,0 \times 10^1$	LST ISO 4832:2006
E.coli, KSV/g / E.coli, CFU/g:	$<1,0 \times 10^1$	LST ISO 16649-2:2002/P:2009
Mielės, KSV/g / Yeast, CFU/g:	$<1,0 \times 10^2$	LST ISO 6611:2004
Pelėsiai, KSV/g / Mould, CFU/g:	$<1,0 \times 10^1$	LST ISO 6611:2004
Monocitogeninės listerijos, KSV/g / Listeria monocytogenes, CFU/g::	Turi nebūti 25g / Absence in 25g	LST EN ISO 11290-1:2017
Kogualazę gaminantys stafilokokai, KSV/g / Coagulase positive staphylococcus, CFU/g::	$<1,0 \times 10^1$	LST EN ISO 6888-1+A1:2005
Salmonėlės, KSV/g / Salmonella, CFU/g:	Turi nebūti 25g / Absence in 25g	LST EN ISO 6579-1:2017

5. MAISTINGUMAS 100G PRODUKTO / AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100G					
Rodiklis/ Parameter	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	Leistini nuokrypiai (nustatyti maisto produktams), įskaitant matavimo neapibrėžtį. / Tolerances (for foodstuffs), including measurement uncertainty.
	Rezultatai / Results	Rezultatai / Results	Rezultatai / Results	Rezultatai / Results	
Riebalai/ Fat, g iš kurių/ from which,	0,5	5	9	18	$<10\text{g}/100\text{g}$: $\pm 1,5\text{g}$ $10-40\text{g}/100\text{g}$: $\pm 20\%$
Sočiųjų riebalų rūgščių / saturated fatty acids, g	0,3	3,0	5,4	10,8	$<4\text{g}/100\text{g}$: $\pm 0,8\text{g}$ $\geq 4\text{g}/100\text{g}$: $\pm 20\%$
Angliavandeniai/ Carbohydrates, g iš kurių/ from which,	3,5	3,7	3,5	3,8	$<10\text{g}/100\text{g}$: $\pm 2,0\text{g}$ $10-40\text{g}/100\text{g}$: $\pm 20\%$
Cukrų / Sugar, g	3,1	3,0	2,9	2,8	$<10\text{g}/100\text{g}$: $\pm 2,0\text{g}$ $10-40\text{g}/100\text{g}$: $\pm 20\%$
Baltymai / Proteins, g	19,8	18,7	16,0	14	$<10\text{g}/100\text{g}$; $\pm 2,0\text{g}$ $10\text{g}-40\text{g}/100\text{g}$: $\pm 20\%$
Druska / Salt, g *	0,1	0,1	0,1	0,1	$<1,25\text{g}/100\text{g}$: $\pm 0,375\text{g}$;
Energinė vertė / Energy value (kJ)	415	566	665	969	
Energinė vertė / Energy value (kcal)	98	135	159	233	
Pieno kilmė –Lietuva Origin of milk - Lithuania	* Produkte esantį druskos kiekį nulemia tik natūraliai jame esantis natrius./ * The salt content of this product is exclusive due to the amount of natural sodium that it contains.				

6. LAIKYMO SĄLYGOS, GALIOJIMO LAIKAS, PAKAVIMAS, ŽENKLINIMAS / STORAGE CONDITIONS, SHELF LIFE, PACKAGING, MARKING								
Laikymo sąlygos / Storage conditions	Grynasis kiekis/ Neto weight	Produkto tipas	Svorio nuokrypis * / weight deviation*	Pirminės Pakuotės tipas**/ Type of packaging**	Galiojimo laikas / Expiry date****	Galiojimo laikas po atidarymo / Expiry date After opening use	Antinė pakuotė **/ Secondary packaging**	Ženklinimas / Marking
0...+6 °C	3kg 10kg	MALTA / WITHOUT GRAINS	1,5%	Plastikiniai maišai (Žemo tankumo polietilenas), popierinė etiketė (PAP 22) / Plastic bags (Low density polyethylene), a paper label (PAP 22) 	9 dienos / days	3 dienos / days	Kartoninės dėžės (gofruotas kartonas)  arba plastikinės apyvartinės dėžės, popierinė etiketė (PAP 22)  Cardboard boxes (Corrugated cardboard) or plastic reusable packaging, a paper label (PAP 22)	dd/mm/yyyy 17.02.2018 30-G3-27 (30) - Fasuotojo numeris/ The number of Employee identification (G3) – talpo numeris / The number of volume (27) – mišinio leidimo diena / the day of milk mixture injection
0...+6 °C	3kg 10kg	BIRI / CURD WITH GRAINS						
0...+6 °C	180g, 200g	MALTA /WITHOUT GRAINS	4,5% 9,0g	Vidinė plastikinė plėvelė (FPO PE),  Viršutinė plastikinė plėvelė (Polipropilenas),  Inner plastic packaging (FPO PE)/ Upper plastic packaging (Polypropylene)	16 dienų / days	3 dienos / days		
0...+6 °C	200g 500g	BIRI / CURD WITH GRAINS	4,5% 9,0g	Firminė plastikinė pakuotė OPP matin+PE/EVOH/PE / Branded, plastic packaging OPP matin+PE/EVOH/PE 				
0...+6 °C	300g, ±300g	BIRI Savaiminio presavimo si / CURD GRAINY self-pressing	3,0%	Plastikiniai padėkliukai (polipropilenas) ,  plastikinė plėvelė (BDF)  , popierinė etiketė (PAP 22) /  Plastic coasters (polypropylene), plastic film (BDF),), a paper label (PAP 22)	28 dienos / days	3 dienos / days		
(minus - 18 °C)				Visos pakuotės / all packaging	10 mėnesių / month s	3 dienos / days		
*		Leistinos neigiamos paklaidos pakuotėse g, % / Allowed amount of net negative deviations of individual packagesg, %						
**Pakuotė **Package		Atitinka EB 1935/2004, EB 10/2011 reikalavimus Complies with Regulation (EC) 1935/2004, 10/2011						
***Galiojimo laikas *** Expiry date		Nuo pagaminimo datos After production date						

7. ALERGIJAS ARBA NETOLERAVIMĄ SUKELIANČIOS MEDŽIAGOS ARBA PRODUKTAI / STATEMENT FOR ALLERGENS	Produkte / In product TAIP / YES NE/NO
Pienas ir jo produktai, (įskaitant laktozę) / Milk & dairy products (including lactose)	TAIP / YES

8. INFORMACIJA APIE ATITIKIMĄ SPECIALIEMS REIKALAVIMAMS / KOKYBĖS SISTEMOS / INFORMATION ON COMPLIANCE WITH SPECIAL REQUIREMENTS / QUALITY SYSTEMS	
<p>Įmonė sertifikuota / Company certified :</p> <p>ISO 14001: 2015; ISO 22000: 2005; ISO TS 22002-1: 2009 ir papildomi FSSC 22000 reikalavimai ISO 14001:2015; ISO 22000:2005; applicable technical specification for sector PRPs: ISO TS 22002-1:2009 and additional FSSC 22000 requirements.</p> <p>2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams / 2011. 25 October. European Parliament and Council Regulation (EU) No. 1169/2011 on the provision of food information to consumers.</p> <p>Kiti reglamentuojantys teisės aktai / other Regulations : EB 852/2004, EB 2073/2005 ir kt.</p> <p>Varškės gamyba. Technologijos instrukcija TI 01/TI 02 / Curd production. technology instructions TI 01/ TI 02</p>	
Ženklinama veterinarinio patvirtinimo numeriu / The mark of veterinary approval number :	

Vardas, pavardė/ full name: Raimonda Vinckienė

Pareigos/ position: Technologist

Phone: +370 340 60381, +370 61135361

Fax.: +370 340 60372

E-mail: raimonda.vinckiene@rokiskio.com

Date: 2018. 10.01

Signature: -----

Stamp: -----

