Sutarties 1 priedas

**TECHNINĖ SPECIFIKACIJA**

**MAISTO PRODUKTŲ KOKYBĖS, PAKAVIMO IR ŽENKLINIMO REIKALAVIMAI**

**1. KVIETINIAI MILTAI**

**Kokybės reikalavimai**

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

* Spalva – balta, šviesiai gelsva.
* Kvapas ir skonis – būdingas kvietiniams miltams, be aitraus, pelėsių ar kito pašalinio kvapo ir skonio.
* Konsistencija – milteliai, be pašalinių priemaišų.

Reikalavimai kvietinių miltų 550D fizikiniams cheminiams rodikliams:

|  |  |
| --- | --- |
| **Rodiklio pavadinimas** | **Norma** |
| Pelenų kiekis sausosiose medžiagose, proc. | 0,51-0,63 |
| Drėgnis, ne daugiau kaip, proc. | 15,5 |
| Šlapiojo glitimo kiekis, proc. | 25-27 |
| Mineralinės priemaišos | Neturi būti (kramtant miltai neturi grikšėti) |
| Metalo priemaišos 1 kg miltų, ne daugiau kaip, mg | 3 |
| Užkrėstumas aruodiniais kenkėjais (visose vystymosi stadijose) | Neleidžiama |
| Užterštumas (negyvais kenkėjais) | Neleidžiama |
| Rūgštingumas sausosiose medžiagose, mg KOH / 100g miltų | 50 |

Kvietiniai miltai turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

* Privalomieji miltų kokybės reikalavimai, patvirtinti 2001 m. kovo 8 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 52 ,,Dėl privalomųjų grūdų, miltų ir kruopų kokybės reikalavimų patvirtinimo“ ir LST 1133:2003 „Kvietiniai miltai. Bendrieji reikalavimai“ arba lygiavertį;
* 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais;
* 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

**Pakavimo reikalavimai**

Kvietiniai miltai pakuojami į saugius, tinkamus liestis su maistu, tvirtus pakelius, kuriame grynasis produkto kiekis turi būti 2 kg. Kvietiniai miltai gali būti pakuojami ir į mažesnius pakelius, tačiau tokiu atveju vienu kvietinių miltų vienetu bus laikomas tokių kvietinių miltų pakelių kiekis, kuriuos sudėjus kvietinių miltų grynasis kiekis bus lygus 2 kg. Pakelis su miltais turi būti sandariai užklijuotas, kad gabenant arba sandėliuojant produktai neišbyrėtų. Pakelio medžiaga ir pakelių sandarinimo priemonės turi atitikti privalomuosius maisto saugos ir kokybės reikalavimus. Miltų pakeliai pakuojami į vienodo dydžio dėžes, kurios turi užtikrinti kokybę ir maisto saugą gabenimo ir laikymo metu. Bendras dėžės bruto svoris neturi viršyti 13 kg. Maisto produktai tiekiami tik EPAL Euro paletėmis arba lygiavertėmis, kurių matmenys 800 x 1200 mm.

Kvietinių miltų vidinė ir išorinė pakuotė turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

* 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinantis Direktyvas 80/950/EEB ir 89/109/EEB, su visais pakeitimais;
* 2006 m. gruodžio 22 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, geros gamybos praktikos, su visais pakeitimais;
* Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais.

**Ženklinimo reikalavimai**

Kiekvieno kvietinių miltų pakelio ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais, taip pat ant kiekvieno miltų pakelio turi būti nurodomas logotipas, atitinkantis 2015 m. spalio 7 d. Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro įsakymu Nr. A1-573 „Dėl Europos pagalbos labiausiai skurstantiems asmenims fondo informavimo ir ženklo naudojimo instrukcijų patvirtinimo“ (aktuali redakcija: <https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/4025f2806d7811e5906bc3a96c765ff4>) nustatytus reikalavimus. Ant pakelio logotipas gali būti atspausdintas arba tvirtai užklijuotas.

Kvietinių miltų dėžės, paletės / išorinės pakuotės ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. Taip pat turi būti nurodoma:

* Kvietinių miltų pakelių vienetų skaičius;
* Kvietinių miltų dėžių skaičius;
* Grynasis kvietinių miltų svoris (kg).

**2. MAKARONAI**

**Kokybės reikalavimai**

Sudedamosios dalys: kvietiniai miltai, vanduo, kitos sudedamosios dalys ir leistini maisto priedai.

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

* Kvapas ir skonis – būdingi makaronų sudėčiai, be pašalinio kvapo ir skonio.

Sausų makaronų būklė – turi išlaikyti pasirinktą formą, deformuotų, sulūžusių ir sutrupėjusių makaronų kiekis neturi viršyti 5 %.

Reikalavimai fizikiniams cheminiams rodikliams:

|  |  |
| --- | --- |
| **Rodiklio pavadinimas** | **Norma** |
| Drėgnis, ne daugiau kaip, proc. | 12,0 |
| Metalo priemaišos 1 kg makaronų, ne daugiau kaip, mg | Neleidžiama |
| Užkrėstumas aruodiniais kenkėjais (visose vystymosi stadijose) | Neleidžiama |
| Užterštumas (negyvais kenkėjais) | Neleidžiama |

Makaronai turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

* 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais;
* 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

**Pakavimo reikalavimai**

Makaronai fasuojami į saugius, tinkamus liestis su maistu, tvirtus pakelius. Makaronų grynasis svoris pakelyje turi būti 500 g. Makaronai gali būti pakuojami ir į mažesnius pakelius, tačiau tokiu atveju vienu makaronų vienetu bus laikomas tokių makaronų pakelių kiekis, kuriuos sudėjus makaronų grynasis kiekis bus 500 g. Pakelis su makaronais turi būti sandariai uždarytas, kad gabenant arba sandėliuojant produktai neišbyrėtų. Pakelio medžiaga ir pakelio sandarinimo priemonės turi atitikti privalomuosius maisto saugos ir kokybės reikalavimus. Makaronų pakeliai pakuojami į vienodo dydžio dėžes, kurios turi užtikrinti kokybę ir maisto saugą gabenimo ir laikymo metu. Bendras dėžės bruto svoris neturi viršyti 10 kg. Maisto produktai tiekiami tik EPAL Euro paletėmis arba lygiavertėmis, kurių matmenys 800 x 1200 mm.

Makaronų vidinė ir išorinė pakuotė turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

* 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinantis Direktyvas 80/950/EEB ir 89/109/EEB, su visais pakeitimais;
* 2006 m. gruodžio 22 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, geros gamybos praktikos, su visais pakeitimais;
* Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais.

**Ženklinimo reikalavimai**

Kiekvieno makaronų pakelio ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais, taip pat ant makaronų pakelio turi būti nurodomas logotipas, atitinkantis 2015 m. spalio 7 d. Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro įsakymu Nr. A1-573 „Dėl Europos pagalbos labiausiai skurstantiems asmenims fondo informavimo ir ženklo naudojimo instrukcijų patvirtinimo“ (aktuali redakcija: <https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/4025f2806d7811e5906bc3a96c765ff4>) nustatytus reikalavimus. Ant pakelio logotipas gali būti atspausdintas arba tvirtai užklijuotas.

Makaronų dėžės, paletės / išorinės pakuotės ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. Taip pat turi būti nurodoma:

* Makaronų pakelių vienetų skaičius;
* Makaronų dėžių skaičius;
* Grynasis makaronų svoris (kg).

**3. GRIKIŲ KRUOPOS**

**Kokybės reikalavimai**

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

* + Spalva - būdinga grikiams, kurie apdoroti terminiu būdu, nuo šviesiai iki tamsiai rudos spalvos.
  + Skonis ir kvapas - būdingas grikių kruopoms, be pašalinio skonio ir kvapo.

Reikalavimai fizikiniams cheminiams rodikliams:

|  |  |
| --- | --- |
| **Rodiklio pavadinimas** | **Norma** |
| Drėgnis, ne daugiau kaip, proc. | 14,0 |
| Kokybiškų branduolių kiekis, ne mažiau kaip, proc. | 97 |
| Tarp jų:  nenulukštentų branduolių, ne daugiau kaip, proc.  skaldytų branduolių, ne daugiau kaip, proc. | 2  5 |
| Sugedusių branduolių kiekis, ne daugiau kaip, proc. | 0,4 |
| Šiukšlinių priemaišų kiekis, ne daugiau kaip, proc. | 0,6 |
| Tarp jų:  mineralinių priemaišų, ne daugiau kaip, proc.  organinių priemaišų, ne daugiau kaip, proc. | 0,05  0,1 |
| Metalo priemaišos 1 kg kruopų, ne daugiau kaip, mg | 3 |
| Užkrėstumas aruodiniais kenkėjais (visose vystymosi stadijose) | Neleidžiama |
| Užterštumas (negyvais kenkėjais) | Neleidžiama |

Grikių kruopos turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

* Privalomieji kruopų kokybės reikalavimai, patvirtinti 2001 m. kovo 8 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 52 ,,Dėl privalomųjų grūdų, miltų ir kruopų kokybės reikalavimų patvirtinimo“;
* 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais;
* 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

**Pakavimo reikalavimai**

Grikių kruopos pakuojamos į saugius, tinkamus liestis su maistu, tvirtus pakelius, kuriuose grynasis grikių kruopų svoris turi būti 800 g. Grikių kruopos gali būti pakuojamos ir į mažesnius pakelius, tačiau tokiu atveju vienu grikių kruopų vienetu bus laikomas tokių grikių kruopų pakelių kiekis, kuriuos sudėjus grynasis grikių kruopų kiekis bus lygus 800 g. Pakelis su grikių kruopomis turi būti sandariai uždarytas, kad gabenant arba sandėliuojant produktai neišbyrėtų. Pakelio medžiaga ir pakelio sandarinimo priemonės turi atitikti privalomuosius maisto saugos ir kokybės reikalavimus. Grikių kruopų pakeliai pakuojami į vienodo dydžio dėžes, kurios turi užtikrinti kokybę ir maisto saugą gabenimo ir laikymo metu. Bendras dėžės bruto svoris neturi viršyti 10 kg. Maisto produktai tiekiami tik EPAL Euro paletėmis arba lygiavertėmis, kurių matmenys 800 x 1200 mm.

Grikių kruopų vidinė ir išorinė pakuotė turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

* 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinantis Direktyvas 80/950/EEB ir 89/109/EEB, su visais pakeitimais;
* 2006 m. gruodžio 22 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, geros gamybos praktikos, su visais pakeitimais;
* Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais.

**Ženklinimo reikalavimai**

Kiekvieno grikių kruopų pakelio ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais, taip pat ant kiekvieno grikių kruopų pakelio turi būti nurodomas logotipas, atitinkantis 2015 m. spalio 7 d. Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro įsakymu Nr. A1-573 „Dėl Europos pagalbos labiausiai skurstantiems asmenims fondo informavimo ir ženklo naudojimo instrukcijų patvirtinimo“ (aktuali redakcija: <https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/4025f2806d7811e5906bc3a96c765ff4>) nustatytus reikalavimus. Ant pakelio logotipas gali būti atspausdintas arba tvirtai užklijuotas.

Grikių kruopų dėžės, paletės / išorinės pakuotės ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. Taip pat turi būti nurodoma:

* Grikių kruopų pakelių vienetų skaičius;
* Grikių kruopų dėžių skaičius;
* Grynasis grikių kruopų svoris (kg).

**4. PLIKYTI RYŽIAI**

**Kokybės reikalavimai**

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

* Kvapas ir skonis – būdingas plikytiems ryžiams, be pašalinio kvapo ir skonio.

Reikalavimai fizikiniams cheminiams rodikliams:

|  |  |
| --- | --- |
| **Rodiklio pavadinimas** | **Norma** |
| Drėgnis, ne daugiau kaip, proc. | 15 |
| Nesubrendusių ir/arba blogai susiformavusių ryžių kiekis, ne daugiau kaip, proc. kaip | 2 |
| Raudondryžių ryžių kiekis, ne daugiau kaip, proc. | 12 |
| Sugadintų ryžių kiekis, ne daugiau kaip, proc. | 0,5 |
| Perkaitusių ryžių kiekis, ne daugiau kaip, proc. | 2 |
| Skaldytų ryžių kiekis, ne daugiau kaip, proc. | 10 |
| Pašalinių priemaišų (organinių ir neorganinių) kiekis, ne daugiau kaip, proc. | 0,5 |
| Metalo priemaišos 1 kg ryžių, ne daugiau kaip, mg | 3 |
| Užkrėstumas aruodiniais kenkėjais | Neleidžiama |
| Užterštumas (negyvais kenkėjais) | Neleidžiama |

Plikyti ryžiai turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės bei norminiuose aktuose:

* LST ISO 7301:2015 „Ryžiai. Specifikacija (tapatus ISO 7301:2011)“ arba lygiavertis;
* 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais;
* 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

**Pakavimo reikalavimai**

Plikyti ryžiai pakuojami į saugius, tinkamus liestis su maistu, tvirtus pakelius, kuriuose grynasis ryžių svoris turi būti 800 g. Plikyti ryžiai gali būti pakuojami ir į mažesnius pakelius, tačiau tokiu atveju vienu plikytų ryžių vienetu bus laikomas tokių plikytų ryžių pakelių kiekis, kuriuos sudėjus plikytų ryžių grynasis kiekis bus lygus 800 g. Pakelis su plikytais ryžiais turi būti sandariai uždarytas, kad gabenant arba sandėliuojant produktai neišbyrėtų. Pakelio medžiaga ir pakelio sandarinimo priemonės turi atitikti privalomuosius maisto saugos ir kokybės reikalavimus. Plikytų ryžių pakeliai pakuojami į vienodo dydžio dėžes, kurios turi užtikrinti kokybę ir maisto saugą gabenimo ir laikymo metu. Bendras dėžės bruto svoris neturi viršyti 10 kg. Maisto produktai tiekiami tik EPAL Euro paletėmis arba lygiavertėmis, kurių matmenys 800 x 1200 mm.

Plikytų ryžių vidinė ir išorinė pakuotė turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

* 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinantis Direktyvas 80/950/EEB ir 89/109/EEB, su visais pakeitimais;
* 2006 m. gruodžio 22 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, geros gamybos praktikos, su visais pakeitimais;
* Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais.

**Ženklinimo reikalavimai**

Kiekvieno plikytų ryžių pakelio ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais, taip pat ant kiekvieno plikytų ryžių pakelio turi būti nurodomas logotipas, atitinkantis 2015 m. spalio 7 d. Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro įsakymu Nr. A1-573 „Dėl Europos pagalbos labiausiai skurstantiems asmenims fondo informavimo ir ženklo naudojimo instrukcijų patvirtinimo“ (aktuali redakcija: <https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/4025f2806d7811e5906bc3a96c765ff4>) nustatytus reikalavimus. Ant pakelio logotipas gali būti atspausdintas arba tvirtai užklijuotas.

Plikytų ryžių dėžės, paletės / išorinės pakuotės ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. Taip pat turi būti nurodoma:

* Plikytų ryžių pakelių vienetų skaičius;
* Plikytų ryžių dėžių skaičius;
* Grynasis plikytų ryžių svoris (kg).

**5. TRIJŲ GRŪDŲ KRUOPOS**

**Kokybės reikalavimai**

Sudedamosios dalys: smulkios miežinės, kvietinės, grikių kruopos lygiomis dalimis.

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

* Kvapas – būdingas grūdams, iš kurių kruopos pagamintos, be pelėsių, gedimo ar kito pašalinio kvapo;
* Skonis – būdingas grūdams, iš kurių kruopos pagamintos, be kartaus, rūgštaus ar kito pašalinio skonio.

Reikalavimai fizikiniams cheminiams rodikliams:

|  |  |
| --- | --- |
| **Rodiklio pavadinimas** | **Norma** |
| Drėgnis, ne daugiau kaip, proc. | 14,0 |
| Šiukšlinių priemaišų kiekis, ne daugiau kaip, proc. | 0,5 |
| Tarp jų mineralinių priemaišų, ne daugiau kaip, proc. | 0,05 |
| Metalo priemaišos 1 kg kruopų, ne daugiau kaip, mg | 3 |
| Užkrėstumas aruodiniais kenkėjais | Neleidžiama |
| Užterštumas (negyvais kenkėjais) | Neleidžiama |

Trijų grūdų kruopos turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

* Privalomieji kruopų kokybės reikalavimai, patvirtinti 2001 m. kovo 8 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 52 ,,Dėl privalomųjų grūdų, miltų ir kruopų kokybės reikalavimų patvirtinimo“;
* 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais;
* 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

**Pakavimo reikalavimai**

Trijų grūdų kruopos pakuojamos į saugius, tinkamus liestis su maistu, tvirtus pakelius, kuriuose grynasis trijų grūdų kruopų svoris turi būti 800 g. Trijų grūdų kruopos gali būti pakuojamos ir į mažesnius pakelius, tačiau tokiu atveju vienu trijų grūdų kruopų vienetu bus laikomas tokių trijų grūdų kruopų pakelių kiekis, kuriuos sudėjus trijų grūdų kruopų grynasis kiekis bus lygus 800 g. Pakelis su trijų grūdų kruopomis turi būti sandariai uždarytas, kad gabenant arba sandėliuojant produktai neišbyrėtų. Pakelio medžiaga ir pakelio sandarinimo priemonės turi atitikti privalomuosius maisto saugos ir kokybės reikalavimus. Trijų grūdų kruopų pakeliai pakuojami į vienodo dydžio dėžes, kurios turi užtikrinti kokybę ir maisto saugą gabenimo ir laikymo metu. Bendras dėžės bruto svoris neturi viršyti 10 kg. Maisto produktai tiekiami tik EPAL Euro paletėmis arba lygiavertėmis, kurių matmenys 800 x 1200 mm.

Trijų grūdų kruopų vidinė ir išorinė pakuotė turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

* 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinantis Direktyvas 80/950/EEB ir 89/109/EEB, su visais pakeitimais;
* 2006 m. gruodžio 22 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, geros gamybos praktikos, su visais pakeitimais;
* Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais.

**Ženklinimo reikalavimai**

Kiekvieno trijų grūdų kruopų pakelio ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais, taip pat ant kiekvieno trijų grūdų kruopų pakelio turi būti nurodomas logotipas, atitinkantis 2015 m. spalio 7 d. Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro įsakymu Nr. A1-573 „Dėl Europos pagalbos labiausiai skurstantiems asmenims fondo informavimo ir ženklo naudojimo instrukcijų patvirtinimo“ (aktuali redakcija: <https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/4025f2806d7811e5906bc3a96c765ff4>) nustatytus reikalavimus. Ant pakelio logotipas gali būti atspausdintas arba tvirtai užklijuotas.

Trijų grūdų kruopų dėžės, paletės / išorinės pakuotės ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. Taip pat turi būti nurodoma:

* Trijų grūdų kruopų pakelių vienetų skaičius;
* Trijų grūdų kruopų dėžių skaičius;
* Grynasis trijų grūdų kruopų svoris (kg).

**6. BALTASIS CUKRUS**

**Kokybės reikalavimai**

Vienkomponenčio produkto sudėtis – baltasis cukrus.

Reikalavimai baltojo cukraus (toliau – Cukrus) jusliniams rodikliams:

* Forma – vienodi granuliuoti kristalai;
* Spalva – baltas;
* Skonis – saldus, charakteringas cukrui;
* Kvapas – be pašalinių kvapų;
* Būklė – sausas, birus.

Cukrus turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

* 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 III priedo B dalies II punkte nurodyti baltojo cukraus standartiniai kokybės reikalavimai, su visais pakeitimais.
* Cukraus, skirto žmonėms vartoti, gliukozės ir invertuoto cukraus sirupų bei tirpalų sudėties ir tyrimų metodų techninis reglamentas, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. liepos 9 d. įsakymu Nr. 3D-325 „Dėl cukraus, skirto žmonėms vartoti, gliukozės ir invertuoto cukraus sirupų bei tirpalų sudėties ir tyrimų metodų techninio reglamento patvirtinimo“, su visais pakeitimais

2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

**Pakavimo reikalavimai**

Cukrus pakuojamas į saugius, tinkamus liestis su maistu, tvirtus pakelius. Grynasis produkto kiekis viename pakelyje – 1 kg. Cukrus gali būti pakuojamos ir į mažesnius pakelius, tačiau tokiu atveju vienu cukraus vienetu bus laikomas tokių cukraus pakelių kiekis, kuriuos sudėjus cukraus grynasis kiekis bus lygus 1 kg. Pakelis su cukrumi turi būti sandariai uždarytas, kad gabenant arba sandėliuojant produktai neišbyrėtų. Pakelio medžiaga ir pakelio sandarinimo priemonės turi atitikti privalomuosius maisto saugos ir kokybės reikalavimus. Cukraus pakeliai pakuojami į vienodo dydžio dėžes, kurios turi užtikrinti kokybę ir maisto saugą gabenimo ir laikymo metu. Bendras dėžės bruto svoris neturi viršyti 10 kg. Maisto produktai tiekiami tik EPAL Euro paletėmis arba lygiavertėmis, kurių matmenys 800 x 1200 mm.

Cukraus vidinė ir išorinė pakuotė turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

* 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinantis Direktyvas 80/950/EEB ir 89/109/EEB, su visais pakeitimais;
* 2006 m. gruodžio 22 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, geros gamybos praktikos, su visais pakeitimais;
* Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais.

**Ženklinimo reikalavimai**

Kiekvieno cukraus pakelio ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais, taip pat ant kiekvieno cukraus pakelio turi būti nurodomas logotipas, atitinkantis 2015 m. spalio 7 d. Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro įsakymu Nr. A1-573 „Dėl Europos pagalbos labiausiai skurstantiems asmenims fondo informavimo ir ženklo naudojimo instrukcijų patvirtinimo“ (aktuali redakcija: <https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/4025f2806d7811e5906bc3a96c765ff4>) nustatytus reikalavimus. Ant pakelio logotipas gali būti atspausdintas arba tvirtai užklijuotas.

Cukraus dėžės, paletės / išorinės pakuotės ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. Taip pat turi būti nurodoma:

* Cukraus pakelių vienetų skaičius;
* Cukraus dėžių skaičius;
* Grynasis cukraus svoris (kg).

**7. RAPSŲ ALIEJUS**

**Kokybės reikalavimai**

Vienkomponenčio produkto sudėtis – rapsų sėklų aliejus.

Gamybos būdas – pirmo spaudimo rafinuotas rapsų aliejus.

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

* + Spalva, kvapas ir skonis – turi atitikti aliejaus rūšį, neturi būti pašalinio, sugedusiam aliejui būdingo kvapo ir skonio.

Reikalavimai fizikiniams cheminiams rodikliams:

|  |  |
| --- | --- |
| **Rodiklio pavadinimas** | **Norma** |
| Drėgnis ir lakiosios (105 o C temp.) medžiagos, ne daugiau kaip, proc. | 0,2 |
| Netirpių priemaišų kiekis, ne daugiau kaip, proc. | 0,05 |
| Geležies kiekis, ne daugiau kaip, mg/kg aliejaus | 1,5 |
| Vario kiekis, ne daugiau kaip, mg/kg aliejaus | 0,1 |
| Rūgščių skaičius, ne daugiau kaip, mg KOH/g aliejaus | 0,6 |
| Peroksidų skaičius, ne daugiau kaip, mekv. O2/kg aliejaus | 10 mekv/kg aliejaus |

Rapsų aliejus turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

* LST 1959:2005 „Įvardintų rūšių augaliniam aliejui taikomas Maisto kodekso standartas (CODEX STAN 210:1999, 1 peržiūra: 2001, 1 keitinys: 2003, 2 keitinys: 2005)“ arba lygiavertį;
* 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais;
* 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

**Pakavimo reikalavimai**

Rapsų aliejus pakuojamas į PET butelius arba lygiavertę tarą. Rapsų aliejaus grynasis kiekis butelyje turi būti 1 l. Rapsų aliejus gali būti pilstomas ir į mažesnius PET butelius arba lygiavertę tarą, tačiau tokiu atveju vienu rapsų aliejaus vienetu bus laikomas tokių rapsų aliejaus PET butelių arba lygiavertės taros kiekis, kuriuos sudėjus rapsų aliejaus grynasis kiekis bus lygus 1 l. Rapsų aliejaus butelis turi būti sandariai uždarytas. Pakavimo tara turi atitikti privalomuosius maisto saugos ir kokybės reikalavimus. Rapsų aliejaus buteliai pakuojami į vienodo dydžio dėžes, kurios turi užtikrinti kokybę ir maisto saugą gabenimo ir laikymo metu. Bendras dėžės bruto svoris neturi viršyti 15 kg. Maisto produktai tiekiami tik EPAL Euro paletėmis arba lygiavertėmis, kurių matmenys 800 x 1200 mm.

Rapsų aliejaus vidinė ir išorinė pakuotė turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

* 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinantis Direktyvas 80/950/EEB ir 89/109/EEB, su visais pakeitimais;
* 2006 m. gruodžio 22 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, geros gamybos praktikos, su visais pakeitimais;

2011 m. sausio 14 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 10/2011 dėl plastikinių medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maisto produktais, su visais pakeitimais;

* Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais.

**Ženklinimo reikalavimai**

Kiekvieno rapsų aliejaus butelio ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais, taip pat ant kiekvieno rapsų aliejaus butelio turi būti nurodomas logotipas, atitinkantis 2015 m. spalio 7 d. Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro įsakymu Nr. A1-573 „Dėl Europos pagalbos labiausiai skurstantiems asmenims fondo informavimo ir ženklo naudojimo instrukcijų patvirtinimo“ (aktuali redakcija: <https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/4025f2806d7811e5906bc3a96c765ff4>) nustatytus reikalavimus. Ant pakelio logotipas gali būti atspausdintas arba tvirtai užklijuotas.

Rapsų aliejaus dėžės, paletės / išorinės pakuotės ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. Taip pat turi būti nurodoma:

* Rapsų aliejaus butelių vienetų skaičius;
* Rapsų aliejaus dėžių skaičius;
* Grynasis rapsų aliejaus svoris (l).

**8. KIAULIENOS KONSERVAI**

**Kokybės reikalavimai:**

Sudedamosios dalys: kiauliena (kiaulienos mėsos kiekis sudaro ne mažiau kaip 70 proc. nuo visos produkto sudėties), druska, gali būti vanduo, prieskoniai, prieskoniniai žalumynai ir leistini maisto priedai.

Reikalavimai žaliavai: išgyslinti kiaulienos gabalėliai. Negali būti daržovių bei kitaip smulkintos ar mechaniškai atskirtos mėsos.

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

* Išvaizda – kiaulienos gabalėliai turi būti supjaustyti, nepervirti, nesuyrantys, išimant iš indelio;
* Tekstūra – standi, aiškiai matomos mėsos skaidulos;
* Spalva, kvapas ir skonis – būdingas troškintai kiaulienai su prieskoniais, be pašalinio kvapo ir skonio.

Reikalavimai fizikiniams cheminiams rodikliams:

|  |  |
| --- | --- |
| **Rodiklio pavadinimas** | **Norma** |
| Mėsos baltymų be kolageno kiekis, ne mažiau kaip, proc. | 7,5 |
| Drėgnis, ne daugiau kaip, proc. | 70 |
| Riebalų kiekis, ne daugiau kaip, proc. | 25 |
| Sojos ar kitų augalinių baltymų kiekis, ne daugiau kaip, proc. | 2 |
| Krakmolo kiekis | Neleidžiama |

Kiaulienos konservai turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

* 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais;
* 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. kovo 7 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 217/2014;
* 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

**Pakavimo reikalavimai**

Kiaulienos konservai pakuojami į metalinę tarą arba lygiavertę tarą (toliau – Indelis), kurioje grynasis produkto kiekis turi būti 240 g. Kiaulienos konservai gali būti pakuojami ir į mažesnį indelį, tačiau tokiu atveju vienu kiaulienos konservų vienetu bus laikomas tokių kiaulienos konservų indelių kiekis, kuriuos sudėjus kiaulienos grynasis kiekis bus lygus 240 g. Indelis turi atitikti privalomuosius maisto saugos ir kokybės reikalavimus. Kiaulienos mėsos konservų indeliai pakuojami į vienodo dydžio dėžes, kurios turi užtikrinti kokybę ir maisto saugą gabenimo ir laikymo metu. Bendras dėžės bruto svoris neturi viršyti 10 kg. Maisto produktai tiekiami tik EPAL Euro paletėmis arba lygiavertėmis, kurių matmenys 800 x 1200 mm.

Kiaulienos konservų vidinė ir išorinė pakuotė turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

* 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinantis Direktyvas 80/950/EEB ir 89/109/EEB, su visais pakeitimais;
* Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais.

**Ženklinimo reikalavimai**

Kiekvieno kiaulienos konservų indelio ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais, taip pat ant kiekvieno kiaulienos konservų indelio turi būti nurodomas logotipas, atitinkantis 2015 m. spalio 7 d. Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro įsakymu Nr. A1-573 „Dėl Europos pagalbos labiausiai skurstantiems asmenims fondo informavimo ir ženklo naudojimo instrukcijų patvirtinimo“ (aktuali redakcija: <https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/4025f2806d7811e5906bc3a96c765ff4>) nustatytus reikalavimus. Ant pakelio logotipas gali būti atspausdintas arba tvirtai užklijuotas.

Kiaulienos konservų dėžės, paletės / išorinės pakuotės ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. Taip pat turi būti nurodoma:

* Kiaulienos konservų indelių vienetų skaičius;
* Kiaulienos konservų dėžių skaičius;
* Grynasis kiaulienos konservų svoris (kg).

**9. VIŠTIENOS KONSERVAI**

**Kokybės reikalavimai:**

Sudedamosios dalys: vištiena (vištienos mėsos kiekis sudaro ne mažiau kaip 70 proc. nuo visos produkto sudėties), druska, gali būti vanduo, prieskoniai, prieskoniniai žalumynai ir leistini maisto priedai.

Reikalavimai žaliavai: vištienos mėsa turi būti be kaulų, gabalėliais, išgyslinta. Negali būti daržovių bei kitaip smulkintos ar mechaniškai atskirtos mėsos.

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

* Išvaizda – gabalėliai turi būti supjaustyti, nepervirti, nesuyrantys, išimant iš indelio;
* Tekstūra – standi, aiškiai matomos mėsos skaidulos;
* Spalva, skonis ir kvapas – būdingas troškintai vištienai, be pašalinio skonio ir kvapo.

Reikalavimai fizikiniams cheminiams rodikliams:

|  |  |
| --- | --- |
| **Rodiklio pavadinimas** | **Norma** |
| Mėsos baltymų be kolageno kiekis, ne mažiau kaip, proc. | 7,5 |
| Drėgnis, ne daugiau kaip, proc. | 70 |
| Riebalų kiekis, ne daugiau kaip, proc. | 25 |
| Sojos ar kitų augalinių baltymų kiekis, ne daugiau kaip, proc. | 2 |
| Krakmolo kiekis | Neleidžiama |

Vištienos konservai turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

* 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais;
* 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. kovo 7 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 217/2014;
* 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

**Pakavimo reikalavimai**

Vištienos konservai pakuojami į metalinę tarą arba lygiavertę pakuotę, kurioje grynasis produkto kiekis turi būti 240 g. Vištienos konservai gali būti pakuojami ir į mažesnę pakuotę, tačiau tokiu atveju vienu vištienos konservų vienetu bus laikomas tokių vištienos konservų pakuočių kiekis, kuriuos sudėjus vištienos grynasis kiekis bus lygus 240 g. Pakuotė turi atitikti privalomuosius maisto saugos ir kokybės reikalavimus. Vištienos konservų indeliai pakuojami į vienodo dydžio dėžes, kurios turi užtikrinti kokybę ir maisto saugą gabenimo ir laikymo metu. Bendras dėžės bruto svoris neturi viršyti 10 kg. Maisto produktai tiekiami tik EPAL Euro paletėmis arba lygiavertėmis, kurių matmenys 800 x 1200 mm.

Vištienos konservų vidinė ir išorinė pakuotė turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

* 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinantis Direktyvas 80/950/EEB ir 89/109/EEB, su visais pakeitimais;
* Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais.

**Ženklinimo reikalavimai**

Kiekvieno vištienos konservų indelio ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais, taip pat ant kiekvieno vištienos konservų indelio turi būti nurodomas logotipas, atitinkantis 2015 m. spalio 7 d. Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro įsakymu Nr. A1-573 „Dėl Europos pagalbos labiausiai skurstantiems asmenims fondo informavimo ir ženklo naudojimo instrukcijų patvirtinimo“ (aktuali redakcija: <https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/4025f2806d7811e5906bc3a96c765ff4>) nustatytus reikalavimus. Ant pakelio logotipas gali būti atspausdintas arba tvirtai užklijuotas.

Vištienos konservų dėžės, paletės / išorinės pakuotės ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. Taip pat turi būti nurodoma:

* Vištienos konservų indelių vienetų skaičius;
* Vištienos konservų dėžių skaičius;
* Grynasis vištienos konservų svoris (kg).

**10. SKUMBRĖS ALIEJUJE KONSERVAI**

**Kokybės reikalavimai:**

Sudedamosios dalys: skumbrė (skumbrės kiekis sudaro ne mažiau kaip 60 % nuo visos produkto sudėties), augalinis aliejus, druska, gali būti prieskoniai ir leistini maisto priedai.

Reikalavimai žaliavai: turi būti iš sveikos žuvies, pašalinus galvas, uodegas ir vidurius. Negali būti kitaip smulkintos ar mechaniškai atskirtos žuvies mėsos ar daržovių. Konservų gamybai vartojama žuvis turi atitikti Ekstra, A arba B šviežumo kategoriją pagal 1996 m. lapkričio 26 d. Europos Komisijos reglamentą (EB) Nr. 2406/96, nustatantį bendrus marketingo standartus tam tikriems žuvininkystės produktams.

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

* Išvaizda – būdinga pristatomai žuvies rūšiai, gabalėliai supjaustyti, išimant iš indelio tekstūra standi, neiškorėjusi.
* Spalva, kvapas ir skonis – būdingas skumbrei, be pašalinio kvapo ir skonio.

Skumbrės aliejuje konservai turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

* [LST 1953:2004](http://www.lsd.lt/l.php?tmpl_into=middle&tmpl_name=m_wp2sw_main&m=131&itemID=11268) „Žuvies konservai (CODEX STAN 119:1981, Rev. 1:1995)“ arba lygiaverčiuose;
* 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais;
* 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. kovo 7 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 217/2014;
* 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

**Pakavimo reikalavimai**

Skumbrės aliejuje konservai fasuojami į metalinę tarą arba lygiavertę pakuotę, kurioje produkto grynasis kiekis būtų 240 g. Skumbrės aliejuje konservai gali būti pakuojami ir į mažesnę pakuotę, tačiau tokiu atveju vienu skumbrės aliejuje konservų vienetu bus laikomas tokių skumbrės aliejuje konservų pakuočių kiekis, kurias sudėjus skumbrės aliejuje grynasis kiekis bus lygus 240 g. Skumbrės aliejuje konservų indeliai turi atitikti privalomuosius maisto saugos ir kokybės reikalavimus. Skumbrės aliejuje konservų indeliai pakuojami į vienodo dydžio dėžes, kurios turi užtikrinti kokybę ir maisto saugą gabenimo ir laikymo metu. Bendras dėžės bruto svoris neturi viršyti 10 kg. Maisto produktai tiekiami tik EPAL Euro paletėmis arba lygiavertėmis, kurių matmenys 800 x 1200 mm.

Skumbrės aliejuje konservų vidinė ir išorinė pakuotė turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

* 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinantis Direktyvas 80/950/EEB ir 89/109/EEB, su visais pakeitimais;
* Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais.

**Ženklinimo reikalavimai**

Kiekvieno skumbrės aliejuje konservo indelio ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais, taip pat ant kiekvieno skumbrės aliejuje konservo indelio turi būti nurodomas logotipas, atitinkantis 2015 m. spalio 7 d. Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro įsakymu Nr. A1-573 „Dėl Europos pagalbos labiausiai skurstantiems asmenims fondo informavimo ir ženklo naudojimo instrukcijų patvirtinimo“ (aktuali redakcija: <https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/4025f2806d7811e5906bc3a96c765ff4>) nustatytus reikalavimus. Ant pakelio logotipas gali būti atspausdintas arba tvirtai užklijuotas.

Skumbrės aliejuje konservų dėžės, paletės / išorinės pakuotės ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. Taip pat turi būti nurodoma:

* Skumbrės aliejuje konservų indelių vienetų skaičius;
* Skumbrės aliejuje konservų dėžių skaičius;
* Grynasis skumbrės aliejuje konservų svoris (kg).

**11. KONSERVUOTA DARŽOVIŲ SRIUBA**

**Kokybės reikalavimai:**

Sudedamosios dalys: įvairios daržovės, pavyzdžiui, burokėliai, pupelės, kopūstai, bulvės, morkos, svogūnai, česnakai, ir kt., augalinis aliejus, druska, gali būti kvietiniai miltai, pomidorų pasta, cukrus, prieskoniai, prieskoninės žolelės ir leistini maisto priedai.

Konservuota daržovių sriuba turi būti sudaryta iš ne mažiau kaip 60 proc. daržovių. Taip pat konservuota daržovių sriuba turi būti sudaryta iš ne mažiau kaip 4 daržovių.

Reikalavimai konservuotos daržovių sriubos jusliniams rodikliams:

Spalva, kvapas ir skonis – būdingi daržovių sriubos sudėčiai, be pašalinio kvapo ir skonio. Konservuota daržovių sriuba turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

* 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais;
* 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. kovo 7 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 217/2014;
* 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

**Pakavimo reikalavimai**

Konservuota daržovių sriuba fasuojama į saugią, tinkamą liestis su maistu, tvirtą pakuotę, kurioje grynasis produkto kiekis būtų 480 g. Konservuota daržovių sriuba gali būti pakuojama ir į mažesnę pakuotę, tačiau tokiu atveju vienu konservuotos daržovių sriubos vienetu bus laikomas tokių konservuota daržovių sriubos pakuočių kiekis, kurias sudėjus konservuotos daržovių sriubos grynasis kiekis bus lygus 480 g. Pakuotė turi atitikti privalomuosius maisto saugos ir kokybės reikalavimus. Konservuotos daržovių sriubos pakuotės pakuojamos į vienodo dydžio dėžes, kurios turi užtikrinti kokybę ir maisto saugą gabenimo ir laikymo metu. Bendras dėžės bruto svoris neturi viršyti 10 kg. Maisto produktai tiekiami tik EPAL Euro paletėmis arba lygiavertėmis, kurių matmenys 800 x 1200 mm.

Konservuotos daržovių sriubos vidinė ir išorinė pakuotė turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

– 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinantis Direktyvas 80/950/EEB ir 89/109/EEB, su visais pakeitimais;

– 2006 m. gruodžio 22 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, geros gamybos praktikos, su visais pakeitimais;

– Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais ir kitais teisės aktais.

**Ženklinimo reikalavimai**

Kiekvienos konservuotos daržovių sriubos pakuotės ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais, taip pat ant kiekvienos konservuotos daržovių sriubos pakuotės turi būti nurodomas logotipas, atitinkantis 2015 m. spalio 7 d. Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro įsakymu Nr. A1-573 „Dėl Europos pagalbos labiausiai skurstantiems asmenims fondo informavimo ir ženklo naudojimo instrukcijų patvirtinimo“ (aktuali redakcija: <https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/4025f2806d7811e5906bc3a96c765ff4>) nustatytus reikalavimus. Ant pakelio logotipas gali būti atspausdintas arba tvirtai užklijuotas.

Konservuotos daržovių sriubos dėžės, paletės / išorinės pakuotės ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. Taip pat turi būti nurodoma:

* Konservuotos daržovių sriubos pakuočių vienetų skaičius;
* Konservuotos daržovių sriubos dėžių skaičius;
* Grynasis konservuotos daržovių sriubos svoris (kg).

**12. KONSERVUOTI ŽIRNELIAI**

**Kokybės reikalavimai**

Sudedamosios dalys: žalieji žirneliai, vanduo, druska, gali būti cukrus.

Reikalavimai žaliavai: žirneliai turi būti sveiki, rūšiuoti, nesukirmiję, nepernokę.

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

* Išvaizda – marinatas skaidrus, žirneliai ne minkšti, krakmolas neišsiskyręs. Neturi būti anksčių liekanų;
* Kvapas – būdingas konservuotiems žirneliams, be pelėsių, gedimo ar kito pašalinio kvapo;
* Skonis – būdingas konservuotiems žirneliams, be kartaus, rūgštaus ar kito pašalinio skonio.

Konservuoti žirneliai turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

* 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais;
* 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. kovo 7 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 217/2014;
* 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

**Pakavimo reikalavimai**

Konservuoti žirneliai pakuojami į metalinę tarą arba lygiavertę tarą (toliau – Pakuotė), kurioje grynasis produkto kiekis turi būti 265 g. Konservuoti žirneliai gali būti pakuojami ir į mažesnę pakuotę, tačiau tokiu atveju vienu konservuotų žirnelių vienetu bus laikomas tokių konservuotų žirnelių pakuočių kiekis, kurias sudėjus konservuotų žirnelių grynasis kiekis bus lygus 265 g. Pakuotė su konservuotais žirneliais turi būti sandariai uždaryta. Pakuotės medžiaga ir Pakuotės sandarinimo priemonės turi atitikti privalomuosius maisto saugos ir kokybės reikalavimus. Konservuotų žirnelių pakuotės pakuojamos į vienodo dydžio dėžes, kurios turi užtikrinti kokybę ir maisto saugą gabenimo ir laikymo metu. Bendras dėžės bruto svoris neturi viršyti 10 kg. Maisto produktai tiekiami tik EPAL Euro paletėmis arba lygiavertėmis, kurių matmenys 800 x 1200 mm.

Konservuotų žirnelių vidinė ir išorinė pakuotė turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

* 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinantis Direktyvas 80/950/EEB ir 89/109/EEB, su visais pakeitimais;
* 2006 m. gruodžio 22 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, geros gamybos praktikos, su visais pakeitimais;
* Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais.

**Ženklinimo reikalavimai**

Kiekvienos konservuotų žirnelių pakuotės ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais, taip pat ant kiekvienos konservuotų žirnelių pakuotės turi būti nurodomas logotipas, atitinkantis 2015 m. spalio 7 d. Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro įsakymu Nr. A1-573 „Dėl Europos pagalbos labiausiai skurstantiems asmenims fondo informavimo ir ženklo naudojimo instrukcijų patvirtinimo“ (aktuali redakcija: <https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/4025f2806d7811e5906bc3a96c765ff4>) nustatytus reikalavimus. Ant pakelio logotipas gali būti atspausdintas arba tvirtai užklijuotas.

Konservuotų žirnelių dėžės, paletės / išorinės pakuotės ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. Taip pat turi būti nurodoma:

* Konservuotų žirnelių pakuočių vienetų skaičius;
* Konservuotų žirnelių dėžių skaičius;
* Grynasis konservuotų žirnelių svoris (kg).

**13. KONSERVUOTOS PUPELĖS**

**Kokybės reikalavimai**

Sudedamosios dalys: pupelės, vanduo, gali būti druska ir leistini maisto priedai.

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

* Išvaizda – pupelės neištižusios (išlaikiusios pupelės formą), sveikos, rūšiuotos, vientisos spalvos, įvairių atspalvių;
* Kvapas ir skonis – būdingas konservuotoms pupelėms, be pašalinio kvapo ir skonio.

Konservuotos pupelės turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

* 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais;
* 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. kovo 7 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 217/2014;
* 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

**Pakavimo reikalavimai**

Konservuotos pupelės fasuojamos į metalinę tarą arba lygiavertę pakuotę, kurioje grynasis produkto kiekis turi būti 240 g. Konservuotos pupelės gali būti pakuojamos ir į mažesnę pakuotę, tačiau tokiu atveju vienu konservuotų pupelių vienetu bus laikomas tokių konservuotų pupelių pakuočių kiekis, kuriuos sudėjus konservuotų pupelių grynasis kiekis bus lygus 240 g. Pakuotė turi atitikti maisto saugos ir kokybės reikalavimus. Konservuotų pupelių pakuotės pakuojamos į vienodo dydžio dėžes, kurios turi užtikrinti kokybę ir maisto saugą gabenimo ir laikymo metu. Bendras dėžės bruto svoris neturi viršyti 10 kg. Maisto produktai tiekiami tik EPAL Euro paletėmis arba lygiavertėmis, kurių matmenys 800 x 1200 mm.

Konservuotų pupelių vidinė ir išorinė pakuotė turi atitikti reikalavimus nustatytus šiuose teisės aktuose:

* 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinantis Direktyvas 80/950/EEB ir 89/109/EEB, su visais pakeitimais;
* 2006 m. gruodžio 22 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, geros gamybos praktikos, su visais pakeitimais;
* Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais.

**Ženklinimo reikalavimai**

Kiekvienos konservuotų pupelių pakuotės ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais, taip pat ant kiekvienos konservuotų pupelių pakuotės turi būti nurodomas logotipas, atitinkantis 2015 m. spalio 7 d. Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro įsakymu Nr. A1-573 „Dėl Europos pagalbos labiausiai skurstantiems asmenims fondo informavimo ir ženklo naudojimo instrukcijų patvirtinimo“ (aktuali redakcija: <https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/4025f2806d7811e5906bc3a96c765ff4>) nustatytus reikalavimus. Ant pakelio logotipas gali būti atspausdintas arba tvirtai užklijuotas.

Konservuotų pupelių dėžės, paletės / išorinės pakuotės ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. Taip pat turi būti nurodoma:

* Konservuotų pupelių pakuočių vienetų skaičius;
* Konservuotų pupelių dėžių skaičius;
* Grynasis konservuotų pupelių svoris (kg).

**14. SAUSI PUSRYČIAI**

**Kokybės reikalavimai**

Sudedamosios dalys: grūdų produktai (gali būti ir (arba) kviečių, ir (arba) avižų, ir (arba) kukurūzų, kurie turi sudaryti ne mažiau kaip 50 proc. nuo visos produkto sudėties), taip pat gali būti cukrus, medus (ne mažiau kaip 2 proc.), kitos sudedamosios dalys ir leistini maisto priedai.

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

* Forma – įvairios formos sausi pusryčiai;
* Kvapas – be pašalinių kvapų;
* Skonis – saldus, be pašalinių skonių;
* Būklė - sausi pusryčiai turi išlaikyti pasirinktą formą, sulipusių ir pažeistų sausų pusryčių kiekis neturi viršyti 10%.

Reikalavimai fizikiniams cheminiams rodikliams:

|  |  |
| --- | --- |
| **Rodiklio pavadinimas** | **Norma** |
| Drėgnis, ne daugiau kaip, proc. | 6,0 |
| Metalo priemaišos 1 kg sausų pusryčių | Neleidžiama |
| Užkrėstumas aruodiniais kenkėjais (visose vystymosi stadijose) | Neleidžiama |
| Užterštumas (negyvais kenkėjais) | Neleidžiama |

Sausi pusryčiai turi atitikti reikalavimus nustatytus šiuose teisės aktuose:

* 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais;
* 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. kovo 7 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 217/2014;
* 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

**Pakavimo reikalavimai**

Sausi pusryčiai pakuojami į saugius, tinkamus liestis su maistu, tvirtus pakelius, kuriame grynasis produkto svoris turi būti 500 g. Sausi pusryčiai gali būti pakuojami ir į mažesnius pakelius, tačiau tokiu atveju vienu sausų pusryčių vienetu bus laikomas tokių sausų pusryčių pakelių kiekis, kuriuos sudėjus sausų pusryčių grynasis kiekis bus lygus 500 g. Sausų pusryčių pakelis turi būti sandariai uždarytas, kad gabenant arba sandėliuojant produktai neišbyrėtų. Pakelio medžiagos turi atitikti maisto saugos ir kokybės reikalavimus. Sausų pusryčių pakeliai pakuojami į vienodo dydžio dėžes, kurios turi užtikrinti kokybę ir maisto saugą gabenimo ir laikymo metu. Bendras dėžės bruto svoris neturi viršyti 10 kg. Maisto produktai tiekiami tik EPAL Euro paletėmis arba lygiavertėmis, kurių matmenys 800 x 1200 mm.

Sausų pusryčių vidinė ir išorinė pakuotė turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

* 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinantis Direktyvas 80/950/EEB ir 89/109/EEB, su visais pakeitimais;
* 2006 m. gruodžio 22 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, geros gamybos praktikos, su visais pakeitimais;
* Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais.

**Ženklinimo reikalavimai**

Kiekvieno sausų pusryčių pakelio ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais, taip pat ant kiekvieno sausų pusryčių pakelio turi būti nurodomas logotipas, atitinkantis 2015 m. spalio 7 d. Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro įsakymu Nr. A1-573 „Dėl Europos pagalbos labiausiai skurstantiems asmenims fondo informavimo ir ženklo naudojimo instrukcijų patvirtinimo“ (aktuali redakcija: <https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/4025f2806d7811e5906bc3a96c765ff4>) nustatytus reikalavimus. Ant pakelio logotipas gali būti atspausdintas arba tvirtai užklijuotas.

Sausų pusryčių dėžės, paletės / išorinės pakuotės ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. Taip pat turi būti nurodoma:

* Sausų pusryčių pakelių vienetų skaičius;
* Sausų pusryčių dėžių skaičius;
* Grynasis sausų pusryčių svoris (kg).

**15. AVIŽINIAI SAUSAINIAI**

**Kokybės reikalavimai**

Sudedamosios dalys: avižų produktai (avižų produktai sudaro ne mažiau kaip 20 proc. viso grūdų produktų kiekio), kitos galimos sudedamosios dalys: kiti grūdai ir jų produktai, vanduo, cukrus, augaliniai aliejai ar augaliniai riebalai, prieskoniai, druska ir leistini maisto priedai. Sudėtyje turi nebūti „iš dalies hidrintų“ ir „visiškai hidrintų riebalų“.

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

* Spalva – rusva, būdinga avižiniams sausainiams;
* Išvaizda – nesutrupėję ir nedeformuoti sausainiai, paviršius neapdegęs;
* Kvapas – būdingas avižiniams sausainiams, be aitraus, pelėsių ar kito pašalinio kvapo;
* Skonis – būdingas avižiniams sausainiams, be pašalinio skonio;
* Tekstūra – trapi.

Reikalavimai fizikiniams cheminiams rodikliams:

|  |  |
| --- | --- |
| **Rodiklio pavadinimas** | **Norma** |
| Drėgnis, ne daugiau kaip, proc. | 6,0 |
| Šarmingumas, laipsniais, ne daugiau kaip | 2,0 |
| Metalo priemaišos 1 kg avižinių sausainių | Neleidžiama |

Avižiniai sausainiai turi atitikti reikalavimus nustatytus šiuose teisės aktuose:

* Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas, patvirtintas 2014 m. spalio 28 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“;
* 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais;
* 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. kovo 7 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 217/2014;
* 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

**Pakavimo reikalavimai**

Sausainiai fasuojami į saugią, tinkamą liestis su maistu, tvirtą pakuotę, kurioje grynasis produkto svoris turi būti 180 g. Sausainiai gali būti pakuojami ir į mažesnę pakuotę, tačiau tokiu atveju vienu sausainių vienetu bus laikomas tokių sausainių pakuočių kiekis, kurias sudėjus sausainių grynasis kiekis bus lygus 180 g. Sausainių pakuotė turi būti uždaryta, kad gabenant arba sandėliuojant produktai neišbyrėtų. Pakuotės medžiagos turi atitikti maisto saugos ir kokybės reikalavimus. Sausainių vidinės pakuotės dedamos į į vienodo dydžio dėžes, kurios turi užtikrinti kokybę ir maisto saugą gabenimo ir laikymo metu. Bendras dėžės bruto svoris neturi viršyti 10 kg. Maisto produktai tiekiami tik EPAL Euro paletėmis arba lygiavertėmis, kurių matmenys 800 x 1200 mm.

Sausainių vidinė ir išorinė pakuotė turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

* 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinantis Direktyvas 80/950/EEB ir 89/109/EEB, su visais pakeitimais;
* 2006 m. gruodžio 22 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, geros gamybos praktikos, su visais pakeitimais;
* Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais.

**Ženklinimo reikalavimai**

Kiekvienos avižinių sausainių pakuotės ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais, taip pat ant kiekvienos avižinių sausainių pakuotės turi būti nurodomas logotipas, atitinkantis 2015 m. spalio 7 d. Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro įsakymu Nr. A1-573 „Dėl Europos pagalbos labiausiai skurstantiems asmenims fondo informavimo ir ženklo naudojimo instrukcijų patvirtinimo“ (aktuali redakcija: <https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/4025f2806d7811e5906bc3a96c765ff4>) nustatytus reikalavimus. Ant pakelio logotipas gali būti atspausdintas arba tvirtai užklijuotas.

Avižinių sausainių dėžės, paletės / išorinės pakuotės ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. Taip pat turi būti nurodoma:

* Avižinių sausainių pakuočių vienetų skaičius;
* Avižinių sausainių dėžių skaičius;
* Grynasis avižinių sausainių svoris (kg).

**16. SALDINTAS SUTIRŠTINTAS PIENAS**

**Kokybės reikalavimai**

Sudedamosios dalys: pienas, cukrus.

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

* Spalva – balta su kreminiu atspalviu;
* Kvapas ir skonis – būdingas sudedamųjų komponentų mišiniui, be pašalinio kvapo ir skonio;
* Konsistencija – klampi, vienalytė.

Reikalavimai fizikiniams cheminiams rodikliams:

|  |  |
| --- | --- |
| **Rodiklio pavadinimas** | **Norma** |
| Sausųjų neriebalinių pieno medžiagų kiekis, ne mažiau kaip, proc. | 28 |
| Pieno riebalų kiekis, ne mažiau kaip, proc. | 8 |
| Baltymų kiekis piene gali būti keičiamas taip, kad jų kiekis (išreikštas neriebaline sausąja medžiaga) ir gaunamas pridedant ir (arba) pašalinant pieno sudedamąsias dalis taip, kad nepasikeistų išrūgų baltymų ir kazeino santykis piene, būtų ne mažiau kaip, proc. | 34 |

Saldintas sutirštintas pienas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

* Dehidratuoto konservuoto pieno, skirto žmonėms vartoti, techninis reglamentas, patvirtintas 2008 m. kovo 14 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-138 „Dėl Dehidratuoto konservuoto pieno, skirto žmonėms vartoti, techninio reglamento patvirtinimo“;
* 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais;
* 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. kovo 7 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 217/2014;
* 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

**Pakavimo reikalavimai**

Saldintas sutirštintas pienas fasuojamas į metalinę tarą arba lygiavertę tarą (toliau – Indelis), kurioje grynasis produkto kiekis turi būti 397 g. Saldintas sutirštintas pienas gali būti pakuojamas ir į mažesnį indelį, tačiau tokiu atveju vienu saldintu sutirštinto pieno vienetu bus laikomas tokių saldinto sutirštintų pieno indelių kiekis, kuriuos sudėjus saldinto sutirštinto pieno grynasis kiekis bus lygus 397 g. Indelis turi atitikti privalomuosius maisto saugos ir kokybės reikalavimus. Saldinto sutirštinto pieno indeliai pakuojama į vienodo dydžio dėžes, kurios turi užtikrinti kokybę ir maisto saugą gabenimo ir laikymo metu. Bendras dėžės bruto svoris neturi viršyti 10 kg. Maisto produktai tiekiami tik EPAL Euro paletėmis arba lygiavertėmis, kurių matmenys 800 x 1200 mm.

Saldinto sutirštinto pieno vidinė ir išorinė pakuotė turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

* 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinantis Direktyvas 80/950/EEB ir 89/109/EEB, su visais pakeitimais;
* Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais.

**Ženklinimo reikalavimai**

Kiekvieno saldinto sutirštinto pieno indelio ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais, taip pat ant kiekvieno saldinto sutirštinto pieno indelio turi būti nurodomas logotipas, atitinkantis 2015 m. spalio 7 d. Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro įsakymu Nr. A1-573 „Dėl Europos pagalbos labiausiai skurstantiems asmenims fondo informavimo ir ženklo naudojimo instrukcijų patvirtinimo“ (aktuali redakcija: <https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/4025f2806d7811e5906bc3a96c765ff4>) nustatytus reikalavimus. Ant pakelio logotipas gali būti atspausdintas arba tvirtai užklijuotas.

Saldinto sutirštinto pieno dėžės, paletės / išorinės pakuotės ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. Taip pat turi būti nurodoma:

* Saldinto sutirštinto pieno indelių vienetų skaičius;
* Saldinto sutirštinto pieno dėžių skaičius;
* Grynasis saldinto sutirštinto pieno svoris (kg).

**17. GREITO PARUOŠIMO AVIŽŲ KOŠĖ**

**Kokybės reikalavimai**

Vienkomponenčio produkto sudėtis – visų grūdo dalių avižiniai dribsniai, be priedų.

Reikalavimai jusliniams rodikliams:

* Kvapas – būdingas avižiniams dribsniams, be aitraus, pelėsių ar kito pašalinio kvapo;
* Skonis – būdingas avižiniams dribsniams be pašalinio, kartaus ar rūgštaus skonio;
* Būklė – greito paruošimo avižų košė turi būti biri, užpylus verdančiu vandeniu lengvai išbrinkstanti ir tinkama valgyti ne vėliau kaip po 5 min.

Reikalavimai fizikiniams cheminiams rodikliams:

|  |  |
| --- | --- |
| **Rodiklio pavadinimas** | **Norma** |
| Drėgnis, ne daugiau kaip, proc. | 12,5 |
| Šiukšlinių priemaišų kiekis, ne daugiau kaip, proc. | 0,35 |
| Mineralinių priemaišų kiekis, ne daugiau kaip, proc. | 0,03 |
| Kenksmingų priemaišų kiekis, ne daugiau kaip, proc. | 0,05 |
| Organinių priemaišų kiekis, ne daugiau kaip, proc. | 0,05 |
| Metalo priemaišos 1 kg produkto, ne daugiau kaip, mg | 3 |
| Užkrėstumas aruodiniais kenkėjais (visose vystymosi stadijose) | Neleidžiama |
| Užterštumas (negyvais kenkėjais) | Neleidžiama |

Greito paruošimo avižų košė turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

* Privalomieji kruopų kokybės reikalavimai, patvirtinti 2001 m. kovo 8 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 52 „Dėl privalomųjų grūdų, miltų ir kruopų kokybės reikalavimų“;
* 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais;
* 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai.

**Pakavimo reikalavimai**

Greito paruošimo avižų košė fasuojama į saugią, tinkamą liestis su maistu, tvirtą pakuotę, kurioje grynasis produkto kiekis turi būti 500 g. Greito paruošimo avižų košė gali būti pakuojama ir į mažesnę pakuotę, tačiau tokiu atveju vienu greito paruošimo avižų košės vienetu bus laikomas tokių greito paruošimo avižų košės pakuočių kiekis, kurias sudėjus greito paruošimo avižų košės grynasis kiekis bus lygus 500 g. Greito paruošimo avižų košės pakuotė turi būti sandariai uždaryta, kad gabenant arba sandėliuojant produktai neišbyrėtų. Pakuotės medžiaga ir pakuočių sandarinimo priemonės turi atitikti privalomuosius maisto saugos ir kokybės reikalavimus. Greito paruošiamo avižų košės pakuotės pakuojamos į vienodo dydžio dėžes, kurios turi užtikrinti kokybę ir maisto saugą gabenimo ir laikymo metu. Bendras dėžės bruto svoris neturi viršyti 10 kg. Maisto produktai tiekiami tik EPAL Euro paletėmis arba lygiavertėmis, kurių matmenys 800 x 1200 mm.

Greito paruošimo avižų košės vidinės ir išorinės pakuotės turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose:

* 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinantis Direktyvas 80/950/EEB ir 89/109/EEB, su visais pakeitimais;
* 2006 m. gruodžio 22 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, geros gamybos praktikos, su visais pakeitimais;
* 2011 m. sausio 14 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 10/2011 dėl plastikinių medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maisto produktais, su visais pakeitimais;
* Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais.

**Ženklinimo reikalavimai**

Kiekvienos greito paruošimo avižų košės pakuotės ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais, taip pat ant kiekvienos greito paruošimo avižų košės pakuotės turi būti nurodomas logotipas, atitinkantis 2015 m. spalio 7 d. Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro įsakymu Nr. A1-573 „Dėl Europos pagalbos labiausiai skurstantiems asmenims fondo informavimo ir ženklo naudojimo instrukcijų patvirtinimo“ (aktuali redakcija: <https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/4025f2806d7811e5906bc3a96c765ff4>) nustatytus reikalavimus. Ant pakelio logotipas gali būti atspausdintas arba tvirtai užklijuotas.

Greito paruošimo avižų košės dėžės, paletės / išorinės pakuotės ženklinimas turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. Taip pat turi būti nurodoma:

* Greito paruošimo avižų košės pakuočių vienetų skaičius;
* Greito paruošimo avižų košės dėžių skaičius;
* Grynasis greito paruošimo avižų košės svoris (kg).