

Suvestinė redakcija nuo 2020-05-12

Įsakymas paskelbtas: Žin. 2006, Nr. [45-1635](#), i. k. 1062330ISAK003D-155

Nauja redakcija nuo 2020-05-12:

Nr. [3D-360](#), 2020-05-11, paskelbta TAR 2020-05-11, i. k. 2020-10038

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

ĮSAKYMAS

DĖL DŽIOVINTŲ VAISIŲ TECHNINIO REGLAMENTO PATVIRTINIMO

2006 m. balandžio 19 d. Nr. 3D-155

Vilnius

Vadovaudamasis Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerijos nuostatų, patvirtintų Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1998 m. rugsėjo 15 d. nutarimu Nr. 1120 „Dėl Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerijos nuostatų patvirtinimo“, 9.17 papunkčiu ir siekdamas reglamentuoti džiovintų vaisių apibūdinimą, kokybės reikalavimus ir nustatyti prekinio pateikimo reikalavimus, t v i r t i n u Džiovintų vaisių techninį reglamentą (pridedama).“

ŽEMĖS ŪKIO MINISTRĖ

KAZIMIRA DANUTĖ PRUNSKIENĖ

SUDERINTA

Valstybinės maisto ir veterinarijos
tarnybos 2006-04-07 raštu
Nr. B6-(1.8)-664

SUDERINTA

Respublikinio mitybos centro
2006-04-07 raštu Nr. 1-249

PATVIRTINTA
Lietuvos Respublikos žemės ūkio
ministro 2006 m. balandžio 19 d.
įsakymu Nr. 3D-155
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio
ministro 2020 m. gegužės 11 d.
įsakymo Nr. 3D-360 redakcija)

DŽIOVINTŲ VAISIŲ TECHNINIS REGLAMENTAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Džiovintų vaisių techninis reglamentas (toliau – Reglamentas) nustato džiovintų vaisių kokybės ir prekinio pateikimo reikalavimus. Reglamentas parengtas pagal Informacijos apie techninius reglamentus ir atitikties įvertinimo procedūras teikimo taisyklės, patvirtintas Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 20 d. nutarimu Nr. 617 „Dėl Informacijos apie techninius reglamentus ir atitikties įvertinimo procedūras teikimo taisyklių patvirtinimo“, įgyvendinančias 2015 m. rugsėjo 9 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvą (ES) 2015/1535, kuria nustatoma informacijos apie techninius reglamentus ir informacinės visuomenės paslaugų taisyklės teikimo tvarka.

2. Reglamento nuostatos, nustatančios džiovintų vaisių gamybos ir kokybės reikalavimus, parengtos pagal 2011 m. Jungtinių Tautų Sausų ir džiovintų produktų standarto (*2011 Standard Layout For UNECE Standards On Dry or Dried produce*) nuostatas.

Rengiant Reglamentą vadovautasi šiais standartais: 2012 Jungtinių Tautų standartas DDP-16 dėl džiovintų obuolių prekybos ir komercinės kokybės kontrolės (*UNECE STANDARD DDP-16 concerning the marketing and comercial quality control of dried apples*); ISO 7701:1994 „Džiovinti obuoliai – specifikacija ir tyrimo metodai“ (*ISO 7701:1994 Dried apples -- Specification and test methods*); 2012 Jungtinių Tautų standartas DDP-13 dėl džiovintų kriaušių prekybos ir komercinės kokybės kontrolės (*UNECE STANDARD DDP-13 concerning the marketing and comercial quality control of dried pears*); ISO 7702:1995 „Džiovintos kriaušės – specifikacija ir tyrimo metodai“ (*ISO 7702:1995 Dried pears -- Specification and test methods*); 2014 m. Jungtinių Tautų standartas DDP-28 dėl džiovintų ananasų prekybos ir komercinės kokybės kontrolės (*UNECE STANDARD DDP-28 concerning the marketing and comercial quality control of dried pineapples*); 2018 m. Jungtinių Tautų standartas DDP-29 dėl džiovintų bananų prekybos ir komercinės kokybės kontrolės (*UNECE STANDARD DDP-29 concerning the marketing and comercial quality control of dried bananas*); 2013 m. Jungtinių Tautų standartas DDP-25 dėl

džiovintų mangų prekybos ir komercinės kokybės kontrolės (*UNECE STANDARD DDP-25 concerning the marketing and commercial quality control of dried mangoes*); 2008 Jungtinių Tautų standartas DDP-20 dėl persikų prekybos ir komercinės kokybės kontrolės (*UNECE STANDARD DDP-20 concerning the marketing and commercial quality control of dried peaches*); ISO 7703:1995 „Džiovinti persikai – specifikacija ir tyrimo metodai“ (*ISO 7703:1995 Dried peaches -- Specification and test methods*); 2012 Jungtinių Tautų standartas DDP-15 dėl abrikosų prekybos ir komercinės kokybės kontrolės (*UNECE STANDARD DDP-15 concerning the marketing and commercial quality control of dried apricots*); CODEX STAN 130-1981 „Džiovinti abrikosai“ (*CODEX STANDARD FOR DRIED APRICOTS CODEX STAN 130-1981*); 2003 m. Jungtinių Tautų standartas DDP-07 dėl slyvų prekybos ir komercinės kokybės kontrolės (*UNECE STANDARD DDP-07 concerning the marketing and commercial quality control of prunes*); 2015 m. Jungtinių Tautų standartas DDP-08 dėl džiovintų datulių prekybos ir komercinės kokybės kontrolės (*UNECE STANDARD DDP-08 concerning the marketing and commercial quality control of dried dates*); 2016 m. Jungtinių Tautų standartas DDP-14 dėl džiovintų figų prekybos ir komercinės kokybės kontrolės (*UNECE STANDARD DDP-14 concerning the marketing and commercial quality control of dried figs*); 2016 m. Jungtinių Tautų standartas DDP-11 dėl džiovintų vynuogių (razinų) prekybos ir komercinės kokybės kontrolės (*UNECE STANDARD DDP-11 concerning the marketing and commercial quality control of dried grapes*); ISO 7908:1991 „Džiovintos trešnės – specifikacija“ (*ISO 7908:1991 Dried sweet cherries – Specification*); ISO 6755:2001 „Džiovintos vyšnios – specifikacija“ (*ISO 6755:2001 Dried sour cherries – Specification*).

3. Reglamento reikalavimų privalo laikytis visi ūkio subjektai, tiekiantys Reglamente apibrėžtus džiovintus vaisius Lietuvos Respublikos rinkai.

4. Ta apimtimi, kuria džiovintų vaisių arba tam tikrų jų aspektų nereguliuoja Reglamente nurodyti Europos Sąjungos teisės aktai, Lietuvos Respublikos rinkai tiekiamiems džiovintiems vaisiams arba jų aspektams taikomas abipusio pripažinimo principas, kaip jis apibrėžtas Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2003 m. spalio 9 d. nutarimo Nr. 1252 „Dėl 2019 m. kovo 19 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2019/515 dėl kitoje valstybėje narėje teisėtai parduodamų prekių abipusio pripažinimo, kuriuo panaikinamas Reglamentas (EB) Nr. 764/2008, įgyvendinimo ir abipusio pripažinimo principo sampratos“ 3.2 papunktyje.

5. Reglamentas taikomas džiovintiems vaisiams: obuoliams, kriaušėms, ananasams, bananams, mangams, persikams, abrikosams, slyvoms, datulėms, figoms, vynuogėms (razinoms), trešnėms, vyšnioms, pagamintiems iš šviežių, kilusių atitinkamai iš *Malus domestica*; *Malus communis* (L.), *Ananas comosus* (L.), *Musa acuminata* ir *Musa balbisiana* (ir jų hibridų), *Mangifera indica*, *Pyrus communis* (L.), *Prunus persica* (L.) Batsch, *Prunus armeniaca* (L.), *Prunus domestica* (L.), *Phoenix dactylifera* (L.), *Ficus carica* (L.), *Vitis vinifera* (L.), *Prunus avium*

(*L.*) ir *Prunus cerasus* (*L.*) rūšių vaisių, atitinkantiems Reglamento 7 punkte pateiktą sąvoką ir skirtiems vartoti tiesiogiai (be papildomo šiluminio apdorojimo).

6. Reglamentas netaikomas liofilizuotiems, cukruotiems, sūdytiems, keptiems, aromatizuotiems, fermentuotiems (raugintiems) ar kitu pramoniniu būdu perdirbtiems ar apdorotiems vaisiams.

7. Reglamente vartojama sąvoka **džiovininti vaisiai** – iš sveikų, nesugedusių prinokusių vaisių gaminami vaisiai, išdžiovininti saulėje arba apdoroti kitais pripažintais dehidratacijos metodais.

II SKYRIUS ŽALIAVŲ PARUOŠIMO TECHNINIAI REIKALAVIMAI

8. Džiovinintų vaisių gamybai naudojami švarūs, sveiki, tinkami žmonėms vartoti vaisiai. Jie turi būti plaunami, po to nusausinami. Jeigu vaisiai pjaujami, lupami, smulkinami ar pan., šie procesai atliekami nuplovus vaisius.

9. Vaisiai prieš džiovinimą turi būti paruošti taip:

9.1. obuoliai – nulupti arba nelupti, su šerdimis arba be jų, nepjaustyti arba supjaustyti puselėmis, žiedais, griežinėliais, žiedais-griežinėliais, skiltelėmis ar gabalėliais;

9.2. kriaušės – nuluptos arba neluptos, su šerdimis arba be jų, nepjaustytos arba supjaustytos puselėmis, skiltelėmis ar gabalėliais;

9.3. ananasai – nulupti, supjaustyti apskritais griežinėliais arba žiedais, nupjautais per ananasų šerdies ašį, vienodo dydžio griežinėlių (žiedų) puselėmis, nevienodo dydžio ir formos griežinėlių dalimis, plonomis išpjovomis, išpjautomis pagal spindulį ir išilgai ananasų cilindro, vienodomis pleišto formos išpjovomis, gabalėliais, kubeliais;

9.4. bananai – nulupti, prinokę ir neprinokę; supjaustyti skersai pailgais / ovaliais / elipsiniais griežinėliais; išilgai maždaug vienodomis puselėmis per visą ilgį arba jų dalimis, supjaustyti netaisyklingos formos gabalėliais arba maždaug vienodo dydžio kubeliais ar kitos formos gabalėliais;

9.5. mangai – nulupti, supjaustyti puselėmis, griežinėliais arba gabalėliais;

9.6. persikai – be kaulo, nepjaustyti arba supjaustyti puselėmis (išilgai), griežinėliais (pagrindė lygiagrečiai supjaustytos netaisyklingo dydžio ir storio juostelės), gabalėliais (netaisyklingos formos, dydžio ir storio);

9.7. abrikosai – nepjaustyti, su kauliukais arba be jų, arba supjaustyti puselėmis (išilgai) ar gabalėliais (netaisyklingos formos, dydžio ir storio);

9.8. slyvos – nepjaustytos, be žiedkočių, su kauliukais arba be jų;

9.9. datulės – nepjaustytos, su kauliukais arba be jų;

9.10. figos – nepjaustytos;

9.11. vynuogės – nepjaustytos, su sėklomis arba be jų;

9.12. vyšnios, trešnės – nepjaustytos, su kauliukais arba be jų.

III SKYRIUS

PAGRINDINIAI DŽIOVINTŲ VAISIŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

10. Džiovinti vaisiai turi atitikti šiuos bendruosius kokybės reikalavimus:

10.1. negali būti pažeisti (taikoma nepjaustytiems arba puselėmis supjaustytiems džiovintiems vaisiams, vaisiams su kauliukais). Leidžiamas nedidelis paviršinis pažeidimas ar įbrėžimai;

10.2. turi būti švarūs, nesugedę, nesupuvę, be jokių pastebimų pašalinių medžiagų;

10.3. turi būti subrendę;

10.4. juose negali būti gyvų žemės ūkio kenkėjų, jiems negali būti padaryta žemės ūkio kenkėjų sukeltos žalos, įskaitant negyvų vabzdžių buvimą ir (arba) erkių ar kitų parazitų, lervų ir graužikų išmatas;

10.5. be plika akimi matomų pelėsių gijų;

10.6. negali turėti defektų, spalvos pakitimų ar išplitusių dėmių;

10.7. negali būti paveikti neįprastos išorinės drėgmės;

10.8. negali turėti pašalinio kvapo ar skonio, išskyrus lengvą natrio chlorido ir (ar) kalcio chlorido skonį ir lengvą konservantų ir (ar) maisto priedų kvapą, įskaitant sieros dioksidą;

10.9. bendrųjų kokybės reikalavimų neatitinkančių džiovintų vaisių leistini nuokrypiai nurodyti Reglamento 1 priede.

11. Klasifikavimas:

11.1. džiovinti obuoliai, džiovintos kriaušės, džiovinti ananasai, džiovinti bananai, džiovinti mangai, džiovinti persikai, džiovinti abrikosai, džiovintos datulės, džiovintos figos, džiovintos vynuogės pagal defektus, nurodytus Reglamento 1 priedo 1–7 ir 9–11 lentelėse, klasifikuojami taip: aukščiausios klasės, pirmos (I) klasės ir antros (II) klasės;

11.2. džiovintos slyvos pagal defektus, nurodytus Reglamento 1 priedo 8 lentelėje, klasifikuojamos taip:

11.2.1. pirmos (I) klasės – džiovintos slyvos su kauliukais arba be jų, kai kauliukas pašalinamas nepažeidžiant vaisiaus odos. Šios klasės slyvose negali būti daugiau nei 2 įpjovų;

11.2.2. antros (II) klasės – džiovintos slyvos be kauliukų, kauliukus pašalinant spaudimo metodu, įpjovų skaičius neribojamas;

11.3. džiovintos trešnės ir džiovintos vyšnios pagal vaisių skaičių 100-e g ir kitus kriterijus, nurodytus 1 priedo 12 ir 13 lentelėse, gali būti klasifikuojamos taip: aukščiausios klasės, pirmos (I) klasės ir antros (II) klasės. Jeigu neskirstomos, jos turi atitikti mažiausiai II klasės kriterijus;

11.4. kiekvienoje džiovintų vaisių partijoje leidžiami kokybės ir dydžio nuokrypiai produktams, neatitinkantiems nurodytos klasės reikalavimų, kaip nurodyta Reglamento 1 priede. Džiovintuose vaisiuose nustatant leistinus nuokrypius dėl defektų pagal svorį, tyrimui reikalingas mažiausias vieno kilogramo mėginys. Leidžiami džiovintų vaisių defektai neturi turėti įtakos bendrai produkto išvaizdai dėl kokybės ir pateikimo pakuotėje.

12. Džiovintų vaisių kokybės specialieji reikalavimai:

12.1. drėgnis (išreiškiamas masės masėje procentais):

12.1.1. džiovintiems obuoliams – 22 proc. neapdorotiems; 25 proc. apdorotiems konservantais arba kitais leidžiamais būdais (pvz., pasterizuojant);

12.1.2. džiovintoms kriaušėms – ne daugiau kaip 22 proc. neapdorotoms; ne daugiau kaip 26 proc. apdorotoms konservantais arba kitais leidžiamais būdais (pvz., pasterizuojant); 26–40 proc. drėgmės kiekį turinčios kriaušės yra ženklinamos kaip „minkštos“ ir yra apdorotos konservantais arba kitais leidžiamais būdais (pvz., pasterizuojant);

12.1.3. džiovintiems ananasams – ne daugiau kaip 20 proc. neapdorotiems; daugiau nei 20 proc., bet ne daugiau kaip 44 proc. apdorotiems konservantais arba kitais leidžiamais būdais (pvz., pasterizuojant) ir 26–44 proc. drėgmės kiekį turintiems ananasams, etiketėje nurodant, kad produktai yra labai drėgni, ar pateikiant lygiavertį apibūdinimą;

12.1.4. džiovintiems bananams – 18 proc. neapdorotiems; 18–25 proc. apdorotiems konservantais arba kitais leidžiamais būdais (pvz., pasterizuojant);

12.1.5. džiovintiems mangams – ne daugiau kaip 15 proc. neapdorotiems; daugiau nei 15 proc., bet ne daugiau kaip 35 proc. apdorotiems konservantais arba kitais leidžiamais būdais (pvz., pasterizuojant); 30–35 proc. drėgmės kiekį turintiems mangams, etiketėje nurodant, kad produktai yra labai drėgni, ar pateikiant lygiavertį apibūdinimą;

12.1.6. džiovintiems persikams – ne daugiau kaip 20 proc. neapdorotiems; 20–37 proc. drėgmės kiekį turintiems persikams, apdorotiems konservantais arba kitais leidžiamais būdais (pvz., pasterizuojant);

12.1.7. džiovintiems abrikosams – ne daugiau kaip 25 proc. neapdorotiems; daugiau nei 25 proc., bet ne daugiau kaip 40 proc. drėgmės kiekį turintiems abrikosams, apdorotiems konservantais arba kitais leidžiamais būdais (pvz., pasterizuojant), ir 32–40 proc. drėgmės kiekį turintiems abrikosams, etiketėje nurodant, kad produktai yra labai drėgni, ar pateikiant lygiavertį apibūdinimą;

12.1.8. džiovintoms slyvoms – ne daugiau kaip 35 proc.;

12.1.9. džiovintoms datulėms – ne daugiau kaip 26 proc. datulių veislėms, turinčioms sacharozės, išskyrus *Deglet Nour* veislės džiovintas datules, kurių didžiausias drėgmės kiekis turėtų būti 30 proc., ir 30 proc. – datulių veislėms, turinčioms invertuoto cukraus (gliukozės ir fruktozės);

12.1.10. džiovintoms figoms – ne daugiau kaip 26 proc. neapdorotoms; daugiau nei 26 proc., bet ne daugiau kaip 40 proc., figoms, apdorotoms konservantais arba kitais leidžiamais būdais (pvz., pasterizuojant), etiketėje nurodant, kad produktai yra labai drėgni, ar pateikiant lygiavertį apibūdinimą;

12.1.11. džiovintoms vynuogėms – ne daugiau kaip 18 proc. besėklių vynuogių veislėms, išskyrus *Monukka* veislės vynuoges (19 proc.); 20 proc. smulkioms razinoms; 19 proc. vynuogėms su sėklomis; 31 proc. *Malaga Muscatel* veislės vynuogėms, apdorotoms konservantais arba kitais leidžiamais būdais;

12.1.12. džiovintoms vyšnioms ir trešnėms – ne daugiau kaip 25 proc.;

12.2. dydis:

12.2.1. džiovintų obuolių, džiovintų kriaušių, džiovintų ananasų, džiovintų bananų, džiovintų mangų, džiovintų persikų, džiovintų vynuogių, džiovintų trešnių ir džiovintų vyšnių skirstymas pagal dydį yra neprivalomas. Tačiau jei šie džiovinti vaisiai skirstomi pagal dydį, turi būti laikomasi šių reikalavimų:

12.2.1.1. džiovintų obuolių, jų puselių ir žiedų dydis nustatomas pagal plačiausios dalies skersmenį. Minimalus jo dydis – 23 mm. Skiltelių, žiedų ir gabalėlių storis turi būti ne didesnis kaip 7 mm. Didžiausias skirtumas tarp didžiausio ir mažiausio vaisiaus ar jo puselės skersmens (matuojant plačiausią vietą) turi būti ne didesnis kaip 20 mm, griežinėlių – 10 mm. Džiovintų obuolių griežinėlių ne mažiau kaip 90 proc. masės visų vienetų turi būti didesnio kaip 10 mm pločio;

12.2.1.2. džiovintų kriaušių ir jų puselių dydis nustatomas pagal plačiausios dalies skersmenį. Minimalus jo dydis – 18 mm. Didžiausias skirtumas tarp didžiausio ir mažiausio vaisiaus ar jo puselės skersmens pakuotėje turi būti 20 mm;

12.2.1.3. džiovintų mangų dydis nustatomas pagal plačiausios dalies skersmenį;

12.2.1.4. džiovintų persikų dydis nustatomas pagal jų skersmens dydį arba džiovintų persikų ar jų puselių skaičių 1 kilograme (1000 g);

12.2.1.5. džiovintų datulių dydis nustatomas pagal vaisiaus vieneto svorį, minimalus datulės svoris turi būti 4 g;

12.2.1.6. džiovintų vynuogių dydis nustatomas pagal jų mažiausio skersmens dydį arba pagal didžiausią vaisių skaičių 100-e g;

12.2.1.7. džiovintų trešnių ir vyšnių dydis nustatomas, priklausomai nuo vaisių kiekio 100-e g;

12.2.2. aukščiausios ir pirmos (I) klasės džiovintų abrikosų skirstymas pagal dydį yra privalomas. Jų dydis nustatomas pagal vaisių skaičių kilograme arba vaisių skersmenį (skersmuo

reiškia trumpiausią matmenį per abrikosų pusę, kai jis atkuriamas į įprastą padėtį). Džiovintų abrikosų skirstymas pagal dydį nurodytas Reglamento 2 priedo 3, 4 ir 5 lentelėse;

12.2.3. džiovintų slyvų klasifikavimas pagal dydį yra privalomas ir nurodytas Reglamento 2 priedo 1 ir 2 lentelėse. Tačiau džiovintų slyvų be kauliukų, kai kauliukai pašalinti spaudimo būdu, skirstymas pagal dydį nėra privalomas, išskyrus atvejus, kai jos parduodamos mažomis pakuotėmis (500 g ir mažiau), skirtomis vartotojui;

12.2.4. džiovintų figų klasifikavimas pagal dydį yra privalomas. Jų dydis nustatomas pagal vaisių skaičių kilograme arba vaisių skersmenį. Džiovintų figų dydžio nustatymas pagal vaisių skaičių kilograme nurodytas Reglamento 2 priedo 6 lentelėje. Jeigu džiovintų figų dydis nustatomas pagal vaisių skersmenį, mažiausias juodųjų figų vaisių skersmuo turi būti 18 mm, baltųjų figų vaisių – 22 mm;

12.2.5. skirstant džiovintus vaisius pagal dydį, kiekvienoje partijoje leidžiami dydžio nuokrypiai produktams, neatitinkantiems nurodytos klasės nustatytų reikalavimų, kaip nurodyta Reglamento 1 ir 2 priede.

IV SKYRIUS ŽENKLINIMAS

13. Džiovinti vaisiai ženklinami pagal 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1924/2006 ir (EB) Nr. 1925/2006 bei kuriuo panaikinami Komisijos direktyva 87/250/EEB, Tarybos direktyva 90/496/EEB, Komisijos direktyva 1999/10/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2000/13/EB, Komisijos direktyvos 2002/67/EB ir 2008/5/EB bei Komisijos reglamentas (EB) Nr. 608/2004, su visais pakeitimais, Lietuvos higienos normos HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“ patvirtinimo“, kitų Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos teisės aktų, reglamentuojančių maisto produktų ženklinimą, reikalavimus.

14. Džiovintų vaisių etiketėse ar kitu būdu pateikiamoje informacijoje, be privalomų teisės aktuose nustatytų reikalavimų, papildomai turi būti nurodoma:

14.1. džiovintų vaisių klasė (jeigu džiovinti vaisiai skirstomi į klases);

14.2. maksimalus drėgmės kiekis džiovintoms slyvoms (jei jis didesnis nei 24 proc.), persikams (jei jis didesnis nei 20 proc.);

14.3. ženklinant didelį drėgmės kiekį turinčius vaisius: džiovintas kriaušes, džiovintus ananasus, džiovintus mangus, džiovintus abrikosus ir džiovintas figas, būtina atsižvelgti atitinkamai į Reglamento 12.1.2, 12.1.3, 12.1.5, 12.1.7 ir 12.1.10 papunkčių nuostatas;

14.4. džiovintų vaisių pateikimo būdas: nulupti arba nelupti (obuoliams ir kriaušėms), su šerdimis arba be jų (obuoliams ir kriaušėms), nepjaustyti arba supjaustyti nurodant formą (obuoliams, kriaušėms, ananasams, bananams, mangams, persikams), su kauliukais arba be jų (slyvoms, datulėms, vyšnioms, trešnėms), su sėklomis arba be jų (vynuogėms).

V SKYRIUS TYRIMO METODAI

15. Džiovintų vaisių mėginiai imami ir jų kokybė nustatoma:

15.1. defektų, nurodytų Reglamento 1 priede, kiekis nustatomas pagal Reglamento 3 priedą;

15.2. likęs sieros dioksido kiekis nustatomas pagal LST ISO 5522 „Vaisiai, daržovės ir jų gaminiai. Bendrojo sieros dioksido kiekio nustatymas“;

15.3. likęs sulfitų kiekis nustatomas pagal LST EN 1988-2 „Maisto produktai. Sulfitų nustatymas. 2 dalis. Fermentinis metodas“;

15.4. drėgnis nustatomas pagal Reglamento 4 ir 5 priedus;

15.5. mineralinės medžiagos nustatomos pagal LST ISO 930 „Prieskoniai ir pagardai. Rūgštyje netirpių pelenų nustatymas“.

VI SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

16. Džiovintų vaisių gamintojai bei pardavėjai turi užtikrinti, kad jų gaminamų ir tiekiamų rinkai džiovintų vaisių kokybė atitiktų Reglamento reikalavimus.

17. Lietuvos Respublikos kompetentingai institucijai pareikalavus, turi būti pateikiama informacija apie džiovintų vaisių gamybos technologiją ir procesus, gamyboje panaudotų žaliavų ir medžiagų sudėtį, kokybę bei kilmę.

18. Pažeidus Reglamento nuostatas, džiovintus vaisius realizuoti draudžiama.

19. Ūkio subjektai, nesilaikantys Reglamento nuostatų, atsako Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka.

Priedo pakeitimai:

Nr. [3D-360](#), 2020-05-11, paskelbta TAR 2020-05-11, i. k. 2020-10038

DŽIOVINTŲ VAISIŲ KLASIFIKAVIMO PAGAL DEFEKTUS LENTELĖS

1 lentelė. Džiovintų obuolių klasifikavimas pagal defektus

Leidžiami defektai	Leidžiami nuokrypiai procentais		
	aukščiausia klasė	pirma (I) klasė	antra (II) klasė
Bendrųjų kokybės reikalavimų neatitinkančių džiovintų obuolių leistini nuokrypiai ne daugiau kaip:			
Puvinys	0	0,5	1
Pelėsis	0	0,5	1
Parazitų užkrėsti ir pažeisti vaisiai	2	4	6
Džiovintų obuolių leistini nuokrypiai dėl kitų defektų:			
Spalvos ir tekstūros defektai	2	5	10
Kitos priemaišos – viskas, kas nesusiję su produktu (pagal svorį)	1	2	3
Koteliai	1	2	3
Sėklalizdis (jei pašalintas)	5	10	15
Sėklos (jei pašalinta šerdis), skaičius kilograme	9	14	22

2 lentelė. Džiovintų kriaušių klasifikavimas pagal defektus

Leidžiami defektai	Leidžiami nuokrypiai procentais		
	aukščiausia klasė	pirma (I) klasė	antra (II) klasė
Bendrųjų kokybės reikalavimų neatitinkančių džiovintų kriaušių leistini nuokrypiai ne daugiau kaip:			
Pelėsis	0,5	0,5	1
Puvinys	0,5	0,5	1
Parazitų pažeisti vaisiai	2	2	6
Gyvi parazitai	0	0	0
Dydžio reikalavimų neatitinkančių džiovintų kriaušių leistini nuokrypiai (jeigu skirstoma pagal dydį)			
Džiovintų kriaušių, neatitinkančių nurodyto dydžio	10	15	20
Džiovintų kriaušių leistini nuokrypiai dėl kitų defektų:			
Kitos priemaišos (viskas, kas nesusiję su produktu)	0,25	0,25	0,5
Koteliai tarp kriaušių su pašalinta šerdimi	1	2	3
Sėklos (jei pašalinta šerdis), skaičius kilograme	9	14	22

3 lentelė. Džiovintų ananasų klasifikavimas pagal defektus

Leidžiami defektai	Leidžiami nuokrypiai procentais		
	aukščiausia klasė	pirma (I) klasė	antra (II) klasė
Bendrųjų kokybės reikalavimų neatitinkančių džiovintų ananasų leistini nuokrypiai ne daugiau kaip:			
Pelėsis	0	0,5	1
Puviny	0	0,5	1
Parazitų pažeisti vaisiai	2	2	6
Gyvi parazitai	0	0	0
Leistini nuokrypiai dėl kitų defektų:			
Augalinės kilmės priemaišos, tokios kaip odos ir šerdies fragmentai (skaičius kilograme)	1	2	3
Kitos pašalinės medžiagos – viskas, kas nesusiję su produktu (pagal svorį)	0,025	0,025	0,025

4 lentelė. Džiovintų bananų klasifikavimas pagal defektus

Leidžiami defektai	Leidžiami nuokrypiai procentais		
	aukščiausia klasė	pirma (I) klasė	antra (II) klasė
Bendrųjų kokybės reikalavimų neatitinkančių džiovintų bananų leistini nuokrypiai ne daugiau kaip:			
Pelėsis	0	0,5	0,5
Puviny	0,5	1,5	3
Parazitų pažeisti vaisiai	2	2	6
Gyvi parazitai	0	0	0
Leistini nuokrypiai dėl kitų defektų:			
Pašalinės priemaišos, vidinės odos fragmentai (pagal svorį)	0,5	0,5	0,5

5 lentelė. Džiovintų mangų klasifikavimas pagal defektus

Leidžiami defektai	Leidžiami nuokrypiai procentais		
	aukščiausia klasė	pirma (I) klasė	antra (II) klasė
Bendrųjų kokybės reikalavimų neatitinkančių džiovintų mangų leistini nuokrypiai ne daugiau kaip:			
Pelėsis	0	0,5	1
Puviny	0	0,5	1
Parazitų pažeisti vaisiai	2	2	6
Gyvi parazitai	0	0	0
Leistini nuokrypiai dėl kitų defektų:			
Kitos priemaišos, koteliai, kauliukų fragmentai, odos fragmentai (skaičius kilograme)	3	7	10
Kitos pašalinės medžiagos – viskas, kas nesusiję su produktu (pagal svorį)	0,25	0,25	0,25

6 lentelė. Džiovintų persikų klasifikavimas pagal defektus

Leidžiami defektai	Leidžiami nuokrypiai procentais		
	aukščiausia klasė	pirma (I) klasė	antra (II) klasė
Bendrųjų kokybės reikalavimų neatitinkančių džiovintų persikų leistini nuokrypiai ne daugiau kaip:			
Parazitų pažeidimai, puvinys ar pelėsis, iš kurių ne daugiau kaip:	2	3	5
Pelėsis	1	1	2
Spalvos pakitimas	3	5	10
Esminiai tekstūros defektai	2	3	5
Gyvi parazitai	0	0	0
Džiovintų persikų leistini nuokrypiai dėl kitų defektų:			
Kitos priemaišos ir kitos pašalinės augalinės medžiagos	0,5	0,5	0,5
Kauliukai nesmulkintuose vaisiuose	0,25	0,5	0,75
Kauliukų fragmentai tarp vaisių puselių ir gabalėlių	1	3	5

7 lentelė. Džiovintų abrikosų klasifikavimas pagal defektus

Leidžiami defektai	Leidžiami nuokrypiai procentais (trūkumų turinčio produkto procentinė dalis, pagal skaičių arba svorį)		
	aukščiausia klasė	pirma (I) klasė	antra (II) klasė
Bendrųjų kokybės reikalavimų neatitinkančių džiovintų abrikosų leistini nuokrypiai ne daugiau kaip:			
Pelėsis	1	1	1
Puvinys	1	1	2
Parazitų (kenkėjų) užkrėsti ir pažeisti vaisiai	1	2	4
Gyvi kenkėjai	0	0	0
Esminiai spalvų ar tekstūros defektai	5	8	10
Dėmėti vaisiai	3	5	10
Džiovintų abrikosų, neatitinkančių nurodyto dydžio, nustatyto pagal skersmenį	10	10	10
Džiovintų abrikosų leistini nuokrypiai dėl kitų defektų:			
Svetimkūniai ir pašalinės augalinės medžiagos, išskyrus kauliukus, kauliukų gabalėlius vaisiuose su kauliukais (pagal svorį)	0,5	0,5	0,5
Kauliukai, kauliukų gabalėliai ir žiedkočiai vaisiuose be kauliukų	1	1	2

8 lentelė. Džiovintų slyvų klasifikavimas pagal defektus

Leidžiami defektai (procentais nuo svorio)	Džiovintos slyvos su kauliukais	Džiovintos slyvos be kauliukų	Džiovintos slyvos be kauliukų (kauliukai pašalinti spaudimo metodu)
	pirma (I) klasė	pirma (I) klasė	antra klasė
Nebūdinga spalva ir tekstūra	12	12	15
Kitos priemaišos ir kitos	1	1	1

pašalinės augalinės medžiagos			
Puviny ir pelėsis	1	0,5	2
Vaisiai užkrėsti parazitų	0,5	0,5	0,5
Kauliukai	–	2	4
Kauliukų fragmentai	2	2	4

9 lentelė. Džiovintų datulių klasifikavimas pagal defektus

Leidžiami defektai	Leidžiami nuokrypiai (procentais nuo kiekio arba svorio)		
	aukščiausia klasė	pirma (I) klasė	antra (II) klasė
Bendrųjų kokybės reikalavimų neatitinkančių džiovintų datulių leistini nuokrypiai ne daugiau kaip:			
Pelėsis	0	1	1
Parazitų pažeisti vaisiai	3	8	12
Spalvos ir tekstūros pakitimai	3	5	7
Gyvi parazitai	0	0	0
Pašalinės medžiagos – viskas, kas nesusiję su produktu (pagal svorį)	1	1	1

10 lentelė. Džiovintų figų klasifikavimas pagal defektus

Leidžiami defektai	Leidžiami nuokrypiai (procentais nuo kiekio arba svorio)		
	aukščiausia klasė	pirma (I) klasė	antra (II) klasė
Bendrųjų kokybės reikalavimų neatitinkančių džiovintų figų leistini nuokrypiai ne daugiau kaip:			
Parazitų pažeisti vaisiai	9	12	15
Tekstūros defektai	8	10	20
Pelėsis	3	4	5
Gyvi parazitai	0	0	0
Dydžio reikalavimų neatitinkančių džiovintų figų leistini nuokrypiai			
Neatitinkantys nurodyto dydžio	20	20	20
Leistini nuokrypiai dėl kitų defektų:			
Pašalinės priemaišos, koteliai, akutės (<i>ostiolum</i>) (pagal svorį)	0,5	0,5	0,5
Spalvos defektai (pagal skaičių)	10	10	10

11 lentelė. Džiovintų vynuogių (razinų) klasifikavimas pagal defektus

Leidžiami defektai	Leidžiami nuokrypiai					
	Procentais pagal svorį			vienetais 100-e g		
	aukščiausia klasė	pirma (I) klasė	antra (II) klasė	aukščiausia klasė	pirma (I) klasė	antra (II) klasė
Bendrųjų reikalavimų neatitinkančių džiovintų vynuogių defektai						
Pelėsis	2	3	4			
Parazitų pažeistos uogos						
be sėklų	2	3	5			
su sėklomis	3	4	5			
Gyvi parazitai (tik besėklėse uogose)	0	0	0			

Uogos su sėklomis tarp besėklių uogų				2	2	2
Uogos su koteliais*						
be sėklų				3	4	5
su sėklomis				3	4	5
Leistini nuokrypiai dėl kitų defektų						
Pašalinės augalinės priemaišos, išskyrus stiebelius	0,01	0,02	0,03			
Kitos pašalinės medžiagos (viskas, kas nesusiję su produktu)	0,01	0,01	0,01			
Koteliai (1 kg)				1	2	3

* Nuokrypis taikomas tik džiovintoms vynuogėms (razinoms), patiektoms be kotelių.

12 lentelė. Džiovintų trešnių klasifikavimas pagal defektus ir vaisių dydį

Klasės žymėjimas	Vaisių skaičius 100-e g	Kenkėjų užkrėsti ir sugadinti vaisiai daugiausiai proc.	Pašalinės medžiagos daugiausiai proc. (pagal masę)	Kiti džiovinti vaisiai daugiausiai proc.
Aukščiausia klasė	≤ 80	0,25	0,25	2
I klasė	Nuo 81 iki 110	0,50	0,25	3
II klasė	≥ 111	1,00	0,25	5

13 lentelė. Džiovintų vyšnių klasifikavimas pagal defektus ir vaisių dydį

Klasės žymėjimas	Vaisių skaičius 100-e g	Kenkėjų užkrėsti ir sugadinti vaisiai daugiausiai proc.	Pašalinės medžiagos daugiausiai proc. (pagal masę)	Kiti džiovinti vaisiai daugiausiai proc.
Aukščiausia klasė	≤ 100	0,25	0,25	0
I klasė	Nuo 101 iki 125	0,50	0,25	3
II klasė	≥ 126	1,00	0,25	5

Priedo pakeitimai:

Nr. [3D-360](#), 2020-05-11, paskelbta TAR 2020-05-11, i. k. 2020-10038

DŽIOVINTŲ VAISIŲ KLASIFIKAVIMO PAGAL DYDĮ LENTELĖS

1 lentelė. Džiovintų slyvų su kauliukais klasifikavimas pagal dydį. Europos žymėjimas

Žymėjimas	Slyvų skaičius 500-e g	Slyvų skaičius 453-e g
Didžiausios	Ne daugiau kaip 44 slyvos	Ne daugiau kaip 40 slyvų
Labai didelės	Nuo 44 iki 55 slyvų	Nuo 40 iki 50 slyvų
Didelės	Nuo 55 iki 66 slyvų	Nuo 50 iki 60 slyvų
Vidutinės	Nuo 66 iki 77 slyvų	Nuo 60 iki 70 slyvų
Mažos	Nuo 77 iki 99 slyvų	Nuo 70 iki 90 slyvų
Labai mažos	Daugiau kaip 99 slyvos	Daugiau kaip 90 slyvų

2 lentelė. Džiovintų slyvų su kauliukais klasifikavimas pagal dydį. Amerikos žymėjimas

Žymėjimas	Slyvų skaičius 500-e g	Slyvų skaičius 453-e g
„Jumbo“	Ne daugiau kaip 28 slyvos	Ne daugiau kaip 25 slyvos
Ypač didelės	Nuo 28 iki 44 slyvų	Nuo 25 iki 40 slyvų
Didelės	Nuo 44 iki 66 slyvų	Nuo 40 iki 60 slyvų
Vidutinės	Nuo 66 iki 94 slyvų	Nuo 60 iki 85 slyvų
Mažos	Nuo 94 iki 110 slyvų	Nuo 85 iki 100 slyvų

Džiovintų slyvų be kauliukų dydis matuojamas prieš pašalinant kauliukus:

Didelės: ne daugiau kaip 67 slyvos 500-e g (ne daugiau kaip 60 slyvų 453-e g)

Vidutinės: daugiau kaip 67 slyvos 500-e g (daugiau kaip 60 slyvų 453-e g).

3 lentelė. Džiovintų abrikosų skirstymas pagal dydį (pagal vaisių skaičių kilograme):

Dydžio kodas	Nepjaustyti su kauliukais vnt./kg	Nepjaustyti be kauliukų vnt./kg	Puselės vnt./kg
0	mažiau nei 60	mažiau nei 80	mažiau nei 160
1	61–80	81–100	161–200
2	81–100	101–120	201–240
3	101–120	121–140	241–280
4	121–140	141–160	281–320
5	141–160	161–180	321–360
6	161–180	181–200	361–400
7	181–200	201–220	401–440
8	201 ir daugiau	221 ir daugiau	441 ir daugiau

Siekiant užtikrinti aukščiausios klasės abrikosų vienodumą, sunkiausių 10 to paties dydžio kodo džiovintų abrikosų svoris neturėtų dvigubai viršyti lengviausių 10 to paties dydžio kodo džiovintų abrikosų.

4 lentelė. Džiovintų abrikosų skirstymas pagal dydį (pagal vaisių skersmenį):

Intervalas (mmm)	Intervalas (coliais)
34 mm ir didesni	13/8 ir didesni
34–34 mm	11/4–13/8
28–31	11/8–11/4
25–28	1–11/8
20–25	13/16–1
Mažesni kaip 20 mm	Mažesni kaip 13/16

5 lentelė. Leidžiamas kitoks, nei nurodyta 4 ir 5 lentelėse, džiovintų abrikosų skirstymas pagal dydį, jei naudojamas intervalas yra atitinkamai paženklintas, kaip nurodyta lentelėje:

Įvertinimo kodas	Nepjaustytų džiovintų abrikosų be kauliukų skaičius viename kilograme		
A	140 ir mažiau	arba	32 mm ir didesni
B	141–180	arba	29–32 mm
C	181–220	arba	25–29 mm
D	221–260	arba	21–25 mm
E	261 ir daugiau	arba	mažesni kaip 20 mm

Tačiau, kai nurodomas džiovintų abrikosų dydžio kodas, jis neturėtų prieštarauti 4 lentelėje nurodytajam.

6 lentelė. Džiovintų figų klasifikavimas pagal dydį (kai dydis nustatomas pagal vaisių skaičių kilograme):

Dydžio kodas	Vaisių skaičius kilograme	Svorio intervalas gramais tarp didžiausios ir mažiausios figos neturi viršyti
1	Iki 40	12
2	41–45	
3	46–50	
4	51–55	10
5	56–60	
6	61–65	
7	66–70	
8	71–80	8
9	81–100	
10	101–120	
11	121 ir daugiau	6

Pasirinktinai vaisių skaičius kilograme gali būti nustatytas ne didesnis kaip 65 aukščiausios klasės ir 120 – pirmos (I) klasės džiovintoms figoms.

Priedo pakeitimai:

Nr. [3D-360](#), 2020-05-11, paskelbta TAR 2020-05-11, i. k. 2020-10038

DŽIOVINTŲ VAISIŲ DEFEKTŲ KIEKIO NUSTATYMO METODO APRAŠAS

1. Metodas taikomas defektų kiekiui (užkrėstų ir pažeistų parazitų, sugadintų, pašalinių medžiagų, vaisių nuokrypių nuo pagrindinės spalvos) džiovintuose vaisiuose nustatyti.

2. Metodo esmė – džiovintų vaisių tiriamieji mėginiai apžiūrimi, kiekviena defekto kategorija atskiriama, po to pasveriamas.

3. Įranga naudojama defektų kiekiui nustatyti:

3.1. laboratorinės svarstyklės, kurių svėrimo paklaida $\pm 0,01$ g;

3.2. laikrodžio stiklas ar kitas svėrimo indas;

3.3. baltos arba šviesios spalvos padėklas;

3.4. pincetas;

3.5. stiklo mentelė arba šaukštas.

4. Defektų kiekio nustatymas ir apskaičiavimas:

4.1. pasveriamas 0,02 g tikslumu apie 500 g tiriamojo mėginio. Tada mėginys plonu sluoksniu paskleidžiamas ant padėklo ir rankomis arba naudojant pincetą išrenkami vaisiai, užkrėsti ir pažeisti parazitų, sugadinti, pašalinės medžiagos, vaisiai, nukrypę nuo pagrindinės spalvos, ir stiklo mentele arba šaukštu perkeliama ant iš anksto pasverto laikrodžio stiklo arba kito svėrimo indo. Pasveriamas 0,02 g tikslumu kiekviena defekto kategorija atskirai;

4.2. kiekvienos defekto kategorijos kiekis mėginyje, išreikštas masės procentais, apskaičiuojamas pagal formulę:

$$X = \frac{(m_1 - m_2)}{m_3} \cdot 100 ,$$

čia:

m_1 – laikrodžio stiklo ar kito svėrimo indo su vienos kategorijos defektu masė gramais;

m_2 – laikrodžio stiklo ar kito svėrimo indo masė gramais;

m_3 – tiriamojo mėginio masė gramais.

Priedo pakeitimai:

Nr. [3D-360](#), 2020-05-11, paskelbta TAR 2020-05-11, i. k. 2020-10038

DRĖGNIO NUSTATYMO METODO APRAŠAS

1. Metodas taikomas drėgmės kiekiui džiovintuose vaisiuose nustatyti.
2. Metodo esmė – džiovintų vaisių tiriamojo mėginio dalies kaitinimas ir džiovinimas esant $70\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$ temperatūrai ir slėgiui, kuris neviršija 13 kPa (100 mmHg).
3. Įranga naudojama drėgniui nustatyti:
 - 3.1. elektrinė vakuuminė džiovinimo spinta, kurioje palaikoma $70\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$ temperatūra esant slėgiui 13 kPa (100 mmHg);
 - 3.2. 8,5 cm skersmens lėkštė iš korozijai atsparaus metalo su labai sandariu dangčiu;
 - 3.3. vaisių kapoklis, pagamintas iš medžiagų, kurie neabsorbuoja drėgmės;
 - 3.4. eksikatorius su efektyviu desikantu;
 - 3.5. verdančio vandens vonia;
 - 3.6. smėlis;
 - 3.7. analizinės svarstyklės, kurių svėrimo paklaida $\pm 0,01\text{ g}$;
 - 3.8. mentelė.
4. Mėginio paruošimas ir analizės procedūra:
 - 4.1. Tiriamojo mėginio paruošimas. Paimama apytiksliai 50 g džiovintų vaisių ir praleidžiama pro vaisių kapoklį (3.3) tris kartus, kruopščiai sumaišant po kiekvieno kapojimo. Laikoma visiškai užpildytoje, sandariai uždarytoje taroje, kad būtų išvengta drėgmės absorbcijos.
 - 4.2. Lėkštės ir dangtelio paruošimas. Padedama apie 2 g smėlio į lėkštę (3.2) ir džiovinama uždengus dangteliu 2 h džiovinimo spintoje (3.1) esant 70°C temperatūrai. Paliekama atvėsti kambario temperatūroje eksikatoriuje ir pasverama 0,001 g tikslumu. Kartojama ta pati džiovinimo procedūra, kol pasiekiamas pastovus svoris.
 - 4.3. Tiriamojo mėginio dalis. Pasverama 0,001 g tikslumu apie 5 g tiriamojo mėginio (4) ir ši tiriamojo mėginio dalis paskirstoma lygiai ant lėkštės, kurioje yra smėlis (5.1), dugno.
5. Drėgnio nustatymas ir rezultatų apskaičiavimas:
 - 5.1. Tiriamojo mėginio dalis ir smėlis kruopščiai sudrėkinami keliais mililitrais karšto vandens. Tiriamojo mėginio dalis ir smėlis mentele sumaišomi. Tiriamojo mėginio likutis nuo mentelės nuplaunamas į lėkštę su minimaliu kiekiu karšto vandens. Atidaryta lėkštė kaitinama verdančio vandens vonioje (3.5), kol vanduo išgaruoja. Paskui lėkštė ir dangtelis padedami į džiovinimo spintą (3.1) ir džiovinama esant $70\text{ }^{\circ}\text{C}$ temperatūrai 6 h, ir esant slėgiui, ne didesniau kaip 13 kPa (100 mmHg). Džiovinimo spinta per tą laiką neatidaroma. Metalinė lėkštė turi stovėti

ant metalinės džiovinimo spintos lentynos. Po džiovinimo lėkštė išimama, iš karto uždengiama savo dangteliu ir padedama į eksikatorių (3.4). Atvėsinus iki kambario temperatūros, vis dar uždaryta pasverama 0,001 g tikslumu.

5.2. Tiriamojo mėginio dalies drėgnio kiekis, išreikštas masės procentais, apskaičiuojamas pagal formulę:

$$X = \frac{m_1 - m_2}{m_1 - m_3} \times 100$$

čia:

m_0 – lėkštės su dangčiu ir smėliu masė gramais;

m_1 – lėkštės su dangčiu, smėliu ir tiriamojo mėginio dalimi masė prieš sudrėkinimą ir džiovinimą orkaitėje gramais;

m_2 – lėkštės su dangčiu, smėliu ir tiriamojo mėginio dalimi masė po džiovinimo orkaitėje gramais.

Rezultatas apvalinamas iki vienos dešimtosios tikslumo.

6. Pakartojamumas. To paties analitiko toje pačioje laboratorijoje per kaip galima trumpesnę laiką atliktų dviejų to paties mėginio tyrimų rezultatų absoliutus skirtumas neturi būti didesnis kaip 0,2 g vandens 100 g mėginio.

Priedo pakeitimai:

Nr. [3D-360](#), 2020-05-11, paskelbta TAR 2020-05-11, i. k. 2020-10038

DISTILIAVIMO METODO APRAŠAS

1. Metodas taikomas drėgnio kiekiui džiovintuose vaisiuose nustatyti.
2. Metodo esmė – azeotropinis distiliavimas, vartojant su vandeniu nesusimaišantį organinį skystį, ir surinkto vandens nustatymas.
3. Reagentai naudojami drėgniui nustatyti:
 - 3.1. Toluenas prisotinamas kratant jį su nedideliu kiekiu vandens ir distiliuojamas. Distiliatas naudojamas drėgniui nustatyti.
 - 3.2. Valomasis tirpalas: kalio dichromato ir sulfato rūgšties tirpalas.

Ištirpinti 50 g kalio dichromato 50 ml vandenyje ir lėtai maišant pridėti 400 ml sulfato rūgšties ($p_{20} = 1,84$ g/ml).
 - 3.3. Vartojami tik analitiškai grynai reagentai ir distiliuotas vanduo ar lygiaverčio grynumo vanduo.
4. Įranga naudojama drėgniui nustatyti:
 - 4.1. distiliavimo įranga, susidedanti iš matinio stiklo jungtimis sujungtų sandų:
 - 4.1.1. ne mažiau kaip 500 ml trumpakaklė kolba;
 - 4.1.2. grįžtamasis kondensatorius;
 - 4.1.3. rinktuvas su 0,1 ml graduotu vamzdeliu nuo 4 iki 5 ml talpos, įstatytu tarp kolbos ir kondensatoriaus;
 - 4.2. analizinės svarstyklės.
5. Mėginio paruošimas ir analizės procedūra:
 - 5.1. Įrangos paruošimas. Visa įranga išplaunama valomuoju tirpalu, kad būtų minimaliai sumažintas vandens lašelių kibimas prie kondensatoriaus ir rinktuvo šonų. Prieš naudojimą gerai išskalaujama vandeniu ir išdžiovinama.
 - 5.2. Tiriamojo mėginio ir jo dalies paruošimas. Imama apie 200 g tiriamojo mėginio ir sumalama (sukapojama) du kartus. Atsveriamas 0,01 g tikslumu 15–17 g tiriamojo mėginio, kad surenkamo vandens kiekis neviršytų 4,5 ml.
6. Drėgnio nustatymas ir rezultatų apskaičiavimas:
 - 6.1. Tiriamojo mėginio dalis perkeliama į distiliavimo kolbą (4.1.1). Įpilama apie 75 ml tolueno (3.1), kad būtų padengta visa tiriamojo mėginio dalis, ir maišykle sumaišoma. Įranga surenkama ir rinktuvas (4.1.3) pripildomas tolueno, pilant jį per kondensatorių (4.1.2) tol, kol jis pradės tekėti į distiliavimo kolbą. Įpilamas šaltas vanduo.

Distiliavimo kolba kaitinama, kol visas vanduo nusodinamas ir surenkamas graduotame rinktuvo (4.1.3) dugne. Grįžtamasis kondensatorius retkarčiais praplaunamas distiliavimo metu, naudojant 5 ml tolueno, siekiant pašalinti ant kondensatoriaus sienelių susidariusią drėgmę. Vandeniui nuo tolueno atskirti į kondensatorių ir rinktuvą įkišta varinė spiralė judinama aukštyn ir žemyn, vanduo nusodinamas rinktuvo dugne.

Distiliavimas tęsiamas tol, kol vandens lygis rinktuve nesikeičia 30 min., tada išjungiamas kaitinimo šaltinis. Rinktuvas panardinamas į kambario temperatūros vandenį mažiausiai 15 minučių arba tol, kol tolueno sluoksnis bus skaidrus, ir tada užrašomas vandens tūris 0,1 ml tikslumu.

6.2. Drėgnio kiekis, išreikštas masės procentais, lygus:

$$X = 100 \cdot \frac{V}{m}$$

čia:

m – tiriamosios mėginio dalies masė gramais;

V – surinkto vandens tūris mililitrais.

PASTABA. Priimta, kad vandens santykinis tankis lygus 1 g/ml.

7. Pakartojamumas. To paties analitiko toje pačioje laboratorijoje per kaip galima trumpesnę laiką atliktų dviejų to paties mėginio tyrimų rezultatų absoliutus skirtumas neturi būti daugiau kaip 0,5 proc. dviejų rezultatų aritmetinio vidurkio.

Priedo pakeitimai:

Nr. [3D-360](#), 2020-05-11, paskelbta TAR 2020-05-11, i. k. 2020-10038

Pakeitimai:

1.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-360](#), 2020-05-11, paskelbta TAR 2020-05-11, i. k. 2020-10038

Dėl žemės ūkio ministro 2006 m. balandžio 19 d. įsakymo Nr. 3D-155 „Dėl Džiovintų vaisių kokybės reikalavimų patvirtinimo“ pakeitimo