

	PRODUCT SPECIFICATION No. 123 / Produkto specifikacija Nr. 123	PR03-F16	
		Version number/ Versijos numeris	1.0
		Date of preparation/ Parengimo data	2025 01 31

1. PRODUCT INFORMATION/ INFORMACIJA APIE PRODUKTĄ

1.1. Product name/ Produkto pavadinimas		Chicken meatballs (cooked and frozen)/ Vištienos kukuliai (kepti ir užšaldyti)	
1.2. Weight, kg / weight caliber (if necessary)/ Grynasis kiekis, kg/ svorio kalibras (jeigu reikia)		-	
1.3. Photograph/ Nuotrauka			
Product/ Produkto		Packed product/ Supakuoto produkto	
			
1.4. Product ingredients/ Sudedamosios dalys		Mechanically separated chicken meat 64 %, rapeseed oil, chicken skins, breadcrumbs (WHEAT flour, salt, yeast), water, 9 % food grade acetic acid, stabilizers E461, E576, E450, salt, starch, onions, garlic, maltodextrin, sugar, hydrolyzed vegetable protein, white pepper, parsley, green onions leaves, WHEAT fiber, thickener E460, acidity regulator E500. Mechaniškai atskirta vištienos mėsa 64 %, rapsų aliejus, vištienos odelės, džiovėsėliai (KVIETINIAI miltai, druska, mielės), vanduo, 9 % maistinė acto rūgštis, stabilizatoriai E461, E576, E450, druska, krakmolos, svogūnai, česnakai, maltodekstrinas, cukrus, hidrolizuoti augaliniai baltymai, baltieji pipirai, petražolės, svogūnų laiškai, KVIEČIŲ skaidulos, tirštiklis E460, rūgštingumą reguliuojanti medžiaga E500.	
1.5. Storage, transportations conditions/ Laikymo ir sandėliavimo sąlygos		-18 °C temperature / - 18°C temperatūra	
1.6. Shelf life/ Tinkamumo vartoti terminas	1.7. Shelf life minimum delivery/ Minimalus pristatymo terminas	1.8. Use after opening (if applicable)/ Suvartoti po atidarymo (jei taikoma)	
547 days / 547 dienos	2/3 of shelf – life/ 2/3 tinkamumo vartoti termino	-	
1.9. Instruction for use (if applicable)/ Vartojimo instrukcija (jei taikoma)		Pan: cook chicken meatballs in the pan, with a little bit of oil for 10-12 minutes, turning frequently. Oven: place chicken meatballs in the baking tray and cook in the centre of oven at 150 °C temperature for 20-25 minutes. Consider the characteristics of the oven. Air fryer: cook chicken meatballs in the air fryer at 190 °C for 13 minutes.	

Chicken meatballs (cooked and frozen)/ Vištienos kukuliai (kepti ir užšaldyti)

	Consider the characteristics of the air fryer. Keptuvė: keptuvėje vištienos kukulius kepkite su šlakeliu aliejaus 10 -12 min, dažnai vartant. Orkaitė: sudėkite vištienos kukulius į kepimo indą ir kepkite orkaitės viduryje 150 °C temperatūroje 20-25 minutes. Atsižvelkite į orkaitės ypatumus. Karšto oro gruzdintuvė: karšto oro gruzdintuvėje vištienos kukulius kepkite 190 °C temperatūroje 13 minučių. Atsižvelkite į karšto oro gruzdintuvės ypatumus. Do not refreeze after thawing/ Po atšildymo pakartotinai neužšaldyti.
--	---

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/ <i>Neturi viršyti reglamente (EB) Nr. 2073/2005 su konsoliduotais pakeitimais nurodytų didžiausių leistinų mikrobiologinių kiekių.</i>			
Microorganisms/ Mikroorganizmai	Applies to / Taikymo sritis	Limit of contamination/ Užterštumo riba	
		m	M
<i>L. monocytogenes</i>	Applied to finished products before placing on the market / Taikoma gataviems produktams iki pateikimo į rinką	Absence in 25 g / <i>Neturi būti 25 g</i>	
	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>			
2.3. Chemical risks factors/ Cheminiai rizikos veiksniai			
Pollutant concentrations do not exceed Regulations (EU) 2023/915 and (EC) No. 839/2008 the maximum permitted levels/ Teršalų koncentracijos neturi viršyti reglamentuose (ES) Nr. 2023/915 ir (EB) Nr. 839/2008 nurodytų didžiausių leistinų koncentracijų.			
2.4. Allergens/ Alergenai			
<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/ Taip	Crustaceans and products thereof/ <i>Vėžiagyviai ir jų produktai</i>	No/ Ne
Milk and milk products/ <i>Pienas ir jo produktai</i>	Traces/ Pėdsakai	Sesame seeds and products/ <i>Sezamų sėklos ir jų produktai</i>	No/ Ne
Nuts and product thereof/ <i>Riešutai ir jų produktai:</i>	No/ Ne	Eggs and products thereof/ <i>Kiaušiniai ir jų produktai</i>	Traces/ Pėdsakai
- Almonds/ <i>Migdolai</i>	No/ Ne	Fish and products thereof/ <i>Žuvis ir jos produktai</i>	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

Chicken meatballs (cooked and frozen)/ Vištienos kukuliai (kepti ir užšaldyti)

- Macadamia/ Makadamijos	No/ Ne	Molluscs and products thereof/ Moliuskai ir jų produktai	No/ Ne
- Pistachios/ Pistacijos	No/ Ne	Lupine and products thereof/ Lubinai ir jų produktai	No/ Ne
2.5 Genetically modified organisms/ Genetiškai modifikuoti organizmai	No/ Ne		
2.6 Ionization/ Jonizuojanti spinduliuotė	No/ Ne		

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

Energy value 100 g, kJ/ Energinė vertė 100 g, kJ	803	Carbohydrates, g/ Angliavandeniai, g	4,3
Energy value 100 g, kcal/ Energinė vertė 100 g, kcal	193	of which sugars, g/ iš kurių cukrų	0,7
Fat, g/ Riebalai, g	13,6	Protein, g/ Baltymai, g	13
of which saturated fatty acids/ iš kurių sočiųjų riebalų rūgščių, g	3,0	Salt, g/ Druska, g	1,4

4. PRODUCT PACKAGING/ PRODUKTO ĮPAKAVIMAS

4.1 Type of packaging	According to the demand of a customer./ Pagal kliento poreikį.	
4.2. Fix weight (if are)	According to the demand of a customer./ Pagal kliento poreikį.	
4.3. Excipients	According to the demand of a customer./ Pagal kliento poreikį.	
	4.4 Primary packaging	4.5 Secondary packaging
Type/ Tipas	According to the demand of a customer./ Pagal kliento poreikį.	According to the demand of a customer./ Pagal kliento poreikį.
Weight, g	According to the demand of a customer./ Pagal kliento poreikį.	According to the demand of a customer./ Pagal kliento poreikį.
Length × width × height, mm	According to the demand of a customer./ Pagal kliento poreikį.	According to the demand of a customer./ Pagal kliento poreikį.
Color (if need)	According to the demand of a customer./ Pagal kliento poreikį.	According to the demand of a customer./ Pagal kliento poreikį.
Number of packages/units (if need)	According to the demand of a customer./ Pagal kliento poreikį.	According to the demand of a customer./ Pagal kliento poreikį.
4.6 Tertiary packaging		
Type of pallet	EU	
Boxes per pallet	According to the demand of a customer./ Pagal kliento poreikį.	
Layers per pallet	According to the demand of a customer./ Pagal kliento poreikį.	
Boxes per layer	According to the demand of a customer./ Pagal kliento poreikį.	
Length × width × height, mm	According to the demand of a customer./ Pagal kliento poreikį.	

5. PRODUCT LABELLING/ PRODUKTO ŽENKLINIMAS

	5.1 Label of package Mark „X”	5.2 Label of pallet Mark „X”
Product name/ Produkto pavadinimas	X	X

Chicken meatballs (cooked and frozen)/ Vištienos kukuliai (kepti ir užšaldyti)

Product category/grade (if any)/ <i>Produkto rūšis / klasė (jei yra)</i>	-	-
Packaged in a protective atmosphere/ <i>Supakuotas naudojant apsauginės 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>	-	-
Product code/ <i>Produkto kodas</i>	-	-
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>	-	-
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, įkeliamą konkreči 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.: 37052687331, 37065010136 (Darbo laikas: d. d. 7:30 - 16:00) El. paštas: www.paukstynas.lt		
Name Surname/ Vardas, pavardė <i>Phone number/ Telefono numeris</i> <i>E-mail/ Elektroninis paštas</i>	Aurelija Veligoraitė +3706 3343421 a.veligoraitė@paukstynas.lt	Greta Kondratenko +370 69042069 g.kondratenko@paukstynas.lt	
Position/ Pareigos	Quality manager/ <i>Kokybės vadybininkė</i>	Standard Technologist/ <i>Standartų technologė</i>	

Chicken meatballs (cooked and frozen)/ *Vištienos kukuliai (kepti ir užšaldyti)*

Signature/ Parašas			
Date/ Data	2025 01 31	2025 01 31	