


**1. PRODUCT INFORMATION/INFORMACIJA APIE PRODUKTĄ**

1.1. Product name/ <i>Produkto pavadinimas</i>		Breaded chicken burgers (cooked, frozen) / <i>Vištienos burgeriai džiuvesėliuose (kepti užšaldyti)</i>	
1.2. Weight, kg / weight caliber (if necessary)/ <i>Grynasis kiekis, kg/ svorio kalibras (jeigu reikia)</i>		75g ± 2g	
1.3. Photograph/ <i>Nuotrauka</i>			
Product/ <i>Produkto</i>		Packed product/ <i>Supakuoto produkto</i>	
			
1.4. Product ingredients/ <i>Sudedamosios dalys</i>		<p>Chicken mass 66% (chicken meat 33% (origin: EU), water, chicken broiler skin, SOY fibers, WHEAT flour, WHEAT fiber, salt, stabilizers: E461, E576, rice starch, thickener E 460, flavorings, spices (pepper, garlic), glucose, sugar, acidity regulator E 500, yeast, antioxidant E 301, breading 28% (WHEAT flour, water, salt, potato starch, modified potato starch, yeast), rapeseed oil.</p> <p><i>Vištienos masė 66% (vištienos mėsa 33% (kilmė: EU), vanduo, viščiukų broilerių odelės, SOJOS sėklidulos, KVIEČIŲ miltai, KVIEČIŲ skaidulos, druska, stabilizatoriai: E461, E576, ryžių krakmolos, tirštiklis E 460, kvapiosios medžiagos, prieskoniai (pipirai, česnakai), gliukozė, cukrus, rūgštingumą reguliuojanti medžiaga E 500, mielės, antioksidantas E 301, padengimas 28% (KVIEČIŲ miltai, vanduo, druska, bulvių krakmolos, modifikuotas bulvių krakmolos, mielės), rapsų aliejus.</i></p>	
1.5. Storage, transportations conditions/ <i>Laikymo ir sandėliavimo sąlygos</i>		In deep freezer at -18 °C or colder. No longer than expiry date / <i>Laikyti ne aukštesnėje kaip -18°C temperatūroje. Ne ilgiau nei geriausia iki datos.</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/ <i>546 dienos</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>		<b>To deep fry:</b> Preheat cooking oil to 165°C. Gently lower the frozen burgers into the hot oil and cook for approx. 4 minutes,	

	<p>until golden brown. Drain well before serving.</p> <p><b>To fry:</b> Gently heat a little oil in a frying pan. Fry frozen burgers over a high temperature for approx. 10 minutes, turning frequently.</p> <p><b>To oven cook:</b> Preheat oven to 200°C./Fan 180°C. Place frozen burgers on a baking tray and cook in the centre of the oven for 12-14 minutes, turning frequently./</p> <p><b>Gruzdintuvėje:</b> Įkaitinkite kepimo aliejų iki 165°C. Atsargiai įdėkite šaldytus vištienos burgerius į aliejų ir kepkite apie 4 minutes, iki auksiniai rudos spalvos. Nusausinkite prieš patiekdami.</p> <p><b>Keptuvėje:</b> Atsargiai pašildykite nedidelį kiekį aliejaus keptuvėje. Kepkite šaldytus vištienos burgerius ne per aukštoje temperatūroje apie 10 minučių, dažnai apverčiant.</p> <p><b>Orkaitėje:</b> Įkaitinkite orkaitę iki 200°C temperatūros / Su ventiliatoriumi iki 180°C temperatūros. Padėkite vištienos burgerius į kepimo indą ir kepkite orkaitės viduryje 12-14 minučių, dažnai apverčiant.</p> <p>Must not be frozen again after defrosting./ Atšildžius pakartotinai neužšaldyti.</p>
1.10 Appearance/ Išvaizda	Typical for reformed chicken meat/ Būdingas formuotiems, keptiems mėsos gaminiams.
1.11 Allowable defects/ Leidžiami defektai	
1.12 Taste and smell/Skonis ir kvapas	Formed chicken burger./ Formuoti vištienos burgeriai.
1.13 Color/ Spalva	Yellow colour (crumbs)/ Geltonos spalvos (džiūvēsiai)
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 vartoti laikotarpiu	100 ksv/g / cfu/g	
2.2. Physical risks factors/ Fiziniai rizikos veiksniai			

Absent/ <i>Neturi būti</i>			
<b>2.3. Chemical risks factors/ Cheminiai rizikos veiksniai</b>			
Pollutant concentrations do not exceed Regulations (EC) No. 1881/2006 and (EC) No. 839/2008 the maximum permitted levels/ <i>Teršalų koncentracijos neturi viršyti reglamentuose (EB) Nr. 1881/2006 ir (EB) Nr. 839/2008 nurodytų didžiausių leistinų koncentracijų.</i>			
<b>2.4. Allergens/ Alergenai</b>			
<i>Allergens in the product/ Alergenai esantys produkte</i>	<i>Yes/No/Traces/ Taip/Ne/Pėdsakai</i>	<i>Allergens in the product/ Alergenai esantys produkte</i>	<i>Yes/No/Traces/ Taip/Ne/Pėdsakai</i>
Cereals containing gluten and their products/ <i>Glitimo turintys javai ir jų produktai</i>	Yes/ <i>Taip</i>	Crustaceans and products thereof/ <i>Vėžiagyviai ir jų produktai</i>	No/ <i>Ne</i>
Milk and milk products/ <i>Pienas ir jo produktai</i>	Traces/ <i>Pėdsakai</i>	Sesame seeds and products/ <i>Sezamų sėklos ir jų produktai</i>	No/ <i>Ne</i>
Nuts and product thereof/ <i>Riešutai ir jų produktai:</i>	No/ <i>Ne</i>	Eggs and products thereof/ <i>Kiaušiniai ir jų produktai</i>	Traces/ <i>Pėdsakai</i>
- Almonds/ <i>Migdolai</i>	No/ <i>Ne</i>	Fish and products thereof/ <i>Žuvis ir jos produktai</i>	No/ <i>Ne</i>
- Hazelnuts/ <i>Lazdynų riešutai</i>	No/ <i>Ne</i>	Peanuts and products thereof/ <i>Žemės riešutai ir jų produktai</i>	No/ <i>Ne</i>
- Walnuts/ <i>Graikiniai riešutai</i>	No/ <i>Ne</i>	Soybeans and products/ <i>Sojų pupelės ir jų produktai</i>	Traces/ <i>Pėdsakai</i>
- Cashews/ <i>Anakardžiai</i>	No/ <i>Ne</i>	Celery and products thereof/ <i>Salierai ir jų produktai</i>	Traces/ <i>Pėdsakai</i>
- Pecans/ <i>Karijos</i>	No/ <i>Ne</i>	Sulphur dioxide and sulphites/ <i>Sieros dioksidas ir sulfitai (didesnė kaip 10 mg, išreikšta SO<sub>2</sub>)</i>	No/ <i>Ne</i>
- Brazil nuts/ <i>Bertoletijos</i>	No/ <i>Ne</i>	Mustard and products thereof/ <i>Garstyčios ir jų produktai</i>	Traces/ <i>Pėdsakai</i>
- Macadamia/ <i>Makadamijos</i>	No/ <i>Ne</i>	Molluscs and products thereof/ <i>Moliuskai ir jų produktai</i>	No/ <i>Ne</i>
- Pistachios/ <i>Pistacijios</i>	No/ <i>Ne</i>	Lupine and products thereof/ <i>Lubiniai ir jų produktai</i>	No/ <i>Ne</i>
2.5 Genetically modified organisms/ <i>Genetiškai modifikuoti organizmai</i>	No/ <i>Ne</i>		
2.6 Ionization/ <i>Jonizuojanti spinduliuotė</i>	No/ <i>Ne</i>		

### 3. NUTRITION INFORMATION g / 100 g/ **MAISTINGUMO INFORMACIJA G/100 G**

Energetic value 100 g, kJ/ <i>Energinė vertė 100 g, KJ</i>	967	Carbohydrates, g/ <i>Angliavandeniai, g</i>	18
Energetic value 100 g, kcal/ <i>Energinė vertė 100 g, kcal</i>	232	of which sugars, g/ <i>iš kurių cukrų</i>	1,4
Fat, g/ <i>Riebalai, g</i>	13	Protein, g/ <i>Baltymai, g</i>	9,1
of which saturated fatty acids/ <i>iš kurių sočiųjų riebalų rūgščių, g</i>	2,3	Salt, g/ <i>Druska, g</i>	1,5

### 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>	-		
	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 PACKAGING/ PRODUKTO ĮPAKAVIMAS

Pallet type / <i>Paletės tipas</i>	According to the demand of a customer./ <i>Pagal kliento poreikį.</i>
<i>EUR pallet dimensions (depth×width,×height cm)/ EURO paletės išmatavimai (ilgis×plotis×aukštis, cm)</i>	According to the demand of a customer./ <i>Pagal kliento poreikį.</i>
<i>Box units per pallet / Dėžių kiekis paletėje</i>	According to the demand of a customer./ <i>Pagal kliento poreikį.</i>
Pallet net weight, kg / <i>Paletės grynasis svoris, kg</i>	According to the demand of a customer./ <i>Pagal kliento poreikį.</i>
Pallet gross weight, kg / <i>Paletės bendras svoris, kg</i>	According to the demand of a customer./ <i>Pagal kliento poreikį.</i>
Pallet total height, m/ <i>Paletės bendras aukštis, m</i>	According to the demand of a customer./ <i>Pagal kliento poreikį.</i>

### 6. PRODUCT LABELLING/ PRODUKTO ŽENKLINIMAS

	5.1 Label of package Mark „X”	5.2 Label of pallet Mark „X”
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	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	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	X
Batch number/ <i>Partijos numeris</i>	X	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	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	X
Ingredients/ <i>Sudedamosios dalys</i>	X	-
Additional information (if any)/ <i>Papildoma</i>	-	-

<i>informacija ir specialiosios nuorodos (jei yra)</i>		
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 are combine with customer, need to insert product label./ <i>Specifikaciją derinant su klientu, įkeliama konkreči produkto etiketė.</i>		

### 7. SPECIFICATION COMPATIBILITY AND APPROVAL/ SPECIFIKACIJOS SUDERINIMAS IR PATVIRTINIMAS

	<b>VENDOR/ PARDAVĖJAS</b>		<b>BUYER/ PIRKĖJAS</b>
<b>Company name/ Įmonės pavadinimas</b> <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: <a href="mailto:vilniaus.paukstynas@kggroup.eu">vilniaus.paukstynas@kggroup.eu</a>		
<b>Name Surname/ Vardas, pavardė</b> <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@kggr oup.eu	
<b>Position/ Pareigos</b>	Quality manager/ <i>Kokybės vadybininkė</i>	Standard Technologist/ Standartų technologė	
<b>Signature/ Parašas</b>			
<b>Date/ Data</b>	01 08 2022	01 08 2022	