

	<b>PRODUCT SPECIFICATION No. 504 / Produkto specifikacija Nr. 504</b>	PR03-F16	
		Version number/ Versijos numeris	1.0
		Date of preparation/ Parengimo data	2025-03-07

### W1. PRODUCT INFORMATION/INFORMACIJA APIE PRODUKTĄ

1.1. Product name/ <i>Produkto pavadinimas</i>		Frozen marinated chicken leg quarters (with added water) / <i>Šaldyti marinuoti viščiukų ketvirčiai (sudėtyje yra vandens)</i>	
1.2. Weight, kg / weight caliber (if necessary)/ <i>Grynasis kiekis, kg/ svorio kalibras (jeigu reikia)</i>		2,00 kg	
1.3. Photograph/ <i>Nuotrauka</i>			
1.4. Product ingredients/ <i>Sudedamosios dalys</i>		Chicken broiler leg quarters 80%, water, salt, vegetable fiber (plantain, peas)/ <i>Viščiukų broilerių ketvirčiai 80%, vanduo, druska, augalinės skaidulos (gysločių, žirnių)</i>	
1.4.1. Raw material/ <i>Žaliava</i>		Chicken broiler leg quarters/ <i>Viščiukų broilerių ketvirčiai</i>	
1.5. Storage, transportations conditions/ <i>Laikymo ir sandėliavimo sąlygos</i>		-18 °C	
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>	
545 days/ <i>545 dienos</i>	2/3 of shelf life/ <i>2/3 tinkamumo vartoti termino</i>	24 hours/ <i>24 valandos</i>	
1.9 Meat origin: EU. Produced in Lithuania/ <i>Žaliavos kilmė: ES. Produktas pagamintas Lietuvoje.</i>			
1.10. Instruction for use (if applicable)/ <i>Vartojimo instrukcija (jei taikoma)</i>		Heat treatment before use. Remove the product from the packaging and bake in a preheated oven at 180 ° C for about 40-45 minutes. The internal temperature of the baked product must be at least 75°C./ <i>Prieš vartojant būtina atšildyti ir tinkamai termiškai apdoroti. Išimkite produktą iš pakuotės ir kepkite iki 180 °C įkaitintoje orkaitėje apie 40-45 minutes. Iškepto produkto vidaus temperatūra turi būti ne žemesnė kaip 75°C laipsnių.</i>	
1.11 Appearance/ <i>Išvaizda</i>		Clean, free from visible foreign matter, dirt or blood. Only small and barely noticeable blood spots may be present. Must be free from major bruises. A few isolated bruises are permitted. Yellow skin may be present on the joint. No protruding broken bones./ <i>Švarūs, be pastebimų pašalinių medžiagų, nešvarumų arba kraujo. Gali būti tik mažų ir vos pastebimų kraujo dėmių. Turi būti be didelių sumušimų. Leidžiamos kelios pavienės kraujosruvos. Ant sąnario galima geltona luobelė. Be išsikišusių sulaužytų kaulų.</i>	
1.12 Allowable defects/ <i>Leidžiami defektai.</i>			
Defects per/ <i>Defektai per 10 kg</i>		Tolerance, units/ <i>Tolerancija, vienetais</i>	
Bruises, bloodspots/ <i>Sumušimai, kraujosrūvos &lt;6mm</i>		20	
Feathers/ <i>Plunksnos &lt;10mm</i>		20	
Feathers/ <i>Plunksnos &lt;6mm</i>		40	
Stubs (quill ends) and hairs (filoplumes) < 10 mm/ <i>Padaigos (plunksnos galai) ir pūkeliai (plaukeliai)</i>		15	
Internal broken bone at the joint/ <i>Vidiniai lūžiai ties sąnariais</i>		3%	
Irregular incisions/cut/ <i>Netaisyklingi pjūviai/pjūvis</i>		3%	
1.13 Taste and flavour/ <i>Skonis ir kvapas</i>		Characteristic of frozen marinated chicken broiler quarters. Free from foreign smell. / <i>Būdingas šaldytiems viščiukų ketvirčiams. Be pašalinių kvapų.</i>	

1.14 Color/ Spalva	Natural color of chicken broiler quarters / Natūralios spalvos viščiukų broilerių ketvirčiai
1.15 Texture/ consistency/ Tekstūra, konsistencija	Firm/ Kieta
1.16 Incision appearance/ Pjūvis	-

## 2. FOOD SAFETY PARAMETERS/ MAISTO SAUGOS PARAMETRAI

2.1. Microbiological risks factors/ Mikrobiologiniai rizikos veiksniai			
Do not exceed regulations (EB) No. 2073/2005 the maximum permitted microbiological levels./ Neturi viršyti reglamente (EB) Nr. 2073/2005 nurodytų didžiausių leistinų mikrobiologinių kiekių.			
Microorganisms/ Mikroorganizmai	Limit of contamination/ Ribos		
	m	M	
Escherichia coli, ksv/g	≤500	≤5000	
Salmonella, 25 g	Absence in 25 g/ Neturi būti 25 g		
2.2. Physical risks factors/ Fiziniai rizikos veiksniai			
Not should be/ Neturi būti			
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			
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	Traces/Pėdsakai	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:		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/ Lazdynų riešutai	No/Ne	Peanuts and products thereof/ Žemės riešutai ir jų produktai	No/Ne
- Walnuts/ Graikiniai riešutai	No/Ne	Soybeans and products/ Sojų pupelės ir jų produktai	Traces/Pėdsakai
- Cashews/ Anakardžiai	No/Ne	Celery and products thereof/ Salierai ir jų produktai	Traces/Pėdsakai
- Pecans/ Karijos	No/Ne	Sulphur dioxide and sulphites/ Sieros dioksidas ir sulfitai (didesnė kaip 10 mg, išreikšta SO <sub>2</sub> )	No/Ne
- Brazil nuts/ Bertoletijos	No/Ne	Mustard and products thereof/ Garstyčios ir jų produktai	Traces/Pėdsakai
- 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/	707	Carbohydrates, g/	0,3
-------------------------	-----	-------------------	-----

<i>Energinė vertė 100 g, KJ</i>		<i>Angliavandeniai, g</i>	
Energy value 100 g, kcal/ <i>Energinė vertė 100 g, kcal</i>	171	of which sugars, g/ iš kurių <i>cukrų</i>	0,1
Fat, g/ <i>Riebalai, g</i>	13,0	Protein, g/ <i>Baltymai, g</i>	12,9
of which saturated fatty acids/ iš <i>kurių sočiųjų riebalų rūgščių, g</i>	4,4	Salt, g/ <i>Druska, g</i>	0,64

#### 4. PRODUCT PACKAGING/ PRODUKTO ĮPAKAVIMAS

4.1 Type of packaging/ <i>Įpakavimo būdas</i>	Plastic bags/ <i>Plastikiniai maišeliai.</i>	
4.2. Fix weight (if are)/ <i>Fiksuotas svoris (jei yra)</i>	2,0 kg	
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>	Transparent film/ <i>Skaidri plėvelė</i>	Carton box/ <i>Kartoninė dėžė</i>
Weight, g/ <i>Svoris, g</i>	23	756
Length × width × height, mm/ <i>Ilgis × plotis × aukštis, mm</i>	350x400	585x395x132
Color (if need)/ <i>Spalva (jei būtina)</i>	Transparent / <i>Skaidri</i>	Colored/ <i>Spalvota</i>
Number of packages/units (if need)/ <i>Vienetų kiekis pakuotėje (jei būtina)</i>	-	5

#### 5. 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	-
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	-
Special storage and (or) conditions of use/ <i>Specialios laikymo ir (arba) vartojimo sąlygos</i>	x	-
„Best before ... (date)“/ „Tinka vartoti iki ... (data)“	x	-
Production date/ <i>Pagamavimo data</i>	x	-
Identification mark/ <i>Sveikumo ženklas</i>	x	-
Batch number/ <i>Partijos numeris</i>	x	-
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, įkeliama konkreti produkto etiketė.</i>		

## 6. 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>	AB „Vilniaus paukštynas“ Vilnius Dist., Rudaminos Vlg., Gamyklos St. 27/ <i>Vilniaus r. sav., Rudaminos k., Gamyklos g. 27.</i> +37052687331 <a href="mailto:vilniaus.paukstynas@paukstynas.lt">vilniaus.paukstynas@paukstynas.lt</a>		
<b>Specification prepared by/ Specifikaciją parengė:</b>			
<b>Name Surname/ Vardas, pavardė</b> <i>Postinion/ Pareigos</i> <i>Phone number/ Telefono numeris</i> <i>E-mail/ Elektroninis paštas</i>	Lina Trumpienė Standard technologist/ Standartų technologė Tel. +370 640 01304 l.trumpiene@paukstynas.lt		
<b>Specification approved by:/ Specifikaciją patvirtino:</b>			
<b>Name Surname/ Vardas, pavardė</b> <i>Phone number/ Telefono numeris</i> <i>E-mail/ Elektroninis paštas</i>	Aurelijus Karnevičius Tel. +370 641 64008 a.karnevicius@paukstynas.lt	Laura Čepienė Tel. +370 640 49585 l.cepiene@paukstynas.lt	
<b>Position/ Pareigos</b>	Quality manager/ <i>Kokybės vadybininkas</i>	Technologist / <i>Technologė</i>	
<b>Signature/ Parašas</b>	AB „VILNIAUS PAUKŠTYNAS“ Kokybės vadybininkas Aurelijus Karnevičius	AB „Vilniaus paukštynas“ MKPC technologė Laura Čepienė 	
<b>Date/ Data</b>	2025 03 07	2025 03 07	