
	PRODUCT SPECIFICATION No. 43/ Produkto specifikacija Nr. 43	PR03-F16	
		Version number/ Versijos numeris	1.0
		Preparation of date/ Parengimo data	2022 09 15

1. PRODUCT INFORMATION/ INFORMACIJA APIE PRODUKTĄ

1.1. Product name/ <i>Produkto pavadinimas</i>	SFC style chicken fillet stripes (cooked and frozen)/ <i>SFC stiliaus vištienos filė juostelės (keptos ir šaldytos)</i>		
1.2. Weight, kg / weight caliber (if necessary)/ <i>Grynasis kiekis, kg/ svorio kalibras (jeigu reikia)</i>			
1.3. Photograph/ <i>Nuotrauka</i>			
Product/ <i>Produkto</i>	Packed product/ <i>Supakuoto produkto</i>		
			
1.4. Product ingredients/ <i>Sudedamosios dalys</i>	Chicken fillet 64% (origin: EU), breeding 23% (WHEAT flour, modified WHEAT starch, water, maize starch, corn flour, breadcrumbs (flour (WHEAT, RYE), water, yeast, salt), vegetable fat, WHEAT GLUTEN, oil (rapeseed, sunflower), salt, pepper, stabiliser E450, raising agent E500, garlic, paprika flavouring, calcium carbonate, thickener E415, anti-caking agent E551), rapeseed oil, water, flavourings, salt, garlic granules, preservative E262, antioxidant E301/ <i>Vištienos filė 64% (kilmė: ES), padengimas 23% (KVIETINIAI miltai, modifikuotas KVIEČIŲ krakmolos, vanduo, kukurūzų krakmolos, kukurūzų miltai, džiūvėsiai (miltai (KVIETINIAI, RUGINIAI), vanduo, mielės, druska), augaliniai riebalai, KVIEČIŲ GLITIMAS, aliejus (rapsų, saulėgrąžų), druska, pipirai, stabilizatorius E450, kildinimo medžiaga E500, česnakai, paprikos kvapioji medžiaga, kalcio karbonatas, tirštiniklis E415, lipnumą reguliuojanti medžiaga E551), rapsų aliejus, vanduo, kvapiosios medžiagos, druska, česnakų granulės, konservantas E262, antioksidantas E301</i>		
1.5. Storage, transportations conditions/ <i>Laikymo ir sandėliavimo sąlygos</i>	In deep freezer at -18 °C or colder/ <i>Laikyti ne aukštesnėje kaip -18 °C temperatūroje</i>		
1.6. Shelf life/ <i>Tinkamumo vartoti terminas</i>	1.7. Shelf life minimum delivery/ <i>Minimalus pristatymo terminas</i>	1.8. Use after opening (if applicable)/ <i>Suvertoti po atidarymo (jei taikoma)</i>	
546 days after production date/ <i>546 dienos nuo pagaminimo</i>	2/3 of shelf – life/ <i>2/3 tinkamumo vartoti termino</i>	-	
1.9. Instruction for use (if applicable)/ <i>Vartojimo instrukcija (jei taikoma)</i>	To deep fry: Preheat cooking oil to 175 °C. Gently lower the frozen breaded fillet goujons into the hot oil and cook for 4-5 minutes, until golden brown. Drain well before serving. To oven cook: Preheat oven to 200 °C. Place frozen breaded fillet goujons on a baking tray and cook in the center of the oven for 17-20 minutes, turning frequently/ Gruzdintuvėje: Įkaitinkite kepimo aliejų iki 175 °C. Atsargiai įdėkite šaldytas vištienos filė juosteles į aliejų ir kepkite 4–5		

	minutes, iki rusvai auksinės spalvos. Nusausinkite prieš patiekdami. Orkaitėje: Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C temperatūros. Kepimo skardą su filė juostelėmis įdėkite į orkaitės vidurį ir kepkite 17–20 minučių.
1.10 Appearance/ Išvaizda	Breaded chicken fillet strips/ Paniruotos vištienos file juostelės.
1.11 Allowable defects/ Leidžiami defektai	
	Void < 2 cm (diameter)/ be padengimo < 2 cm (diametro)
1.12 Taste and smell/ Skonis ir kvapas	Typical for breaded chicken fillet strips/ Būdingas paniruotoms vištienos file juostelėms
1.13 Color/ Spalva	Yellow colour (breader)/ Geltonos spalvos (padengimas)
1.14 Texture/ consistency/ Tekstūra, konsistencija	Deep frozen - firm, defrosted – resilient/ Užšaldyta – tvirta, atšildyta – elastinga.
1.15 Incision appearance/ Pjūvis	-

2. FOOD SAFETY PARAMETERS/ MAISTO SAUGOS PARAMETRAI

2.1. Microbiological risks factors/ Mikrobiologiniai rizikos veiksniai			
Do not exceed regulations (EC) No. 2073/2005 with consolidated amendments the maximum permitted microbiological levels/ Neturi viršyti reglamente (EB) Nr. 2073/2005 su konsoliduotais pakeitimais nurodytų didžiausių leistinų mikrobiologinių kiekių.			
Microorganisms/ Mikroorganizmai	Applies to / Taikymo sritis	Limit of contamination/ Ribos	
		m	M
Total plate count, cfu/g Aerobinių kolonijų skaičius, ksv/g	Applied to finished products before placing on the market	2000	10000
Coliform bacteria, cfu/g Koliforminės bakterijos, ksv/g / cfu/g	Taikoma gataviems produktams iki pateikimo į rinką	≤ 1	10
Salmonella, 25 g		Absence in 25 g / Neturi būti 25 g	
L. monocytogenes	Applied to finished products before placing on the market / Taikoma gataviems produktams iki pateikimo į rinką	Absence in 25 g / Neturi būti 25 g	
	Applied to finished products placed on the market during their shelf-life / Taikoma gataviems produktams, pateiktiems į rinką jų tinkamumo naudoti laikotarpiu	100 ksv/g / cfu/g	
2.2. Physical risks factors/ Fiziniai rizikos veiksniai			
Absent/ Neturi būti			
2.3. Chemical risks factors/ Cheminiai rizikos veiksniai			
Pollutant concentrations do not exceed Regulations (EC) No. 1881/2006 and (EC) No. 839/2008 the maximum permitted levels/ Teršalų koncentracijos neturi viršyti reglamentuose (EB) Nr. 1881/2006 ir (EB) Nr. 839/2008 nurodytų didžiausių leistinų koncentracijų.			
2.4. Allergens/ Alergenai			
Allergens in the product/ Alergenai esantys produkte	Yes/No/Traces/ Taip/Ne/Pėdsakai	Allergens in the product/ Alergenai esantys produkte	Yes/No/Traces/ Taip/Ne/Pėdsakai
Cereals containing gluten and their products/ Glitimo turintys javai ir jų produktai	Yes/ Taip	Crustaceans and products thereof/ Vėžiagyviai ir jų produktai	No/ Ne
Milk and milk products/ Pienas ir jo produktai	Traces/ Pėdsakai	Sesame seeds and products/ Sezamų sėklos ir jų produktai	No/ Ne
Nuts and product thereof/ Riešutai ir jų produktai:	No/ Ne	Eggs and products thereof/ Kiaušiniai ir jų produktai	Traces/ Pėdsakai
- Almonds/ Migdolai	No/ Ne	Fish and products thereof/ Žuvis ir jos produktai	No/ Ne

- Hazelnuts/ <i>Lazdynų riešutai</i>	No/ Ne	Peanuts and products thereof/ <i>Žemės riešutai ir jų produktai</i>	No/ Ne
- Walnuts/ <i>Graikiniai riešutai</i>	No/ Ne	Soybeans and products/ <i>Sojų pupelės ir jų produktai</i>	Traces/ Pėdsakai
- Cashews/ <i>Anakardžiai</i>	No/ Ne	Celery and products thereof/ <i>Salierai ir jų produktai</i>	Traces/ Pėdsakai
- Pecans/ <i>Karijos</i>	No/ Ne	Sulphur dioxide and sulphites/ <i>Sieros dioksidas ir sulfitai (didesnė kaip 10 mg, išreikšta SO₂)</i>	No/ Ne
- Brazil nuts/ <i>Bertoletijos</i>	No/ Ne	Mustard and products thereof/ <i>Garstyčios ir jų produktai</i>	Traces/ Pėdsakai
- Macadamia/ <i>Makadamijos</i>	No/ Ne	Molluscs and products thereof/ <i>Moliuskai ir jų produktai</i>	No/ Ne
- Pistachios/ <i>Pistacijos</i>	No/ Ne	Lupine and products thereof/ <i>Lubinai ir jų produktai</i>	No/ Ne
2.5 Genetically modified organisms/ <i>Genetiškai modifikuoti organizmai</i>	No/ Ne		
2.6 Ionization/ <i>Jonizuojanti spinduliuotė</i>	No/ Ne		

3. NUTRITION INFORMATION g/100 g / MAISTINGUMO INFORMACIJA g/100 g

Energetic value 100 g, kJ/ <i>Energinė vertė 100 g, kJ</i>	757	Carbohydrates, g/ <i>Angliavandeniai, g</i>	12
Energetic value 100 g, kcal/ <i>Energinė vertė 100 g, kcal</i>	181	of which sugars, g/ <i>iš kurių cukrų, g</i>	0,8
Fat, g/ <i>Riebalai, g</i>	8,1	Protein, g/ <i>Baltymai, g</i>	15
of which saturated fatty acids/ <i>iš kurių sočiųjų riebalų rūgščių, g</i>	1,1	Salt, g/ <i>Druska, g</i>	1,36

4. PRODUCT PACKAGING/ PRODUKTO ĮPAKAVIMAS

4.1 Type of packaging/ <i>Įpakavimo būdas</i>	According to the demand of a customer/ <i>Pagal kliento poreikį.</i>	
4.2. Fix weight (if are)/ <i>Fiksuotas svoris (jei yra)</i>	According to the demand of a customer/ <i>Pagal kliento poreikį.</i>	
4.3. Excipients/ <i>Pagalbinės medžiagos</i>	According to the demand of a customer/ <i>Pagal kliento poreikį.</i>	
	4.4 Primary packaging/ <i>Pirminė pakuotė</i>	4.5 Secondary packaging/ <i>Antrinė pakuotė</i>
Type/ <i>Tipas</i>	According to the demand of a customer/ <i>Pagal kliento poreikį.</i>	According to the demand of a customer/ <i>Pagal kliento poreikį.</i>
Weight, g/ <i>Svoris, g</i>	According to the demand of a customer/ <i>Pagal kliento poreikį.</i>	According to the demand of a customer/ <i>Pagal kliento poreikį.</i>
Length × width × height, mm/ <i>Ilgis × plotis × aukštis, mm</i>	According to the demand of a customer/ <i>Pagal kliento poreikį.</i>	According to the demand of a customer/ <i>Pagal kliento poreikį.</i>
Color (if need)/ <i>Spalva (jei būtina)</i>	According to the demand of a customer/ <i>Pagal kliento poreikį.</i>	According to the demand of a customer/ <i>Pagal kliento poreikį.</i>
Number of packages/units (if need)/ <i>Vienetų kiekis pakuotėje (jei būtina)</i>	According to the demand of a customer/ <i>Pagal kliento poreikį.</i>	According to the demand of a customer/ <i>Pagal kliento poreikį.</i>

5. PRODUCT LABELLING/ PRODUKTO ŽENKLINIMAS

	5.1 Label of package Mark „X” / <i>Pakuotės etiketė</i> <i>Prie teiginių, kurie bus etiketėje, pažymėti „X”</i>	5.2 Label of pallet Mark „X”/ <i>Paletės etiketė</i> <i>Prie teiginių, kurie bus etiketėje, pažymėti „X”</i>
--	---	--



SFC style chicken fillet stripes (cooked and frozen)/
 SFC stiliaus vištienos filė juostelės (keptos ir šaldytos)

Product name/ <i>Produkto pavadinimas</i>	X	X
Product category/grade (if any)/ <i>Produkto rūšis / klasė (jei yra)</i>	-	-
Packaged in a protective atmosphere/ <i>Supakuotas naudojant apsaugines dujas</i>	-	-
Treatment (defrosted, frozen, deep-frozen, etc.)/ <i>Terminė būseną (šviežia, užšaldyta, greitai užšaldyta, virta, karštai rūkyta ir t.t.)</i>	X	-
Freezing date/ <i>Užšaldymo data</i>	-	-
Weigh declaration kg or g/ <i>Grynasis kiekis kilogramais ar gramais</i>	X	X
Special storage and (or) conditions of use/ <i>Specialios laikymo ir (arba) vartojimo sąlygos</i>	X	-
„Best before ... (date)“/ <i>„Tinka vartoti iki ... (data)“</i>	X	X
Production date/ <i>Pagaminimo data</i>	X	X
Identification mark/ <i>Sveikumo ženklas</i>	X	-
Batch number/ <i>Partijos numeris</i>	X	-
Product code/ <i>Produkto kodas</i>	X	X
The manufacturer's name, address and logo (if any)/ <i>Gamintojo pavadinimas, adresas ir prekės ženklas (jei yra)</i>	X	-
Packer name and address (if any)/ <i>Pakuotojo pavadinimas ir adresas (jei yra)</i>	-	-
Country of origin/ <i>Kilmės šalis, ar kilmės vieta</i>	X	-
Ingredients/ <i>Sudedamosios dalys</i>	X	-
Additional information (if any)/ <i>Papildoma informacija ir specialiosios nuorodos (jei yra)</i>	X	-
Product instructions for use (if any)/ <i>Produkto vartojimo instrukcija (jei yra)</i>	X	-
Nutritional value/ <i>Maistingumas, jei pateikiamas mitybinis teiginys</i>	X	-
When product specification is combined with customer, need to insert product label/ <i>Specifikaciją derinant su klientu, įkeliami konkreti produkto etiketė.</i>		

6. SPECIFICATION COMPATIBILITY AND APPROVAL/ SPECIFIKACIJOS SUDERINIMAS IR PATVIRTINIMAS

	VENDOR/ PARDAVĖJAS		BUYER/ PIRKĖJAS
Company name/ Įmonės pavadinimas <i>Address/ Adresas</i> <i>Phone number/ Telefono numeris</i> <i>Fax/ Faksas</i> <i>E-mail/ Elektroninis paštas</i>	Gamyklos g. 27, Rudaminos k., LT-13249, Vilniaus raj., Lietuva Tel.: (8 5) 268 7331, +37065010136 (Darbo laikas: d. d. 7:30 - 16:00) El. paštas: vilniaus.paukstynas@kggroup.eu		
Name Surname/ Vardas, pavardė <i>Phone number/ Telefono numeris</i> <i>E-mail/ Elektroninis paštas</i>	Justina Prankienė +370 633 43421 J.Prankiene@kggroup.eu	Greta Spundzevičiūtė +370 69042069 g.spundzeviciute@kggroup.eu	
Position/ Pareigos	Quality manager/	Standard Technologist/	

SFC style chicken fillet stripes (cooked and frozen)/
SFC stiliaus vištienos filė juostelės (keptos ir šaldytos)

	<i>Kokybės vadybininkė</i>	Standartų technologė	
<i>Signature/ Parašas</i>			
<i>Date/ Data</i>	15 09 2022	15 09 2022	