	PRODUCT SPECIFICATION No. 563/ <i>Produkto specifikacija Nr. 563</i>	PR03-F16	
		Version number/ <i>Versijos numeris</i>	1.0
		Date of preparation/ <i>Parengimo data</i>	2026-03-18

1. PRODUCT INFORMATION/INFORMACIJA APIE PRODUKTĄ

1.1. Product name/ <i>Produkto pavadinimas</i>		Chicken breast fillet with BBQ flavored marinade (with added water)/ <i>Viščiukų krūtinėlių filė su BBQ skonio marinatu (sudėtyje yra vandens)</i>	
1.2. Weight, kg / weight caliber (if necessary)/ <i>Grynasis kiekis, kg/ svorio kalibras (jeigu reikia)</i>		0,500 kg	
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 broiler breast fillet 78%, water, rapeseed oil, salt, sugar, sweet paprika, tomatoes, garlic, onions, black pepper, horseradish, cumin, chili pepper, fenugreek, paprika extract, WHEAT fiber, dextrose, preservative E262, antioxidant E301, flavourings. / <i>Viščiukų broilerių krūtinėlių filė 78 %, vanduo, rapsų aliejus, druska, cukrus, saldžiosios paprikos, pomidorai, česnakai, svogūnai, juodieji pipirai, krienai, kmynai, aitriosios paprikos, ožragė, paprikos ekstraktas, KVIEČIŲ skaidulos, dekstrozė, konservantas E262, antioksidantas E301, kvapiosios medžiagos.</i>	
1.5. Storage, transportations conditions/ <i>Laikymo ir sandėliavimo sąlygos</i>		(-2 - +4) °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>	
10 days/ <i>10 dienų</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>		Cook thoroughly before consumption. Remove the product from the package and bake on the grill or pan for about 10 minutes, or in a preheated oven at 180 ° C for about 35 minutes. The internal temperature of the baked product must be at least 75°C./ <i>Prieš vartojimą termiškai apdoroti. Išimkite produktą iš pakuotės ir kepkite grilyje ar keptuvėje apie 10 min. arba orkaitėje, įkaitintoje iki 180°C temperatūros, apie 35 min. Paruošto produkto vidinė temperatūra turi būti ne žemesnė kaip 75°C laipsnių.</i>	
1.11 Appearance/ <i>Išvaizda</i>		Marinade is red color, particles of spices are visible on the product./ <i>Marinatas raudonos spalvos, ant produkto matomos prieskonių dalelės.</i>	
1.12 Allowable defects/ <i>Leidžiami defektai.</i>			
Defects per/ <i>Defektai per 10 kg</i>		Tolerance/ <i>Tolerancija</i>	
Bruises, bloodspots/ <i>Sumušimai, kraujosrūvos <12,5mm</i>		4%	
Cutting Non-conformities/ <i>Pjūvio neatitikimai</i>		4%	
Bones/ <i>Kaulai <6mm</i>		1%	
Cartilage/ <i>Kremzlė</i>		1,5%	
1.13 Taste and flavour/ <i>Skonis ir kvapas</i>		A mild spices and barbeque taste is felt, free from foreign smell. / <i>Juntas švelnus prieskonių ir barbekių skonis, be pašalinių kvapų.</i>	

1.14 Color/ <i>Spalva</i>	The marinade is red color, evenly distributed on the surface of the product./ <i>Marinatas raudonos spalvos, tolygiai pasiskirstęs ant produkto paviršiaus.</i>
1.15 Texture/ consistency/ <i>Tekstūra, konsistencija</i>	-
1.16 Incision appearance/ <i>Pjūvis</i>	-

2. FOOD SAFETY PARAMETERS/ MAISTO SAUGOS PARAMETRAI

2.1. Microbiological risks factors/ <i>Mikrobiologiniai rizikos veiksniai</i>			
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/ <i>Mikroorganizmai</i>	Limit of contamination/ <i>Ribos</i>		
	m	M	
<i>Escherichia coli</i> , ksv/g	≤500	≤5000	
<i>Salmonella</i> , 25 g	Absence in 25 g/ <i>Neturi būti 25 g</i>		
2.2. Physical risks factors/ <i>Fiziniai rizikos veiksniai</i>			
Not should be/ <i>Neturi būti</i>			
2.3. Chemical risks factors/ <i>Cheminiai rizikos veiksniai</i>			
Pollutant concentrations do not exceed Regulations (EU) 2023/915 and (EC) No. 839/2008 the maximum permitted levels/ <i>Teršalų koncentracijos neturi viršyti reglamentuose (ES) Nr. 2023/915 ir (EB) Nr. 839/2008 nurodytų didžiausių leistinų koncentracijų.</i>			
2.4. Allergens/ <i>Alergenai</i>			
<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>		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>	Traces/ Pėdsakai
- 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

Energy value 100 g, kJ/ <i>Energinė vertė 100 g, KJ</i>	475	Carbohydrates, g/ <i>Angliavandeniai, g</i>	2,0
Energy value 100 g, kcal/ <i>Energinė vertė 100 g, kcal</i>	113	of which sugars, g/ iš kurių <i>cukrų</i>	1,2
Fat, g/ <i>Riebalai, g</i>	3,5	Protein, g/ <i>Baltymai, g</i>	18
of which saturated fatty acids/ iš kurių sočiųjų riebalų rūgščių, g	0,6	Salt, g/ <i>Druska, g</i>	1,26

4. PRODUCT PACKAGING/ PRODUKTO ĮPAKAVIMAS



4.1 Type of packaging/ <i>Įpakavimo būdas</i>	Packaged in a protective atmosphere/ <i>Supakuotas naudojant apsaugines dujas</i>	
4.2. Fix weight (if are)/ <i>Fiksuotas svoris (jei yra)</i>	0,500 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>	Plastic tray/ <i>Plastikinis indelis</i>	Carton box/ <i>Kartoninė dėžė</i>
Weight, g/ <i>Svoris, g</i>	14	204
Length × width × height, mm/ <i>Ilgis × plotis × aukštis, mm</i>	190x144x63	389x288x130
Color (if need)/ <i>Spalva (jei būtina)</i>	Transparent/ <i>Skaidrus</i>	White top, brown bottom / <i>Baltas dangtis, rudas dugnas</i>
Number of packages/units (if need)/ <i>Vienetų kiekis pakuotėje (jei būtina)</i>	-	8

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	x
Product category/grade (if any)/ <i>Produkto rūšis / klasė (jei yra)</i>	-	-
Packaged in a protective atmosphere/ <i>Supakuotas naudojant apsaugines dujas</i>	x	-
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)“/ „Tinka vartoti iki ... (data)“	x	x
Production date/ <i>Pagaminimo data</i>	-	-
Identification mark/ <i>Sveikumo ženklas</i>	x	x
Batch number/ <i>Partijos numeris</i>	-	x
Product code/ <i>Produkto kodas</i>	-	-
The manufacturer's name, address and logo (if	x	x

any)/ <i>Gamintojo pavadinimas, adresas ir prekės ženklas (jei yra)</i>		
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, įkeliami konkreiti 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>	AB „Vilniaus paukštynas“ Vilnius Dist., Rudaminos Vlg., Gamyklos St. 27 Lithuania/ <i>Vilniaus r. sav., Rudaminos k., Gamyklos g. 27. Lietuva</i> +37052687331 vilniaus.paukstynas@paukstynas.lt		
Specification prepared by/ Specifikaciją parengė:			
Name Surname/ Vardas, pavardė <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		
Specification approved by:/ Specifikaciją patvirtino:			
Name Surname/ Vardas, pavardė <i>Phone number/ Telefono numeris</i> <i>E-mail/ Elektroninis paštas</i>	Viktorija Brukštienė +370 640 74106 v.brukstiene@paukstynas.lt quality@paukstynas.lt	Laura Čepienė Tel. +370 640 49585 l.cepiene@paukstynas.lt	
Position/ Pareigos	Senior quality manager/ <i>Vyresnioji kokybės vadybininkė</i>	Technologist / <i>Technologė</i>	
Signature/ Parašas		AB „Vilniaus paukštynas“ MKPC technologė Laura Čepienė 	
Date/ Data	2026 03 18	2026 03 18	