

Suvestinė redakcija nuo 2004-01-01

Isakymas paskelbtas: Žin. 2003, Nr. [87-3946](#), i. k. 1032330ISAK003D-353

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

I S A K Y M A S

**DĖL PRIVALOMŲJŲ GREITAI UŽŠALDYTŲ ŽIEDINIŲ KOPŪSTŲ IR GREITAI
UŽŠALDYTŲ BRAŠKIŲ KOKYBĖS REIKALAVIMŲ PATVIRTINIMO**

2003 m. rugpjūčio 28 d. Nr. 3D-353
Vilnius

Vykdydamas Rinkos prekių (paslaugų) kokybės priežiūros priemonių, patvirtintų Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1998 m. sausio 29 d. nutarimu Nr. 112 „Dėl rinkos prekių (paslaugų) kokybės priežiūros priemonių“ (Žin., 1998, Nr. [12-279](#); 1999, Nr. [42-1337](#)), 8.6 punktą,

1. T v i r t i n u pridedamus:

1.1. Privalomuosius greitai užšaldytų žiedinių kopūstų kokybės reikalavimus;

1.2. Privalomuosius greitai užšaldytų braškių kokybės reikalavimus.

2. N u s t a t a u , kad patvirtinti privalomieji kokybės reikalavimai įsigalioja 2004 m. sausio 1 d.

ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

JERONIMAS KRAUJELIS

SUDERINTA

Valstybinės maisto ir veterinarijos
tarnybos 2003-06-11 raštu Nr. B6-(1.9)-1080

SUDERINTA

Respublikinio mitybos centro
2003-06-12 raštu Nr. 2-357

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro

2003 m. rugpjūčio 28 d. įsakymu Nr. 3D-353

PRIVALOMIEJI GREITAI UŽŠALDYTŲ ŽIEDINIŲ KOPŪSTŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Šie reikalavimai nustato Lietuvos rinkai tiekiamų greitai užšaldytų žiedinių kopūstų privalomuosius kokybės reikalavimus (toliau – Reikalavimai).

Reikalavimai parengti vadovaujantis: CODEX STAN 111-1981 Greitai užšaldytų žiedinių kopūstų kodekso standartu, CAC/RCP 8-1976 Rekomenduojamomis greitai užšaldytų maisto produktų apdorojimo ir tvarkymo tarptautinėmis normomis ir taisyklėmis, Greitai užšaldytų maisto produktų techniniu reglamentu, patvirtintu Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. vasario 3 d. įsakymu Nr. 33 (Žin., 2000, Nr. 12-309).

I. REIKALAVIMŲ TAIKYMO SRITIS

1. Reikalavimai taikomi greitai užšaldytiems žiediniams kopūstams, paruoštiems iš šviežių, sveikų, švarių, atitinkančių *Brassica oleracea L.* rūšies *botrytis L.* žiedinių kopūstų veisles ir skirtiems tiesiogiai žmonėms vartoti.

2. Šie reikalavimai netaikomi, jei žiedinius kopūstus numatoma toliau apdoroti arba jie skirti pramoniniam perdirbimui.

II. PAGRINDINĖS SĄVOKOS

3. Šiuose Reikalavimuose vartojamos sąvokos:

Greitai užšaldyti žiediniai kopūstai – produktas, užšaldytas greitojo šaldymo įrenginiuose tokiu būdu, kad maksimalaus kristalizavimosi temperatūros zona nuo $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ iki $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$ arba nuo $+30\text{ }^{\circ}\text{F}$ iki $+23\text{ }^{\circ}\text{F}$ būtų įveikiama kaip galima greičiau, ir galutinė produkto temperatūra po terminio stabilizavimosi visuose taškuose pasiektų $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($0\text{ }^{\circ}\text{F}$). Leidžiama perfasuoti greitai užšaldytus žiedinius kopūstus reguliuojamomis sąlygomis pagal geros gamybos praktiką.

Žiediniai kopūstai laikomi, gabenami, skirstomi ir mažmeninėje prekyboje tvarkomi laikantis Greitai užšaldytų maisto produktų techninio reglamento nuostatų.

III. ŽALIAVOS REIKALAVIMAI

4. Greitam užšaldymui gali būti vartojami tik taip paruošti žiediniai kopūstai:

4.1. nepjaustyti – visa nesupjaustyta galvutė, apipjaustyta prie pagrindo, gali būti su mažais, švelniais, neišsivysčiusiais lapais;

4.2. pjaustyti – statmenai į dvi arba daugiau dalių supjaustyta galvutė;

4.3. skirstyti žiedynais – galvutės skiltys, galinčios būti su antrinio kotelio dalimi ir esančios ne mažesnio kaip 12 mm skersmens didžiausioje galvutės vietoje. Leidžiamas ne didesnis kaip 20 % m/m nuokrypis atskiriems vienetais, kuriuose didžiausias žiedyno skersmuo yra 5–12 mm. Gali pasitaikyti mažų, švelnių, neišsivysčiusių lapų, atskirai arba prie skilties.

5. Žiediniai kopūstai gali būti pateikiami rūšiuoti pagal dydį:

5.1. stambūs žiedynai – galvutės skiltys, ne mažesnio kaip 30 mm skersmens didžiausioje viršūnės vietoje, galinčios būti su antrinio kotelio dalimi. Gali pasitaikyti mažų, švelnių, neišsivysčiusių lapų, atskirai arba prie skilties;

5.2. smulkūs žiedynai – galvutės skiltys, ne mažesnio kaip 12 mm, bet ne didesnio kaip 30 mm skersmens didžiausioje viršūnės vietoje, galinčios būti su antrinio kotelio dalimi. Gali pasitaikyti mažų, švelnių, neišsivysčiusių lapų, atskirai arba prie skilties.

IV. GREITAI UŽŠALDYTŲ ŽIEDINIŲ KOPŪSTŲ SUDĖTIS

6. Be greitai užšaldytų žiedinių kopūstų pagrindinės sudedamosios dalies – žiedinių kopūstų, papildomos sudedamosios dalys gali būti: valgomoji druska, prieskoniai ir prieskoniniai augalai. Citrinos arba obuolių rūgštis, kaip technologiniai priedai, vartojami blanširavimo arba aušinimo vandenyje pagal geros gamybos praktiką.

V. PAGRINDINIAI GREITAI UŽŠALDYTŲ ŽIEDINIŲ KOPŪSTŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

7. Greitai užšaldyti žiediniai kopūstai turi būti:

7.1. vienodos spalvos, nuo baltos iki tamsiai kreminės vienetų viršūnėse, o patys vienetai pilkoki su žaliu, gelsvu arba rausvu atspalviu. Kotelis arba šakelių dalys gali būti šviesiai žalio arba melsvo atspalvio;

7.2. be pašalinio skonio ir kvapo priklausomai nuo pridėtų papildomų sudedamųjų dalių;

7.3. švarūs, be smėlio, žvyro ir kitų pašalinių medžiagų;

7.4. pateikti žiedynais – praktiškai be palaidų kotelių.

8. Jei žiediniai kopūstai rūšiuojami pagal dydį, neatitinka 5 punkto reikalavimų, leidžiamas 20 % nuokrypis pagal masę.

9. Leidžiamų defektų kiekis neturi viršyti šių Reikalavimų priede nurodytų apribojimų.

VI. PAKUOTĖS REIKALAVIMAI

10. Greitai užšaldytų žiedinių kopūstų pakuotė turi būti tokia, kad:

10.1. būtų išsaugotos produkto juslinės ir kokybinės savybės;

10.2. produktas būtų apsaugotas:

10.2.1. nuo mikrobino ir kitokio užteršimo;

10.2.2. nuo drėgmės praradimo;

10.2.3. nuo pašalinio kvapo, skonio, spalvos ir pan.

VII. SAUGOS REIKALAVIMAI

11. Greitai užšaldyti žiediniai kopūstai turi būti gaminami, laikomi, gabenami ir parduodami laikantis reikalavimų, nurodytų Lietuvos higienos normoje *HN 15:2003 Maisto higiena* (Žin., 2003, Nr. 70-3205).

12. Mikrobinis užterštumas turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje *HN 26:1998 Maisto žaliavos ir produktai. Didžiausias leidžiamas mikrobino užterštumo lygis* (Žin., 1998, Nr. 99-2753).

13. Greitai užšaldytų žiedinių kopūstų gamyboje gali būti naudojami maisto priedai, nurodyti Lietuvos higienos normoje *HN 53:1998 Leidžiami vartoti maisto priedai* (Žin., 1999, Nr. 3-76) ir neviršijant leistinų ribų.

14. Teršalų ir pesticidų likučiai neturi viršyti koncentracijų, nurodytų Lietuvos higienos normoje *HN 54:2001 Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos* (Žin., 2002, Nr. 34-1269).

15. Radioaktyvusis užterštumas neturi viršyti lygių, nurodytų Lietuvos higienos normoje *HN 84:1998 Didžiausi leidžiami maisto žaliavų ir maisto produktų, pašarų radioaktyviojo užterštumo lygiai po branduolinės ar radiacinės avarijos* (Žin., 1998, Nr. 110-3048).

16. Tara ir pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje *HN 16:2001 Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu* (Žin., 2002, Nr. 28-1010).

VIII. ŽENKLINIMO REIKALAVIMAI

17. Greitai užšaldyti žiediniai kopūstai ženklunami vadovaujantis *HN 119:2002 Maisto produktų ženklinimas* (Žin., 2003, Nr. 13-530) reikalavimais kitų Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų nuostatomis bei šiais reikalavimais:

17.1. Pavadinime turi būti nurodoma: „Greitai užšaldyti žiediniai kopūstai“¹ ir pjaustymo būdas – „nepjaustyti“, „pjaustyti“, „skirstyti žiedynais“, „stambūs žiedynai“, „smulkūs žiedynai“. Jei pridėta kitokių negu druska sudedamųjų dalių, perduodančių produktui tos sudedamosios dalies skonį, tai po produkto pavadinimo turi būti žodžiai „su X–u“ arba „paskaninti X–u“.

17.2. Ant kiekvienos pakuotės turi būti informacija apie produkto laikymo sąlygas: pvz., „Laikyti – 18 °C temperatūroje“, „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“, vartotojui rekomenduojama laikymo trukmė, laikymo temperatūra ir/ar laikymo įranga, taip pat nurodymai dėl virimo.

IX. PAMATINIAI MĖGINIŲ ĖMIMO IR TYRIMO METODAI

18. Greitai užšaldytų žiedinių kopūstų mėginiai imami ir jų kokybė nustatoma vadovaujantis:

Greitai užšaldytų vaisių ir daržovių, vaisių sulčių, džemų ir panašių produktų kokybės tyrimų metodų, patvirtintų žemės ūkio ministro 2000 m. gruodžio 14 d. įsakymu Nr. 355 (Žin., 2000, Nr. 109-3497), 1 priede nustatytais reikalavimais;

LST 1618 Greitai užšaldytų vaisių ir daržovių atitirpinimas. Pamatinis metodas;

LST 1619 Greitai užšaldytų daržovių virimas. Pamatinis metodas;

LST 1620 Greitai užšaldytų vaisių ir daržovių neto masės nustatymas;

Greitai užšaldytų žiedinių kopūstų temperatūra, temperatūros nukrypimai, temperatūros matavimo tvarka nustatoma ir kontroliuojama vadovaujantis Greitai užšaldytų maisto produktų techniniu reglamentu.

¹ Įvežant produkciją iš kai kurių angliškai kalbančių šalių vietoj termino „greitai užšaldyti“ gali būti vartojamas terminas „užšaldyti“.

PRIVALOMIEJI GREITAI UŽŠALDYTŲ BRAŠKIŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Šie reikalavimai nustato Lietuvos rinkai tiekiamų greitai užšaldytų braškių privalomuosius kokybės reikalavimus (toliau – Reikalavimai).

Reikalavimai parengti vadovaujantis: CODEX STAN 52-1981 Greitai užšaldytų braškių kodekso standartu, CAC/RCP 8-1976 Rekomenduojamomis greitai užšaldytų maisto produktų apdorojimo ir tvarkymo tarptautinėmis normomis ir taisyklėmis, Greitai užšaldytų maisto produktų techniniu reglamentu, patvirtintu Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. vasario 3 d. įsakymu Nr. 33 (Žin., 2000, Nr. 12-309).

I. REIKALAVIMŲ TAIKymo SRITIS

1. Reikalavimai taikomi greitai užšaldytoms braškėms (išskyrus greitai užšaldytą tyrę), paruoštomis iš šviežių, sveikų, švarių, prinokusių, nuskabytais taurėlapiais, tvirtos konsistencijos, atitinkančioms *Fragaria grandiflora* L. ar *Fragaria vesca* L. braškių veisles ir skirtoms tiesiogiai žmonėms vartoti.

2. Šie Reikalavimai netaikomi, jei braškes numatoma papildomai apdoroti arba jos skiriamos pramoniniam perdirbimui.

II. PAGRINDINĖS SĄVOKOS

3. Šiuose Reikalavimuose vartojamos sąvokos:

Greitai užšaldytos braškės – produktas, užšaldytas greitojo šaldymo įrenginiuose tokiu būdu, kad maksimalaus kristalizavimosi temperatūros zona nuo -1 °C iki -5 °C arba nuo +30 °F iki +23 °F būtų įveikiama kaip galima greičiau, ir galutinė produkto temperatūra po terminio stabilizavimosi visuose taškuose pasiektų – 18 °C (0 °F). Leidžiama perfasuoti greitai užšaldytas braškes reguliuojamomis sąlygomis pagal geros gamybos praktiką.

Braškės laikomos, gabenamos, skirstomos ir mažmeninėje prekyboje tvarkomos laikantis Greitai užšaldytų maisto produktų techninio reglamento.

III. ŽALIAVOS REIKALAVIMAI

4. Greitam užšaldymui privalo būti naudojamos tik geros kokybės ir išvaizdos, nepjaustytos, pjaustytos puselėmis, griežinėliais arba gabalėliais braškės.

5. Nepjaustytos braškės gali būti pateiktos rūšiuotos pagal dydį arba nerūšiuotos. Jei nepjaustytos braškės yra rūšiuotos pagal dydį, jos privalo būti pakankamai vienodos kiekvienoje pakuotėje, o skirtumas tarp didžiausios uogos ir mažiausios uogos skersmens privalo neviršyti daugiau kaip 10 mm.

6. *Fragaria grandiflora* L. veislės braškių kiekvienos uogos skersmuo nepriklausomai nuo rūšiavimo turi būti ne mažesnis kaip 15 mm.

IV. GREITAI UŽŠALDYTŲ BRAŠKIŲ SUDĖTIS

7. Braškės gali būti paruoštos su sausu cukrumi (sacharoze, invertuotu cukrumi, dekstroze, fruktoze). Bendras tirpių sausųjų medžiagų kiekis skystyje, ekstrahuotame iš atitirpinto, susmulkinto mėginio, turi būti ne didesnis kaip 35 % m/m ir ne mažesnis kaip 18 % m/m, išreikštas sacharoze, nustatčius refraktometru 20°C temperatūroje.

8. Braškės gali būti paruoštos su sirupu (gliukozės sirupu ir kt.), kurio turi būti ne daugiau, negu reikia uogoms apsemti ir tarpams tarp jų užpildyti. Bendras tirpių sausųjų medžiagų kiekis skystyje, ekstrahuotame iš atitirpinto, susmulkinto mėginio, turi būti ne didesnis kaip 25 % m/m ir ne mažesnis kaip 15 % m/m, išreikštas sacharoze, nustačius refraktometru 20°C temperatūroje.

V. PAGRINDINIAI GREITAI UŽŠALDYTŲ BRAŠKIŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

9. Greitai užšaldytos braškės turi būti:
 - 9.1. natūralios, būdingos šioms uogoms spalvos;
 - 9.2. be pašalinio skonio ir kvapo;
 - 9.3. nepažeistos, jei yra nepjaustytos, gali būti nesmarkiai sumaigytų uogų;
 - 9.4. nepažeistos, jei yra pjaustytos puselėmis, griežinėliais ar gabalėliais, gali būti nesmarkiai sumaigytų uogų;
 - 9.5. švarios, be smėlio, žvyro ir kitokių pašalinių medžiagų;
 - 9.6. be žiedynkočių, jų dalelių, taurėlapių, lapų ir kitokių pašalinių augalinių medžiagų;
 - 9.7. sveikos, be pelėsių, vabzdžių išėstų vietų ir kitokių dėmių;
 - 9.8. normaliai išsivysčiusios;
 - 9.9. nesudėjęsios;
 - 9.10. pateiktos kaip laisvai byrančios (t. y. kai atskiros nepjaustytos ar pjaustytos uogos nėra sukibusios viena su kita) arba nebyrančios (t. y. sulipusios).
10. Leistini dydžio nuokrypiai nepjaustytose braškėse:
 - 10.1. jei braškės pateikiamos rūšiuotos, leidžiamas 10 % pagal skaičių nuokrypis tų uogų, kurios neatitinka Reikalavimų 5 punkto nuostatų;
 - 10.2. *Fragaria grandiflora* L. veislės, nežiūrint ar uogos rūšiuotos pagal dydį ar ne, uogų, kurių didžiausias skersmuo mažesnis nei 15 mm, kiekis neturi viršyti 5 % pagal skaičių.
11. Mineralinių priemaišų (smėlio) turi būti ne daugiau kaip 0,1 % m/m nuo viso produkto kiekio.
12. Leidžiamų defektų kiekis neturi viršyti šių Reikalavimų priede nurodytų apribojimų.

VI. PAKUOTĖS REIKALAVIMAI

13. Greitai užšaldytų braškių pakuotė turi būti tokia, kad:
 - 13.1. būtų išsaugotos produkto juslinės ir kokybinės savybės;
 - 13.2. produktą apsaugotų nuo mikrobino ir kitokio užteršimo ir drėgmės praradimo;
 - 13.3. produktas neįgautų jokio pašalinio kvapo, skonio, spalvos ar kitokių nepageidaujamų charakteristikų.

VII. SAUGOS REIKALAVIMAI

14. Greitai užšaldytos braškės turi būti gaminamos, laikomos, gabenamos ir parduodamos laikantis reikalavimų, nurodytų Lietuvos higienos normoje *HN 15:2003 Maisto higiena* (Žin., 2003, Nr. 70-3205).

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-471](#), 2003-11-06, Žin., 2003, Nr. 106-4766 (2003-11-12), i. k. 1032330ISAK003D-471

15. Mikrobinis užterštumas turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje *HN 26:1998 Maisto žaliavos ir produktai. Didžiausias leidžiamas mikrobino užterštumo lygis* (Žin., 1998, Nr. 99-2753).

16. Greitai užšaldytų braškių gamyboje gali būti vartojami maisto priedai, nurodyti Lietuvos higienos normoje *HN 53:1998 Leidžiami vartoti maisto priedai* (Žin., 1999, Nr. 3–76) ir neviršijant leistinų ribų. Maisto priedai turi atitikti specifinius grynumo kriterijus, nurodytus Lietuvos higienos normoje *HN 53-2:2002 Leidžiami vartoti maisto priedai. Specifiniai saldiklių, dažiklių ir kitų maisto priedų grynumo kriterijai* (Žin., 2003, Nr. 91-4135).

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-471](#), 2003-11-06, Žin., 2003, Nr. 106-4766 (2003-11-12), i. k. 1032330ISAK003D-471

17. Teršalų ir pesticidų likučiai neturi viršyti koncentracijų, nurodytų Lietuvos higienos normoje *HN 54:2001 Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos* (Žin., 2002, Nr. [34-1269](#)).

18. Radioaktyvusis užterštumas neturi viršyti lygių, nurodytų Lietuvos higienos normoje *HN 84:1998 Didžiausi leidžiami maisto žaliavų ir maisto produktų, pašarų radioaktyviojo užterštumo lygiai po branduolinės ar radiacinės avarijos* (Žin., 1998, Nr. [110-3048](#)).

19. Tara ir pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje *HN 16:2001 Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu* (Žin., 2002, Nr. [28-1010](#)).

VIII. ŽENKLINIMO REIKALAVIMAI

20. Greitai užšaldytos braškės ženklinamos vadovaujantis *HN 119:2002 Maisto produktų ženklintas* (Žin., 2003, Nr. [13-530](#)) reikalavimais kitų Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų nuostatomis bei šiais reikalavimais:

20.1. Pavadinime turi būti nurodoma: „Greitai užšaldytos braškės“¹ arba *Fragaria vesca L.* veislės atveju „Greitai užšaldytos žemuogės“⁽¹⁾ ir šalia žodžio „braškės“ – „rūšiuotos“, „nerūšiuotos“, „pjaustytos puselėmis“, „griežinėliais“ ar „gabalėliais“, taip pat „su cukrumi“, „su sirupu“, „su saldikliu“, nurodant pavadinimą.

20.2. Ant kiekvienos pakuotės turi būti informacija apie produkto laikymo sąlygas: pvz., „Laikyti minus 18 °C temperatūroje“, „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“, vartotojui rekomenduojama laikymo trukmė, laikymo temperatūra ir/ar laikymo įranga.

IX. PAMATINIAI MĖGINIŲ ĖMIMO IR TYRIMO METODAI

21. Greitai užšaldytų braškių mėginiai imami ir jų kokybė nustatoma vadovaujantis:

Greitai užšaldytų vaisių ir daržovių, vaisių sulčių, džemų ir panašių produktų kokybės tyrimų metodų, patvirtintų žemės ūkio ministro 2000 m. gruodžio 14 d. įsakymu Nr. 355 (Žin., 2000, Nr. [109-3497](#)), 1 priede nustatytais reikalavimais;

LST 1618 Greitai užšaldytų vaisių ir daržovių atitirpinimas. Pamatinis metodas;

LST 1620 Greitai užšaldytų vaisių ir daržovių neto masės nustatymas;

LST 1622 Bendro tirpių sausųjų medžiagų kiekio nustatymas užšaldytuose vaisiuose;

LST 1623 Mineralinių priemaišų nustatymas greitai užšaldytuose vaisiuose ir daržovėse;

Greitai užšaldytų braškių temperatūra, temperatūros nukrypimai, temperatūros matavimo tvarka nustatoma ir kontroliuojama vadovaujantis Greitai užšaldytų maisto produktų techniniu reglamentu.

¹ Įvežant produkciją iš kai kurių angliškai kalbančių šalių vietoje termino „greitai užšaldyti“ gali būti vartojamas terminas „užšaldyti“.

Privalomųjų greitai užšaldytų žiedinių kopūstų
kokybės reikalavimų
priedas

DEFEKTŲ APIBRĖŽIMAI

Defektai	Defektų apibrėžimas
Pakitusi spalva	Pilkos, rudos, žalios arba panašios spalvos žiedyno paviršiaus ploteliai, gerokai suprastinantys produkto išvaizdą. Melsvo arba žalsvo atspalvio šakelės ir koteliai nelaikomi pakitusios spalvos ploteliais. Šviesus spalvos pakitimas, kuris beveik visiškai išnyksta po šiluminio apdorojimo. Tamsus spalvos pakitimas, kuris neišnyksta po šiluminio apdorojimo.
Dėmėti	Vienetas su patologiniu ar vabzdžių pakenkimu, kuris gali būti išplitęs gilyn. Mažai dėmėtas, kai vieneto išvaizda yra tikrai šiek tiek paveikta. Stipriai dėmėtas, kai vieneto išvaizda paveikta esmingai. Labai stipriai dėmėtas, kai vieneto išvaizda nepriimtina paveikta ir įprastinio kulinarinio ruošimo metu tokį vienetą teks išmesti.
Mechaniškai pažeisti	Stipriai pažeistas, kai vienete daugiau kaip 50 % žiedynų dalies yra mechaniškai pažeista arba jos nėra (smulkiai išskirstytuose arba žiedynais išdalytuose žiediniuose kopūstuose). Labai stipriai pažeistas, kai vienete daugiau kaip 25 % žiedyno dalies yra mechaniškai pažeista arba jos nėra (nepjaustytose galvutėse).
Apipjaustyti	Kai vienetas yra su giliomis išpjovomis arba rantuotos išvaizdos.
Lapuoti	Kai esama išvien su vienetu arba atskirai stambių žalių lapų arba jų dalių.
Atitrūkusios žiedyno dalys	Kai esama 5 mm ar mažesnio dydžio žiedyno dalių savo didžiausiame matmenyje.
Netanki galvutė	Kai vieneto žiedynai išsiskėtę arba labai minkšti ir poringi.
Palaidas kotelis	Kai atitrūkęs nuo žiedinio kopūsto vieneto kotelis viršija 2,5 cm ilgį.

LEIDŽIAMIE DEFECTAI

1. Standartinis nepjaustytų žiedinių kopūstų pavyzdys – 500 gramų.

Defektas	Matavimo vienetas	Mažas	Didelis	Labai didelis	Bendras
Pakitusi spalva: šviesi	Kiekvienas 8 cm ² dydžio plotelis arba plotelių visuma	1			
tamsi	Kiekvienas 4 cm ² dydžio plotelis arba plotelių visuma		2		
Dėmėti: mažai stipriai labai stipriai	Kiekviena galvutė	1	2	4	
Mechaniškai pažeisti: stipriai pažeisti	Kiekviena galvutė		2		
Apipjaustyti	Kiekviena galvutė		2		
Lapuoti	Kiekvienas 2 cm ²		2		
Netanki galvutė	Kiekvienas 12 cm ² dydžio plotelis arba plotelių visuma		2		
Iš viso leistinų defektų kiekis		10	6	4	10

2. Standartinis pjaustytų, suskirstytų žiedynais ar kitaip žiedinių kopūstų pavyzdys – 500 gramų.

Defektas	Matavimo vienetas	Mažas	Didelis	Labai didelis	Bendras
Pakitusi spalva: šviesi	Kiekvienas 8 cm ² dydžio plotelis arba plotelių visuma	1			
tamsi Dėmėti: mažai stipriai labai stipriai	Kiekvienas 4 cm ² dydžio plotelis arba plotelių visuma Kiekvienas vienetas	1	2 2	4	
Mechaniškai pažeisti: stipriai pažeisti	Kiekvienas vienetas		2		
Lapuoti	Kiekvienas 2 cm ²		2		
Atitrūkusios žiedyno dalys	Kiekviena 3 % m/m dalis		2		

Netanki galvutė	Kiekvienas 12 cm ² dydžio plotelis arba plotelių visuma		2		
Palaidas kotelis	Kiekvienas gabalas	1			
Iš viso leistinų defektų kiekis		25	16	4	25

DEFEKTINIO MĖGINIO APIBRĖŽIMAS

Mėginys, paimtas pagal Greitai užšaldytų vaisių ir daržovių, vaisių sulčių, džemų ir panašių produktų kokybės tyrimų metodų 1 priede nustatytus reikalavimus, turi būti laikomas „defektiniu“, jeigu neatitinka vieno iš šių punktų:

1. Neatitinka šių Reikalavimų 7 punkto nuostatų;
 2. Viršija šio priedo skyriuje „Leidžiami defektai“ nustatytą bendrą leistinų defektų kiekį.
-

Privalomųjų greitai užšaldytų
braškių kokybės reikalavimų
priedas

DEFEKTŲ APIBRĖŽIMAI

Defektai	Defektų apibrėžimas
Iš dalies neturinčios būdingos spalvos braškės	25–75 % braškių išorinio paviršiaus ploto yra be spalvos, būdingos tai veislei
Visiškai neturinčios būdingos spalvos braškės	75 % ir daugiau braškių išorinio paviršiaus ploto yra be spalvos, būdingos tai veislei
Sumaigytos braškės	Skilusios, sutrintos ar apdaužytos uogos
Žiedynkočiai ir jų dalys	Kurių kiekvienas matmuo didesnis kaip 3 mm
Dėmėtos braškės	Su aiškiomis kenkėjų, patologinio ar fizinio pakenkimo žymėmis
Netinkamos formos braškės	Normaliai neišsivysčiusios ir turinčios daugiau kietų dalių uogos minkštine

LEIDŽIAMIE DEFECTAI

500 g nuvarvintų uogų, kaip apibūdinta 1 pastaboje, mėginyje neturi būti daugiau defektų nei toliau nurodyta:

Defektai	Maksimalūs leistini kiekiai nuvarvintame produkte
a) Žiedynkočiai ir jų dalys, kurių kiekvienas matmuo didesnis kaip 3 mm	3 vienetai
b) Taurelės	3 cm ²
c) Kita pašalinė augalinė medžiaga	3 cm ²
d) Visiškai neturinčios būdingos spalvos nepjaustytos braškės	1 vienetas
e) Iš dalies neturinčios būdingos spalvos nepjaustytos braškės	5 % m/m
f) Sumaigytos nepjaustytos braškės	5 % m/m
g) Dėmėtos braškės	5 % m/m
h) Netinkamos formos nepjaustytos braškės	2 % m/m
i) Nevienodos veislės braškės	6 % m/m

PASTABOS:

1. Nuvarvintos uogos – likusios ant sieto uogos, kurios gaunamos atitirpinus jas iki tokio laipsnio, kad praktiškai nebėra ledo kristalų, ir po to dvi minutes varvinamos ant sieto, kurio 1 cm yra 3 akutės (8 akutės 1 colyje). Bet kokia medžiaga, nurodyta a, b ar c punktuose, randama nuvarvintame sirupe, privalo būti pridedama prie nuvarvintų uogų leistiniams nuokrypiams nustatyti.

2. Kai į nepjaustytas braškes dedamas sausas cukrus po užšaldymo, jis turi būti nuplaunamas vandeniu prieš nuvarvinimą.

DEFEKTŲ KLASIFIKAVIMAS

Mėginys, paimtas pagal Greitai užšaldytų vaisių ir daržovių, vaisių sulčių, džemų ir panašių produktų kokybės tyrimų metodų 1 priede nustatytus reikalavimus, turi būti laikomas „defektiniu“, jeigu neatitinka bent vieno iš šių punktų:

1. Bendras tirpių sausųjų medžiagų kiekis mėginyje neatitinka Reikalavimų 7 ir 8 punktuose nurodytų ribų;

2. Neatitinka šių Reikalavimų 9 punkto nuostatų;

3. Vienas iš defektų, išvardytų šio priedo skyriuje „Leidžiami defektai“ a – i punktuose, dvigubai viršija atskiro defekto nurodytą leistiną dydį;

4. Bendras defektų, išvardytų šio priedo skyriuje „Leidžiami defektai“ e – i punktuose, dydis nepjaustytose braškėse viršija 15 %;

5. Bendras defektų, išvardytų šio priedo skyriuje „Leidžiami defektai“ g – i punktuose, dydis pjaustytose puselėmis, griežinėliais arba gabaliukais braškėse viršija 12 %;

6. Nepjaustytose braškėse viršijamas leistinas dydžio nuokrypis, nurodytas reikalavimų 10 punkte.

Pakeitimai:

1.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-471](#), 2003-11-06, Žin., 2003, Nr. 106-4766 (2003-11-12), i. k. 1032330ISAK003D-471

Dėl žemės ūkio ministro 2003 m. rugpjūčio 28 d. įsakymo Nr. 3D-353 „Dėl Privalomųjų greitai užšaldytų žiedinių kopūstų ir greitai užšaldytų braškių kokybės reikalavimų patvirtinimo" pakeitimo