UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS

PROJEKTAS „PROFESIJOS MOKYTOJŲ IR DĖSTYTOJŲ TECHNOLOGINIŲ KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO SISTEMOS SUKŪRIMAS IR ĮDIEGIMAS“

(NR.: VP1-2.2-ŠMM-02-V-02-001)

KREMINIŲ GAMINIŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO PROGRAMOS MOKYMO MEDŽIAGA

Mokymo medžiagos rengėjai:

Kazimieras Kavaliūnas,
UAB „Alkava“, komercijos direktorius

Danguolė Tamošiūnienė,
UAB „Rūta“ vyriausioji technologė

Birutė Poderskienė,
Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centras, praktinio mokymo vadovė, konditerijos dalyko mokytoja metodininkė

TURINYS

MODULIS B.2.1. KREMINIŲ GAMINIŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ PROCESŲ ORGANIZAVIMAS 7

1. MOKYMO ELEMENTAS. KREMINIŲ GAMINIŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ PROCESŲ ORGANIZAVIMAS UAB „ALKAVA“ 7
1.1. ĮMONĖS INFORMACINĖ MEDŽIAGA 7
1.2. UAB „ALKAVA’’ KOKYBĖS KONTROLĖ, MAISTO SAUGOS SISTEMA 14

2. MOKYMO ELEMENTAS. ŠOKOLADINIŲ SALDAINIŲ, GLAISTŲ, ĮVAIRIŲ ĮDARŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMAS UAB „RŪTA“ ĮMONĖJE. ... 20
2.1. FILMUOTA MEDŽIAGA-ĮMONĖS PRISTATYMAS 20
2.2. ĮMONĖS GAMINIŲ STANDARTAI, OPERACINĖS INSTRUKCIJOS (OI), DARBO INSTRUKCIJOS (DI), TECHNOLOGINĖS KORTELĖS 24
2.3. KOKYBĖS KONTROLĖS ŽURNALAI. MAISTO SAUGOS IR KOKYBĖS VADOVAS . 26

3. MOKYMO ELEMENTAS. MOKYTOJO ATASKAITA 43

MODULIS B.2.2. KREMINIŲ GAMINIŲ GAMYBOS TECHNOLOGIJŲ NAUJOVĖS IR PLĖTROS TENDENCIJOS 45

1. MOKYMO ELEMENTAS. KREMINIŲ GAMINIŲ GAMYBOS TECHNOLOGIJŲ NAUJOVIŲ (ŽALIAVOS, INVENTORIUS, ĮRENGIMAI, GAMYBOS TECHNOLOGIJOS, DARBO HIGIENOS PRIEMONĖS) APŽVALGA 45
1.1. PASKAITŲ KONSPEKTAI. MAISTO SAUGOS IR KOKYBĖS VADYBOS SISTEMA .. 45
1.2. PASKAITŲ KONSPEKTAI. PAGRINDINIAI MAISTO SAUGOS, KOKYBĖS IR TVARKYMO REIKALAVIMAI UAB „ALKAVA“ 50
1.3. NORMATYVINIAI AKTAI 51
1.4. NAUJAUSIOS DARBO HIGIENOS PRIEMONĖS. 52
1.5. EKOLOGIŠKŲ ŽALIAVŲ PANAUDOJIMAS KREMINIŲ GAMINIŲ IR/AR SALDAINIŲ GAMYBOJE. 52
1.6. ŠOKOLADINIŲ SALDAINIŲ SU ĮDARAIS FORMAVIMAS TRADICINIAIS IR MODERNIAIS ĮRENGIMAIS 53
1.7. ŽALIAVŲ SPECIFIKACIJOS, KATALOGAI 58

2. MOKYMO ELEMENTAS. KREMINIŲ GAMINIŲ GAMYBOS PLĖTROS KRYPTYS 65
2.1. PASKAITŲ KONSPEKTAI. INFORMACINĖ MEDŽIAGA 65

3. MOKYMO ELEMENTAS. ĮGYTŲ ŽINIŲ PRITAIKYMAS PROFESINIO RENGIMO PROCESE 80

MODULIS S.2.1. KONDITERINIŲ TEŠLŲ PUSGAMINIŲ, SKIRTŲ KREMINIŲ GAMINIŲ GAMYBAI, GAMYBA 82

1. MOKYMO ELEMENTAS. KONDITERINIŲ TEŠLŲ PUSGAMINIŲ, SKIRTŲ KREMINIŲ GAMINIŲ GAMYBAI, GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMAS 82
1.1. DARBŲ SAUGOS INSTRUKCIJOS, ĮRENGIMŲ NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS 82
1.2. ŽALIAVŲ SPECIFIKACIJOS, KATALOGAI 83
1.3. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS 83
1.4. ŽALIAVŲ IR GAMINIŲ STANDARTAI 85
1.5. GAMINIŲ KOKYBĖS KONTROLĖS ŽURNALAI 86

2. MOKYMO ELEMENTAS. ŽALIAVŲ PARUOŠIMAS GAMYBAI, TEŠLŲ PLAKIMAS, UŽMAIŠYMAS. 88
2.1. ĮRANGOS APRAŠYMAI, INVENTORIAUS KATALOGAI 88
2.2. PUSGAMINIO GAMYBOS TECHNOLOGINĖS KORTELĖS 94

3. MOKYMO ELEMENTAS. PUSGAMINIŲ FORMAVIMAS 96
3.1. ĮRANGOS APRAŠYMAI, INVENTORIAUS KATALOGAI 96
3.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS 97

4. MOKYMO ELEMENTAS. PUSGAMINIŲ KEPIMAS 99
4.1. KEPIMO SPINTŲ APRAŠYMAI 99
4.2. PUSGAMINIŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS 99

5 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS „KONDITERINIŲ TEŠLŲ PUSGAMINIŲ, SKIRTŲ KREMINIŲ GAMINIŲ GAMYBAI, GAMYBA“ 100

MODULIS S.2.2. KREMŲ GAMYBA 101

1. MOKYMO ELEMENTAS. KREMŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMAS 101
1.1. DARBŲ SAUGOS INSTRUKCIJOS 101
1.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ 102
1.3. STANDARTAI 103
1.4. GAMINIŲ KOKYBĖS KONTROLĖS ŽURNALAI 104

2. MOKYMO ELEMENTAS. ŽALIAVŲ IR INVENTORIAUS PARUOŠIMAS KREMŲ GAMYBAI 106

2.1. ĮRANGOS APRAŠYMAI, INVENTORIAUS KATALOGAI 106
2.2. ŽALIAVŲ APRAŠYMAI 109
2.3. KREMŲ GAMYBOS TECHNOLOGINĖS KORTELĖS 110

3. MOKYMO ELEMENTAS. KREMŲ PLAKIMAS 113
3.1. PLAKIMO MAŠINŲ APRAŠYMAS, INVENTORIAUS, PAGALBINIŲ PRIEMONIŲ KATALOGAI 113
3.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ 113

4 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS „KREMŲ GAMYBA“ 115

MODULIS S.2.3. ŠOKOLADINIŲ SALDAINIŲ, GLAISTŲ, ĮDARŲ GAMYBA 116

1. MOKYMO ELEMENTAS. ŠOKOLADINIŲ SALDAINIŲ, GLAISTŲ, ĮDARŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMAS GAMYBOS 116
1.1. DARBŲ SAUGOS INSTRUKCIJOS. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS. 116
1.2. OPERACINĖS INSTRUKCIJOS (OI) 118
1.3. GAMINIŲ STANDARTAI. GAMINIŲ KOKYBĖS KONTROLĖS PROGRAMA IR ŽURNALAI 119

2. MOKYMO ELEMENTAS. ŽALIAVŲ IR INVENTORIAUS PARUOŠIMAS ŠOKOLADINIŲ SALDAINIŲ, GLAISTŲ IR ĮVAIRIŲ ĮDARŲ GAMYBAI. 127
2.1. ŽALIAVŲ APRAŠYMAI. 127
2.2. ŠOKOLADINIŲ SALDAINIŲ, GLAISTŲ IR ĮVAIRIŲ ĮDARŲ GAMYBOS OPERACINĖS INSTRUKCIJOS (OI) 128
2.3. ĮRANGOS APRAŠYMAS. INVENTORIAUS KATALOGAS 142

3. MOKYMO ELEMENTAS. SALDAINIŲ SU ĮVAIRIAIS ĮDARAIS GAMYBA 143
3.1. ĮRANGOS APRAŠYMAI, INVENTORIAUS IR PAGALBINIŲ PRIEMONIŲ KATALOGAI. OPERACINĖS INSTRUKCIJOS, GAMINIŲ KOKYBĖS KONTROLĖS PROGRAMA 143

4. MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS „ŠOKOLADINIO GAMINIO FORMAVIMAS“ 170

MODULIS S.2.4. KONDITERIJOS DEKORAVIMO ELEMENTŲ GAMYBA 171

1. MOKYMO ELEMENTAS. KONDITERIJOS DEKORAVIMO ELEMENTŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMAS 171
1.1. ĮRANGOS IR INVENTORIAUS APRAŠYMAI 171

1.2. DARBŲ SAUGOS INSTRUKCIJOS 173
1.3. DEKORAVIMO ELEMENTŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS, KATALOGAI, STANDARTAI 173
1.4. NATŪRALIŲ PAVYZDŽIŲ NUOTRAUKOS 178
1.5. GAMINIŲ KOKYBĖS KONTROLĖS ŽURNALAI 178

2. MOKYMO ELEMENTAS. ŽALIAVŲ IR INVENTORIAUS PARINKIMAS IR PARUOŠIMAS DEKORAVIMO ELEMENTŲ GAMYBAI 179
2.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ 179

3 MOKYMO ELEMENTAS. DEKORAVIMO ELEMENTŲ GAMINIMAS 180
3.1. INVENTORIAUS KATALOGAI 181
3.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS 182
3.3. DEKORAVIMO ELEMENTŲ NUOTRAUKOS 182

4 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS „DEKORAVIMO ELEMENTŲ FORMAVIMAS“ 183

4 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS „DEKORAVIMO ELEMENTŲ FORMAVIMAS“ 183

MODULIS S.2.5. PAPUOŠIMŲ IŠ KARAMELĖS GAMYBA 184

1. MOKYMO ELEMENTAS. PAPUOŠIMŲ IŠ KARAMELĖS GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMAS 184
1.1. ĮRANGOS IR INVENTORIAUS NAUDOJAMO KARAMELĖS MASĖS PAPUOŠIMŲ GAMYBAI APRAŠYMAI. DARBŲ SAUGOS INSTRUKCIJOS. DEKORAVIMO ELEMENTŲ IŠ KARAMELĖS GAMYBOS OPERACINĖ INSTRUKCIJA 184
1.2. KATALOGAI, STANDARTAI. PAPUOŠIMŲ PAVYZDŽIŲ NUOTRAUKOS 186
1.3. GAMINIŲ KOKYBĖS KONTROLĖS ŽURNALAI 187

2. MOKYMO ELEMENTAS. KARAMELĖS VIRIMAS 188
2.1. ĮRANGOS APRAŠYMAS 188
2.2. GAMYBOS OPERACINĖ INSTRUKCIJA 188

3 MOKYMO ELEMENTAS. DEKORAVIMO ELEMENTŲ IŠ KARAMELĖS GAMINIMAS 190
3.1. ĮRANGOS APRAŠYMAI. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS 190
3.2. GAMYBOS SCHEMOS 190
3.3. DEKORAVIMO ELEMENTŲ IŠ KARAMELĖS NUOTRAUKOS 191

4 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS „DEKORAVIMO ELEMENTO IŠ KARAMELĖS FORMAVIMAS“ 193

MODULIS S.2.6. KREMINIŲ GAMINIŲ FORMAVIMAS IR APIPAVIDALINIMAS 194

1 MOKYMO ELEMENTAS. KREMINIŲ GAMINIŲ FORMAVIMO IR APIPAVIDALINIMO TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMAS 194
1.1. DARBŲ SAUGOS INSTRUKCIJOS, ASMENS HIGIENOS INSTRUKCIJOS 194
1.2. KREMINIŲ GAMINIŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS, KATALOGAI 196
1.3. KREMINIŲ GAMINIŲ APIPAVIDALINIMO NUOTRAUKOS 199
1.4. GAMINIŲ KOKYBĖS KONTROLĖS ŽURNALAI 200

2 MOKYMO ELEMENTAS. KREMINIO GAMINIO FORMAVIMAS 202
2.1. ĮRANGOS APRAŠYMAI 202
2.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ 202

3 MOKYMO ELEMENTAS. KREMINIO GAMINIO APIPAVIDALINIMAS, PUOŠIMAS (DEKORAVIMAS) 204
3.1. ĮRANGOS APRAŠYMAI, INVENTORIAUS KATALOGAI, TECHNOLOGINĖS KORTELĖS 205
3.2. KREMINIŲ GAMINIŲ APIPAVIDALINIMO (DEKORAVIMO) NUOTRAUKOS 207
3.3. GAMINIŲ KOKYBĖS VERTINIMO ŽURNALAI 208

4 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS „KREMINIŲ GAMINIŲ FORMAVIMAS IR APIPAVIDALINIMAS“ 211

MODULIS B.2.1.
KREMINIŲ GAMINIŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ PROCESŲ ORGANIZAVIMAS

1. MOKYMO ELEMENTAS.
KREMINIŲ GAMINIŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ PROCESŲ ORGANIZAVIMAS UAB „ALKAVA“

Informacija apie įmonę, asortimentą pristatoma įmonės internetiniame puslapyje http://alkava.lt/.

Pateikiama įmonės UAB „Alkava‘‘ kokybės sistema, darbo organizavimas, technologinės kortelės ir kita medžiaga.

1.1. ĮMONĖS INFORMACINĖ MEDŽIAGA

Uždaroji akcinė bendrovė “ALKAVA” įkurta 1994 metais, kaip prekybos įmonė. Gamybinę veiklą pradėjo 1996 metais. Pirmieji gaminiai buvo šakotis ir keturių rūšių tortai. 1999 metais pradėjo darbą konditerijos cechas su modernia įranga – Italijos firmos “Gierre” kepimo krosnys, maišyklės, pramoniniai plakikliai, tortų apipavidalinimo įranga. Bendrovėje tortai gaminami atsižvelgiant į naujausias technologijas, naudojami nekaloringi pieno produktai, gaminant kremus naudojami įdarai pagaminti iš natūralių uogų.

paveikslėlis 1 UAB „Alkava“ logotipas

Bendrovė turi nuosavą firminių parduotuvių tinklą Kaune. Šiose parduotuvėse, kuriose įrengti ir barai, parduodami konditerijos gaminiai. Į visas parduotuves gaminiai pristatomi tik švieži kiekvieną dieną.

Pagrindinės veiklos rūšys: miltinės konditerijos gamyba (pyragai, sausainiai, pyragėliai, tortai, bandelės šakočiai, keksai, vyniotiniai).

UAB „ALKAVA” vartotojams gali pasiūlyti per 150 pavadinimų miltinės konditerijos gaminių ir 4 pavadinimus šokoladinių saldainių. Rinkai tiekiame šviežią, aukštos kokybės ir ekologišką produkciją. Gamyboje naudojamos natūralios žaliavos ir priedai. Įmonės gamybos orientacija yra gaminiai iš natūralių žaliavų, be cheminių pagardų (pagerintojų). Įmonėje diegiama Gerosios

Higienos Praktikos taisyklės miltines konditerijos gamyboje, bei Gerosios Higienos Praktikos taisyklės maisto produktų prekybos įmonėms.

Labai džiugina tai, kad apie bendrovėje gaminamą produkciją gerai atsiliepia ne tik specialistai, bet ir, svarbiausia, mūsų pirkėjai.

Analizuojant besikeičiančius vartotojų poreikius bei skonių įvairovę, įmonėje reguliariai atnaujinamas produkcijos asortimentas ir jo pateikimas pirkėjams.

Lietuvai įstojus į Europos sąjungą UAB "ALKAVA" diegia tarptautinį kokybės vadybos standartą ISO 2001. Pastoviai stebime pasaulines konditerijos naujoves – keisis tortų receptūra – tortai bus lengvesni, ne tokie riebūs, ne tokie aukšti, perimsime prancūziškąjį minimalistinį stilių.

Mūsų strategija

Pagrindinis dėmesys paskutiniais metais buvo skiriamas naujų firminių parduotuvių atidarymui, įsiskverbiant į kitus Lietuvos regionus. Artimiausiu metu numatome firminę bendrovės parduotuvę atidaryti Vilniuje. Pravedame naujų gaminių pristatymo akcijas. 2005 metais bendrovės užimamos rinkos dalį pavyko padidinti.

UAB „ALKAVA" produkcija yra realizuojama per firmines parduotuves. Šiose parduotuvėse įrengti barai, kuriose pirkėjai gali paskanauti konditerinių gaminių, taip pat išgerti po puodelį kavos.

Bendrovė gaminamo asortimento plėtimui labai sėkmingai pradėjo gaminti įvairius šokoladinius saldainius, kuriuos mielai perka vartotojai.

Nuo 2000 metų UAB „ALKAVA" dalyvauja įvairiuose tarptautinėse ir respublikinėse parodose bei konkursuose – tai tarptautinės maisto pramonės parodos „AgroBalt", parodos „BaltShop", „BaltHotel", „BaltCastro", „Kauno dienos", konkursai „Lietuvos metų gaminys".

Įmonės produkcija buvo įvertinta medaliais ir diplomais:

- 2002 metais konkurse „Lietuvos metų gaminys" tortas „Fortūna" pripažintas geriausiu metų gaminiu ir apdovanotas medaliu bei diplomu.
- 2004 metais konkurse „Lietuvos metų gaminys" tortas „Triumfas" pripažintas geriausiu metu gaminiu ir apdovanotas medaliu. Tortas „Vyšnių sodas" apdovanotas diplomu.

Ateities planai – patenkinti respublikos vartotojų poreikius, plėsti bendrovės gaminamos produkcijos rinką, pardavimų apimtis, išsamiai gilintis į prancūzų konditerių pasiekimus, kadangi jie diktuoja konditerijos madas, ypač tai aktualu Lietuvai integruojantis į Europos Sąjungos bendriją, palaikyti ilgalaikius ir draugiškus verslo santykius su visais mūsų klientais.

Mūsų politika

Tai ne tik skanus, bet ir naudingas produktas. Miltinės konditerijos gaminiai gali suteikti ne tik malonumą, bet ir papildyti organizmą reikalingais priedais – mikroelementais, vitaminais.

Kiekvienais metais bendrovė vartotojui pasiūlo naujų gaminių. 2005 metais išleidome į rinką 15 naujų miltinės konditerijos gaminių. Pradėjome gaminti ir šokoladinius saldainius. Daugelis bendrovės gaminamų saldumynų sukurti įmonės specialistų pagal jų sukurtas originalias receptūras, atsižvelgiant į Lietuvos vartotojų skonį. Nauji gaminiai kuriami po kruopščių vartotojų tyrimų ir duomenų analizės. Nuolat atnaujinamas įpakavimo dizainas, jo kokybė.

Esame už neįkyrią ir informatyvią reklamą. Kiekvienais metais skiriamos lėšos marketingo kompleksui. 2004 –2005 metais pagrindinė marketingo lėšų dalis buvo skirta prekybos vietų įrangai, reklamai.

Strateginis tikslas – nauji prekių ženklai, naujo skonio produktai ir marketingo strategija vaikams, jaunimui, vyresniems ir garbaus amžiaus žmonėms. Norime puoselėti geriausias lietuviškas miltinės konditerijos tradicijas ir išlaikyti savitą gaminių skonį. Lietuviška miltinė konditerija ne tik kad niekuo nenusileidžia importinei, bet yra žymiai geresnė ir, be to, būdami savo šalyje ir priklausydami tik nuo Lietuvos pirkėjo skonio ir pasirinkimo, galime jautriai reaguoti į rinkos poreikius bei greičiau prisitaikyti prie jų.

Maisto žaliavos priimamos atsižvelgiant į jų saugą bei kokybę, nes nuo tiekiamos žaliavos bus galima iškepti kokybiškus ir skanius gaminius

Maisto saugai užtikrinti įmonėje yra taikomos bendrosios ir specialiosios priemonės.

Prie specialiųjų saugos valdymo priemonių priskiriama maisto saugos savikontrolės sistema, pagrįsta RVSVT principais.

Konditerijos įmonėje yra įvesta savikontrolė, kuri atliekama pagal geros higienos praktikos reikalavimus bei būtinąsias programas. Nes, kaip žinoma teikiamas į rinką maistas turi atitikti

privalomuosius reikalavimus, įmonės standartus bei gaminio techninius reglamentus ir kitus Lietuvos Respublikoje galiojančius teisės aktus.

Veiksniai įtakojantys maisto saugą ir jų reikšmė kokybei:

1. Patalpų ir teritorijų priežiūros programa:

1.1 Teritorija:

a) kelių privažiavimo būklė

Įmonės teritorija turi būti švari, valoma, apsaugota nuo dulkių, pašalinių kvapų, dūmų ir kt. teršalų šaltinių, su nuolydžiu, padengta kieta danga, tinkama ratiniam transportui, danga, gerai apšviesta, vasaros periodu nuplaunama vandeniu.

b) Atliekų konteinerių vieta, laikymo ir išvežimo sąlygos

1.2 Cecho pastatas

Pastatai turi būti pastatyti naudojant tokias medžiagas, iš kurių į maistą nepatektų jokių teršalų. Juose negali būti angų, pro kurias į vidų galėtų patekti graužikai, vabzdžiai, aplinkos teršalai.

a) Patalpos

Patalpos turi būti gerai ventiliuojamos, švarios, jų paskirtis atlikti būtinus technologijos procesus, įrengtos taip ,kad palaikytų tinkamą mikroklimatą (temperatūrą ir oro drėgmę) ir kt. sąlygas, apsaugančias nuo užteršimo ir saugos bei kokybės pablogėjimo.

b) Lubos, sienos

Patalpų lubos ir sienos sukonstruotos taip, kad nesikauptų nešvarumai, kondensatas, neaugtų pelėsiai. Lubos turi būti lengvai valomos, netrupėti. Prekių priėmimo, komplektavimo ,fasavimo patalpų, šaldymo kamerų, sandėlių sienos dengiamos drėgmei atspariomis, plaunamomis, netoksiškomis medžiagomis, kurias naudoti maisto objektuose leidžia Sveikatos apsaugos ministerija.

c) Grindys

d) Langai

e) Durys

f) Šviestuvai ir kt. paviršiai

Jiems taikomi tokie patys reikalavimai, kaip ir prieš tai išvardintuose punktuose. Šie reikalavimai įmonėje yra kontroliuojami ir vykdomi. Jiems yra nustatyti tikrinimo periodiškumai ir jų yra jų yra griežtai laikomasi. Taip pat yra paskirtas atsakingas darbuotojas už programos kontrolę.

2. Žaliavų ir medžiagų priežiūros programa:

2.1 Žaliavų ir medžiagų priėmimas

Priimant žaliavas ir medžiagas tikrinamas įpakavimas, ženklinimas, vartojimo instrukcijos, kokybės atitiktis dokumentai, higieninis pažymėjimas, patvirtinantis, kad tos medžiagos yra saugios žmogaus sveikatai. Žaliavų kokybę tikrina sandėlio vedėja ir registruoja tikrinimo žurnale. Plovikliai ir dezinfektantai turi būti įteisinti Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka, naudojami pagal gamintojo nurodymus, atitikti naudojimo paskirtį.

2.2 Žaliavų ir medžiagų laikymas

Žaliavų ir medžiagų saugojimo patalpos turi būti švarios, atitikti saugomo maisto reikalavimus, palaikyti reikiamą mikroklimatą ir kt. sąlygas, apsaugančias žaliavą nuo užteršimo ir saugos bei kokybės pablogėjimo. Žaliavos turi būti atskirtos fiziškai ir laiko požiūriu nuo gatavų produktų atliekant efektyvų tarpinį valymą ir jei reikia-dezinfekciją.

Privalomųjų reikalavimų priežiūra yra kontroliuojama ,kiekvieną kart priimant prekes ir nustatomi jų defektai.

Dar trumpai paminėsiu kokios dar yra kontroliuojamos programos:

3. Įrangos priežiūros programa.
4. Personalo higienos priežiūros programa.
5. Sanitarijos priežiūros programa.
6. Produkcijos sulaikymo ir paėmimo iš rinkos programa.

Šios programos tai šiuolaikinė, kompleksinė maisto saugumo užtikrinimo sistema. Tai prevencinio pobūdžio priemonių kompleksas, kuris yra efektyvesnis už įprastinę maisto produktų nekenksmingumo žmonių sveikatai kontrolę, paremtą jau pagaminto produkto tikrinimu.

Mokymas:

RVASVT įdiegimo maisto tvarkymo įmonėse sėkmė priklauso nuo personalo kvalifikacijos bei požiūrio į produkto gamybą, ruošimą. Siekiant maksimalaus produkto saugumo, būtina nuolatos kelti darbuotojų kvalifikaciją. Pačios geriausios kokybės sistemos neduos rezultatų, jeigu gamybos procesas nebus paremtas sanitarijos ir higienos reikalavimų įgyvendinimu. Pirma sąlyga saugaus produkto gamybai yra tinkamas gamybinių ir buitinių patalpų įrengimas, tačiau dėl nepakankamo darbuotojų įgudimo ir žinių, gamybos procese gali kilti daug problemų dėl netinkamos sanitarijos

bei higienos, o galutinis rezultatas – pagamintas nesaugus produktas, gamybinis brokas, blogos skoninės produkto savybės.

Personalo programoje privalo būti numatyti įmonės darbuotojų mokymai apie higienos reikalavimus ir kvalifikacijos kėlimas, apimantys:

- Darbo saugą;
- Profesinį mokymą;
- Kvalifikacijos kėlimą;
- Higienos mokymą.

Gamybos procesas. Pagrindines technologines operacijos.

Konditerijos gaminių visas gamybos procesas prasideda nuo tešlos paruošimo. Susveriamos žaliavos yra išplakamos ir tešla supilstoma į skardeles ar formeles, priklausomai ar tortams ar pyragams ruošiamas biskvitas. Iškeptas biskvitas yra ataušinamas ir plonai supjaustomas. Tada pagal gaminio rūšį yra plakamas kremas ir pasiruošiami kiti reikalingi ingredientai. Konditerės susidėlioja formeles, į kurias yra tepami ir formuojami tortai bei pyragai. Paruošti gaminiai yra stingdinami šaldytuve. Sekantis etapas yra tortų ir pyragų puošimas. Papuošimus gaminasi pačios konditerės. Papuošti gaminiai nešami svėrėjai. Svėrėja pasveria, supakuoja gaminius, užklijuoja etiketę su gaminio svoriu ir galiojimo laiku. Gaminiai yra paskirstomi į prekybos taškus. O gaminių likutis sandėliuojamas šaldytuve. Paruošti išvežimui gaminiai yra išrašomi. Vairuotojas konditerijos gaminius su važtaraščiu išveža į parduotuves 1-2 kartus per dieną. Užsakymai priimami kiekvieną dieną esant poreikiui. Tai daro pardavėjos arba kitu įmonių užsakovai.

Darbuotojo dirbančio įmonėje reikalavimai:

- gebėti savarankiškai parinkti ir paruošti maisto produktus konditerijos gaminių gamybai, paskaičiuoti maisto produktų reikmes, naudotis gaminių receptūromis ir technologijos kortelėmis, paruošti konditerijos pusgaminius, naudoti įdarus, kremus, sirupus, glajus ir kitus puošybos pusgaminius, paruošti konditerijos gaminių tešlas ir gaminius, įvertinti gaminių kokybę, saugiai naudotis technologiniais įrengimais;

- žinoti technologinių įrenginių naudojimo reikalavimus, maisto produktų, priedų savybes ir laikymo sąlygas, kepinių receptus, gaminių paruošimo ir gaminimo technologijas, darbų saugos ir higienos normų reikalavimus, apskaitos vedimo pagrindus;

- mokėti receptus, dirbti su įrengimais, produktų gaminimo technologijas, organizuoti savo darbą.

Kreminių gaminių asortimentas UAB „Alkava“

Biskvitiniai gaminiai pertepti sviestiniu kremu :
Tortas ALKAVA
Tortas Griliažinis
Tortas Kavos
Pyragas Alkava
Pyragas Griliažinis
Pyragas Naujiena
Vyniotinis Naujas
Vyniotinis Riešutėlis
Pyragaitis Alkava
Pyragaitis Bulvytė
Pyragaitis Orinis
Pyragaičiai Miško pasaka
Biskvitiniai gaminiai pertepti grietinėlės kremu:
Tortas Braškelė
Tortas Drakonas
Tortas Karamelinis
Tortas Kaunas
Tortas Raganė
Tortas Romeo
Tortas Svaja
Tortas Vakaris
Tortas Vyšniukas
Tortas Mascarponė
Tortas Naktigonė
Pyragas Aguonėlė
Pyragas Bitučių avily
Pyragas Jogurtinis
Pyragas Nojus

Pyragas Rudenėlis

Pyragas Vyšninis

Vyniotinis Bruknelė

Pyragaitis Pompadur

Biskvitiniai gaminiai pertepti paukščių pieno kremu

Tortas Paukščių Pienas

Pyragas Paukščių pienas

Kapotos tešlos pusgaminiai

1)Tortas Napoleonas

2)Pyragas Bičiulis

3)Pyragas Seklytėle

Žaliavų ir gaminių standartai

Įmonėje naudojami LR nustatytais standartais:

- Kreminiams gaminiams LST 1189:2003
- Saldainiams LST 1918
- Kt. gaminiai gaminami pagal įmones standartus.

Įmonės internetinėje svetainėje www.alkava.lt rasite informaciją apie gaminamus gaminius, asortimentą, gaminių nuotraukas.

1.2. UAB ,,ALKAVA'' KOKYBĖS KONTROLĖ, MAISTO SAUGOS SISTEMA

Darbuotojai, prieš pradėdami darbą pamainoje, kiekvieną kartą pildo sveikatos žurnalą. Taip pat yra pildomi žaliavų priėmimo žurnalai ir kita dokumentacija, susijusi su maisto sauga ir kokybės kontrole.

SVEIKATOS ŽURNALAS

Esu sveikas, dirbti su maistu galiu

2.3. priedas

Eil. Nr.	Data	Vardas, pavardė	Parašas	Pastabos
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				

paveikslėlis 2 Sveikatos žurnalo pavyzdys

Data	Sieto nepažeistumo įvertinimas	Įvertinimą atlieka v.pavardė, parašas	Kontroliuojančio v.pavardė, parašas	Koregavimo veiksmai

paveikslėlis 3 Miltų kontrolės žurnalo pavyzdys

MAISTO ŽALIAVŲ IR MEDŽIAGŲ PRIĖMIMO ŽURNALAS **A.I priedas**

Gavimo data	Žaliavos pavadinimas (kiekis, vnt, kg)	Partijos, sertifikato (važtaraščio ar kokybę patvirtinančio dokumento) Nr.	Priėmimo rezultatai						Trūkumų pašalinimo (korekcijos) veiksmai	Priėmusio asmens pareigos, vardo raidė, pavardė, parašas
			Pakuotė		Tinkamumo vartoti terminas		Temperatūra			
			Nepa-žeista	pa žeista	nepa sibaigęs	pasibai gęs	atitinka	neatitinka		

Patikrino:_____
(vardas,pavardė, parašas)

paveikslėlis 4 Žaliavų priėmimo žurnalo pavyzdys

UAB „ALKAVA" vartotojams gali pasiūlyti per 150 pavadinimų miltinės konditerijos gaminių ir 4 pavadinimus šokoladinių saldainių. Rinkai tiekiame šviežią, aukštos kokybės ir ekologišką produkciją. Gamyboje naudojamos natūralios žaliavos ir priedai. Įmonės gamybos orientacija yra gaminiai iš natūralių žaliavų, be cheminių pagardų (pagerintojų). Įmonėje diegiama Gerosios Higienos Praktikos taisyklės miltines konditerijos gamyboje, bei Gerosios Higienos Praktikos taisyklės maisto produktų prekybos įmonėms.

Labai džiugina tai, kad apie bendrovėje gaminamą produkciją gerai atsiliepia ne tik specialistai, bet ir, svarbiausia, mūsų pirkėjai.

Analizuojant besikeičiančius vartotojų poreikius bei skonių įvairovę, įmonėje reguliariai atnaujinamas produkcijos asortimentas ir jo pateikimas pirkėjams.

Lietuvai įstojus į Europos sąjungą UAB „ALKAVA" diegia tarptautinį kokybės vadybos standartą ISO 2001. Pastoviai stebime pasaulines konditerijos naujoves – keisis tortų receptūra – tortai bus lengvesni, ne tokie riebūs, ne tokie aukšti, perimsime prancūziškąjį minimalistinį stilių.

Mūsų strategija

Pagrindinis dėmesys paskutiniais metais buvo skiriamas naujų firminių parduotuvių atidarymui, įsiskverbiant į kitus Lietuvos regionus. Artimiausiu metu numatome firminę bendrovės parduotuvę atidaryti Vilniuje. Pravedame naujų gaminių pristatymo akcijas. 2005 metais bendrovės užimamos rinkos dalį pavyko padidinti.

UAB „ALKAVA" produkcija yra realizuojama per firmines parduotuves. Šiose parduotuvėse įrengti barai, kuriose pirkėjai gali paskanauti konditerinių gaminių, taip pat išgerti po puodelį kavos.

Bendrovė gaminamo asortimento plėtimui labai sėkmingai pradėjo gaminti įvairius šokoladinius saldainius, kuriuos mielai perka vartotojai.

Nuo 2000 metų UAB „ALKAVA" dalyvauja įvairiuose tarptautinėse ir respublikinėse parodose bei konkursuose – tai tarptautinės maisto pramonės parodos „AgroBalt", parodos „BaltShop", „BaltHotel", „BaltCastro", „Kauno dienos", konkursai „Lietuvos metų gaminys".

Įmonės produkcija buvo įvertinta medaliais ir diplomais:

- 2002 metais konkurse „Lietuvos metų gaminys" tortas „Fortūna" pripažintas geriausiu metų gaminiu ir apdovanotas medaliu bei diplomu.
- 2004 metais konkurse „Lietuvos metų gaminys" tortas „Triumfas pripažintas geriausiu metu gaminiu ir apdovanotas medaliu. Tortas „Vyšnių sodas" apdovanotas diplomu.

Ateities planai – patenkinti respublikos vartotojų poreikius, plėsti bendrovės gaminamos produkcijos rinką, pardavimų apimtis, išsamiai gilintis į prancūzų konditerių pasiekimus, kadangi jie diktuoja konditerijos madas, ypač tai aktualu Lietuvai integruojantis į Europos Sąjungos bendriją, palaikyti ilgalaikius ir draugiškus verslo santykius su visais mūsų klientais.

Mūsų politika

Tai ne tik skanus, bet ir naudingas produktas. Miltinės konditerijos gaminiai gali suteikti ne tik malonumą, bet ir papildyti organizmą reikalingais priedais – mikroelementais, vitaminais.

Kiekvienais metais bendrovė vartotojui pasiūlo naujų gaminių. 2005 metais išleidome į rinką 15 naujų miltinės konditerijos gaminių. Pradėjome gaminti ir šokoladinius saldainius. Daugelis bendrovės gaminamų saldumynų sukurti įmonės specialistų pagal jų sukurtas originalias receptūras,

atsižvelgiant į Lietuvos vartotojų skonį. Nauji gaminiai kuriami po kruopščių vartotojų tyrimų ir duomenų analizės. Nuolat atnaujinamas įpakavimo dizainas, jo kokybė.

Esame už neįkyrią ir informatyvią reklamą. Kiekvienais metais skiriamos lėšos marketingo kompleksui. 2004 –2005 metais pagrindinė marketingo lėšų dalis buvo skirta prekybos vietų įrangai, reklamai.

Strateginis tikslas – nauji prekių ženklai, naujo skonio produktai ir marketingo strategija vaikams, jaunimui, vyresniems ir garbaus amžiaus žmonėms. Norime puoselėti geriausias lietuviškas miltinės konditerijos tradicijas ir išlaikyti savitą gaminių skonį. Lietuviška miltinė konditerija ne tik kad niekuo nenusileidžia importinei, bet yra žymiai geresnė ir, be to, būdami savo šalyje ir priklausydami tik nuo Lietuvos pirkėjo skonio ir pasirinkimo, galime jautriai reaguoti į rinkos poreikius bei greičiau prisitaikyti prie jų.

Įmonės plėtros kryptys, perspektyva:

- plėsti firminių parduotuvių tinklą, užtikrinant kvalifikuotą ir šiltą bendravimą bei nepriekaištingą parduodamų gaminių kokybę
- nuolat stebėti gaminių asortimentą išlaikant jau klasika tapusius gaminius ir taip pritaikyti žaliavines ir technologines konditerijos naujoves kuriant naujus gaminius.
- gerinti esamų ir naujų Alkava darbuotojų kompetenciją organizuojant neformalaus ugdymo mokymus

Taikomos darbuotojų motyvacijos ir adaptacijos priemonės.

Motyvacijos priemonės taikomos gerus rezultatus rodantiems darbuotojams:

- skiriamas darbas prie įdomesnės ir mažiau monotoniškos gamybos (gaminių puošimas, specialių užsakymų vykdymas);
- darbuotojas įtraukiamas į naujų produktų kūrimą ir tolesnį tobulinimą;
- suteikiama galimybė mokytis ir tobulėti (vietinių ir tarptautinių parodų lankymas, individualūs ir grupiniai mokymai);

- suteikiama galimybė praktikoje mokytis aukštesnės kvalifikacijos konditerijos darbų ir kilti pareigose (iš pagalbinės darbuotojos į konditerio padėjėją, iš pastarojo į konditerio pareigas).

Adaptacijos priemonės naujiems arba pareigose pakeltiems darbuotojams:

- pagal UAB „Alkava“ patvirtintą konditerio mokymo programą tobulinamos darbuotojo kompetencijos reikalingos kokybiškai ir saugiai įvykdyti paskirtus darbus (tarp reikalingų kompetencijų: gamybos standartai, darbo saugos ir higienos reikalavimai, konditerijos cecho darbo organizavimo pagrindai)

- stengiamasi skatinti praktinės patirties perteikimą į komandą su nauju žmogumi skiriant vieną iš patyrusių darbuotojų.

Darbo jėgos paklausa ir pasiūla, nauji gamybos organizavimo principai.

Konditerijos rinkoje šiuo metu labai jaučiamas kvalifikuotų ir atsakingų darbuotojų trūkumas. Viena iš pagrindinių priežasčių – emigracija į vakarų Europos šalis.

UAB „Alkava“ įdiegė pažangią gamybos organizavimo programą „Axapta”, kuri gerokai palengvina žaliavų, pusgaminių ir baigtų gaminių sandėlių priežiūrą, gamybos planavimo modulis leidžia numatyti reikiamų žaliavų kiekius ir juos užsakyti.

Naujų žaliavų ir įrangos pasiūla, jų panaudojimas gaminant gaminius.

Padidėjo pasiūla įvairių konditerinių mišinių, kurie palengvina gamybinį procesą ir padeda užtikrinti pastovius gaminių standartus

Kreminės konditerijos gamybos našumui didinti siūlomi įvairūs automatizavimo sprendimai. Vienas iš pavyzdžių – automatiniai kremo dozatoriai, kurie didina konditerio darbo našumą, bei padeda laikytis gamybinės kortelėse numatytų kiekinių standartų

Pagrindinės kreminių gaminių Lietuvos rinkos tendencijos:

- vartotojai vis labiau kreipia dėmesį į gaminių sudėtį pirmenybę teikdami natūraliems produktams. To pasėkoje, padidėjo paklausa klasikiniams konditerijos gaminiams;

- tarp jaunesnio amžiaus vartotojų labai jaučiama vakarų pasaulyje paplitusių saldumynų paklausa (sūrio pyragas, maccaroni sausainiai).

2. MOKYMO ELEMENTAS. ŠOKOLADINIŲ SALDAINIŲ, GLAISTŲ, ĮVAIRIŲ ĮDARŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMAS UAB „RŪTA“ ĮMONĖJE.

2.1. FILMUOTA MEDŽIAGA-ĮMONĖS PRISTATYMAS

Šiame mokymo elemente supažindinama su UAB “RŪTA” technologiniais reikalavimais, gaminių asortimentu, rinkodara, darbo organizavimu, pagrindinėmis technologinėmis operacijomis, įranga, kokybės kontrolės, maisto saugos sistema, įmonės istorija ir tradicijų puoselėjimu. Informacija apie įmonę, asortimentą, įmonės muziejų pateikiama įmonės internetiniame puslapyje http://www.ruta.lt/lit. Pateikiami dražė techniniai reikalavimai, saldainių, konditerinių masių bendrieji reikalavimai, šokolado bendrieji reikalavimai, technologinės kortelės pavyzdys, kokybės kontrolės dokumentacija.

Įmonės pristatymas- filmuota medžiaga pateikta įmonės internetiniame puslapyje:

http://ruta.lt/lit/Apie-imone/Galerija/Video

Apie radimosi vietą: UAB „Rūta“ įsikūrusi vienoje iš trijų Baltijos šalių – Lietuvoje, kuri randasi šiaurės Europoje ant Baltijos jūros kranto. Šalis yra ES narė. Kaimynystėje ji turi Latviją, Baltarusiją, Lenkiją ir Kaliningrado sritį (Rusija). UAB „Rūta“ šalį garsina nuostabaus skonio saldumynais. Įmonė yra įsikūrusi šiaurinėje Lietuvos dalyje Šiaulių mieste. Iki Vilniaus, Klaipėdos (uosto) ar Latvijos sostinės Rygos, yra maždaug 2 valandos kelio nuo Šiaulių važiuojant automobiliu.

Istorija: UAB „RŪTA“ istorija prasidėjo 1913 m. Šiaulių mieste mažame mediniame name. Šis ilgiausiu gyvavimu Lietuvoje besididžiuojantis saldainių fabrikas, buvo įkurtas Antano Gricevičiaus, turėjusio konditerio talentą. Jis ir jo žmona Juzefa buvo pirmieji saldainių fabriko „Rūta” darbininkai. 1923 m. buvo pastatyti keli mūriniai pastatai, tobulėjo ir plėtėsi gamyba ir tuo metu A. Gricevičiaus saldainių fabrike „Rūta” jau dirbo 30 žmonių. Fabrike dirbo įvairių tautybių žmonės: lietuviai, rusai, žydai, vokiečiai. „Rūta” vis labiau garsėjo produkcijos kokybe. Ypatingai įmonė suklestėjo tarpukario laikotarpiu. Tuo metu joje jau dirbo 160 darbuotojų ir buvo gaminama net 300 pavadinimų saldainiai.

Fabriko „Rūta“ saldumynai nuo seno išsiskyrė savo skoniu. XX a. pradžioje Šiauliuose veikė keletas konditerijos fabrikų, tačiau „Rūta“ netruko įsitvirtinti rinkoje dėl išskirtinio skonio saldainių, kurių receptus kūrė pats Antanas Gricevičius. Šio konditerio talentas tarpukariu (1922 – 1931 m.) buvo įvertintas keturiais Lietuvos žemės ūkio ir pramonės parodų aukso medaliais. „Rūtos“ produkcija buvo apdovanota ir tarptautiniu lygiu: 1929 m. Italijoje „Rūtos“ saldainiai pelnė Didįjį prizą, o 1931 m. – aukso medalį Didžiojoje Britanijoje.

1940 m. fabrikas buvo nacionalizuotas. Atkūrus Lietuvos nepriklausomybę, 1993 m. senieji „RŪTOS“ pastatai buvo grąžinti įkūrėjo Antano Gricevičiaus įpėdiniams. Tuomet prasidėjo naujas fabriko veiklos etapas: buvo renovuotos patalpos, patobulinti įrenginiai, atnaujintas produkcijos asortimentas, pakeistas pakuočių dizainas, įdiegta kokybės vadybos sistema, kuri 2000 m. buvo sertifikuota pagal tarptautinį ISO 9001 standartą. 2002 m. A. Gricevičiaus saldainių fabrikas „RŪTA” reorganizuotas į uždarąją akcinę bendrovę „RŪTA”.

Dabartis: UAB „Rūta“ yra vidutinio dydžio įmonė, kurioje dirba daugiau kaip 200 darbuotojų, veikia septyni saldainių gamybos cechai, technologinė ir mikrobiologijos laboratorijos, kuriose tikrinama žaliavų, pusgaminių ir gatavų produktų kokybė. Lietuvos didžiuosiuose miestuose (Vilniuje, Kaune, Klaipėdoje, Šiauliuose) yra įsikūrusios vienuolika „Rūtos“ firminių parduotuvių.

Šalyje „Rūta“ gerai žinoma kaip įmonė, puoselėjanti senas saldainių gamybos tradicijas bei patirtį, tačiau savo veikloje sėkmingai taikanti ir naujausias tendencijas (šiuolaikines receptūras, technologijų tobulinimą, originalias gaminių pateikimo idėjas, bendradarbiavimą su mokslininkais, dalyvavimą įvairiuose ES projektuose). Įmonė gali didžiuotis ne tik savo ilga istorija, bet ir užsitarnautu geru vardu. Didžiausias UAB „Rūta“ turtas, sukauptas per ilgametę įmonės gyvavimo istoriją - šokolado gamybos klasika, unikalūs sprendimai, išskirtinės kokybės produkcija ir išradingas jos pateikimas. UAB „Rūta“ gaminius klientai renkasi ne tik dėl jų kokybės, skonio, įdomaus pateikimo, bet ir dėl įmonės patikimumo, lankstaus ir operatyvaus reagavimo į jų poreikius.

„Rūta“ gamina skirtingų rūšių, skonių ir formų saldumynus. Smalžiai jau spėjo pamėgti saldainių rinkinius, šokoladinius saldainius su įvairiais įdarais, triufelius, dražė, riešutinės-kreminės masės saldainius, želė ir plaktosios masės saldainius, užtepus, minkštąją karamelę, gaminius be cukraus, ekologiškus produktus, figūras iš šokolado, marcipano ir karamelės. Vieni gaminami rankomis, kiti pasitelkus šiuolaikinę techniką. Saldainių fabriko asortimentą sudaro apie 300 pavadinimų

produktų. Todėl patinkantį gaminį randa net išrankiausi smalžiai. „Rūtos" produktai išsiskiria savo unikalumu: dizaino sprendimais, skonio įvairove, aukšta kokybe.

„Rūtos" tradicija - siekti aukščiausios kokybės! Pagrindinis kelrodis jos veikloje – pagarba klientams.

„Rūta" nuolat tobulina gamybos technologijas, kelia darbuotojų kvalifikaciją (Lietuvoje bei užsienyje) ir kuria naujus gaminius. Atsižvelgdamas į augančius vartotojų poreikius darbštus įmonės kolektyvas nuolat ieško naujovių, pateikia unikalių receptūrų bei originalių produktų idėjų, tuo stebindamas ir džiugindamas vartotojus.

„Rūta" siekia, kad pirkėjus pasiektų tik švieži, saugūs ir kokybiški produktai (įmonėje yra įdiegta ir veikia maisto saugos ir kokybės vadybos sistema pagal tarptautinių standartų ISO 9001 / 2008 ir ISO 22000 / 2005 reikalavimus. Produktų gamybai naudojamoms žaliavoms keliami išskirtinai aukšti reikalavimai jų sudėties, mikrobiologiniams, fizikiniams-cheminiams bei jusliniams rodikliams. Taigi „Rūtos" saldumynų kokybės apibrėžimas prasideda jau nuo pradinio žingsnelio – aukštos kokybės žaliavų naudojimo. Po to seka visų įmonės darbuotojų patirtis ir įdirbis.

Lietuvoje įmonė žinoma kaip vartotojų sveikata besirūpinantis gamintojas, kadangi naudoja daug vietinių natūralių augalinių žaliavų (uogų, vaisių, medaus produktų ir kt.), gali pasiūlyti ekologiškų ir saldumynų be cukraus (riešutinę dražė, guminukus, šokoladą). Kurdami naujas receptūras įmonės meistrai nuolat bendradarbiauja su Lietuvos ir užsienio mokslininkais. Svarbi saldainių fabriko „Rūta" kryptis – ekologiškų produktų gamyba, kuri sertifikuota Lietuvos nacionalinės agentūros „EkoAgros". „Rūta" – pirmasis fabrikas Lietuvoje, pradėjęs gaminti ekologiškus saldainius.

„Rūta" turi įvaizdį gamintojo, kuris stebina vartotoją, siekia žadinti pasididžiavimą savo kraštu, formuoti patrauklų Lietuvos įvaizdį savo turima suvenyrinių produktų linija *(saldainių rinkiniai „Tūkstantmečio Lietuva", „Gintaro kelias", „Lietuva", „Valdovų rūmai", „Baltija", „1000 Lietuva", „Čiurlionis" bei šokoladais „Lietuva", „Valdovų rūmai", „Žygimantas Augustas", „Barbora radvilaitė")*. Įmonė didžiuojasi, kad keliolikai jos gaminių (tokių, kaip gilių kava, slyvų sūris ir kt.) yra pripažintas Lietuvos Kulinarijos Paveldo statusas.

Tai, kad UAB „Rūta" pastangos pateikti rinkai kokybiškus ir gardžius saldainius yra sėkmingos, įrodo nuo 1993 m. skirtingose parodose ir konkursuose gauti net daugiau kaip 20 aukščiausi apdovanojimai (aukso bei sidabro medaliai, statulėlės). Taigi įvairių „Rūtos" saldumynų juslines savybes teigiamai vertina ne tik pirkėjai, bet ir specialistai.

„Rūtos“ gaminamame produktų asortimente kažką mėgstamo ras kiekvienas. Tačiau įmonė išpildys ir individualius kliento norus-pageidavimus, kurdama specialiai jam. „Rūtos“ fabrikas gamina produktus su kliento norima etikete ar pakuote (tai vynioti saldainiai, saldainių rinkiniai, šokoladas). Taip pat gali pasiūlyti ir konditerinio meno gaminių – įvairių vienetinių dirbinių iš šokolado, marcipano ar karamelės. Iš šių žaliavų „Rūtos“ meistrai sukurs ne tik įmantriausias figūras, bet ir skulptūras ar net paveikslus. Ir viskas daroma taip, kad būtų įgyvendintas kliento troškimas ir jis liktų patenkintas.

„Rūtos“ saldainiai skanaujami ir vertinami ne tik Lietuvoje, bet ir Vokietijoje, Estijoje, Latvijoje, Airijoje, Didžiojoje Britanijoje, Vengrijoje ir kitose šalyse.

Nepakartojamo skonio, subtilaus dizaino „Rūtos“ produkcija, – puikus pasirinkimas kiekvienam, kurio širdį norime sušildyti ne tik gražiais žodžiais, bet ir saldžiosiomis dovanomis.

paveikslėlis 5 UAB „RŪTA“ logotipas

Saldainių fabrikas „Rūta” – vienas iš seniausių lietuviškų firminių ženklų…

UAB „RŪTA” yra seniausias veikiantis konditerijos fabrikas Lietuvoje, įkurtas 1913 m. Šiauliuose. Šalyje „RŪTA” gerai žinoma kaip inovatyvi (nevengianti naujovių) ir lanksti įmonė. Fabrikas gali didžiuotis savo senomis tradicijomis ir užsitarnautu geru vardu.

„RŪTA” gamina skirtingų rūšių, skonių ir formų saldainius. Tai ir rankų darbo, ir įrengimais pagaminti saldumynai. Rinkai įmonė nuolat pateikia unikalių receptūrų ir originalių produktų idėjų (koncepcijų). Svarbi „RŪTOS” kryptis – ekologiškų produktų gamyba, kuri sertifikuota Lietuvos nacionalinės agentūros „EkoAgros”. Įmonė taip pat turi ir tarptautinį sertifikatą ISO 9001:2008.

„RŪTA” savo produkciją **eksportuoja** į Vokietiją, Estiją, Latviją, JAV, Didžiąją Britaniją, Portugaliją, Vengriją ir nedidelėmis siuntomis į daugelį kitų šalių.

Bendradarbiavimas su „RŪTA” Jums užtikrins šiuos 5 **privalumus**:

- Kokybę: saldumynai yra gaminami išskirtinai iš aukštos kokybės žaliavų; daug „RŪTOS" gaminių yra aukštai įvertinti įvairiose parodose ir konkursuose.

- Platų asortimentą (pasirinkimą): „RŪTA" gamina saldainių rinkinius, šokoladinius saldainius su įvairiais įdarais, triufelius, dražė, riešutinės-kreminės masės saldainius, želė ir plaktosios masės saldainius, užtepus, minkštąją karamelę, becukrius gaminius, ekologiškus produktus, figūras iš šokolado, marcipano ir karamelės bei kitus skanėstus.

- Subtilų saldumynų skonį: gamybai naudojamos geriausios tradicinės ir šiuolaikinės receptūros.

- Patikimumą: įmonė turi gerą vardą ir senas tradicijas; ji sėkmingai dirba nuo 1913 m.

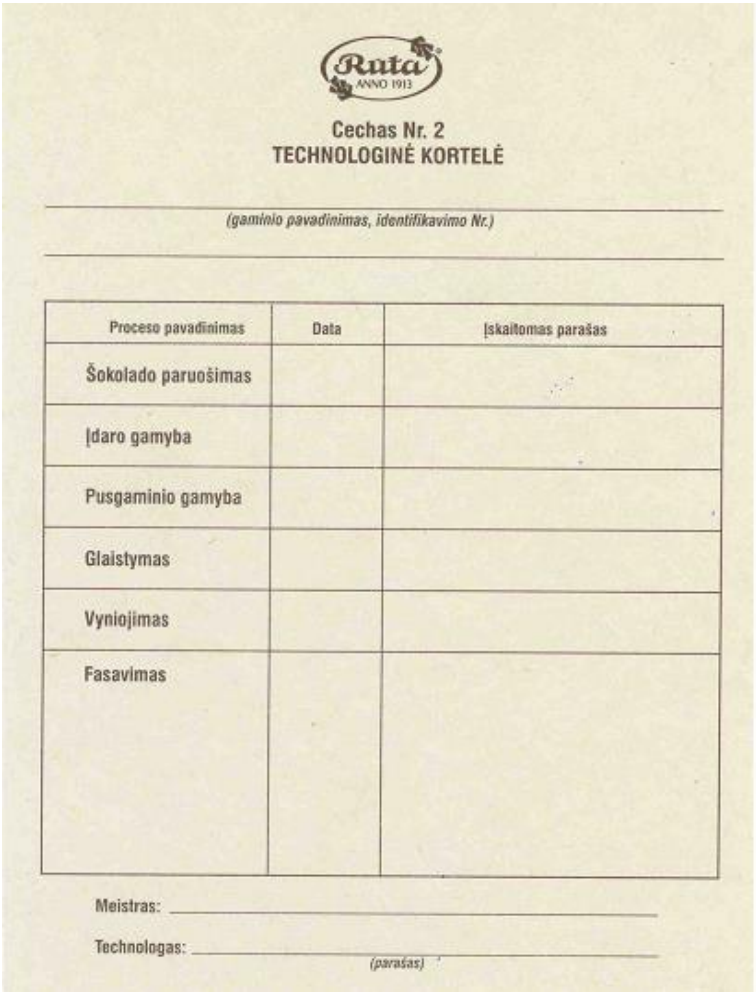
- Lankstumą (įvairiapusiškumą, universalumą): platus gaminių asortimentas, įskaitant ir specializuotų produktų grupes (ekologiška, becukrė konditerija); gamybos technologijos yra tobulinamos ir kuriami nauji gaminiai.

„RŪTA" – laiko išmėgintas skonis…

2.2. ĮMONĖS GAMINIŲ STANDARTAI, OPERACINĖS INSTRUKCIJOS (OI), DARBO INSTRUKCIJOS (DI), TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

Įmonės gaminių standartai, operacinės instrukcijos (OI), darbo instrukcijos (DI) mokytojams bus pateikiama mokymų metu įmonėje UAB „Rūta".

Gaminiai gaminami pagal technologinę kortelę



Cechas Nr. 2
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

_____
(gaminio pavadinimas, identifikavimo Nr.)

_____

Proceso pavadinimas	Data	Įskaitomas parašas
Šokolado paruošimas		
Įdaro gamyba		
Pusgaminio gamyba		
Glaistymas		
Vyniojimas		
Fasavimas		

Meistras: _____

Technologas: _____
(parašas)

paveikslėlis 6 Technologinės kortelės pavyzdys

2.3. KOKYBĖS KONTROLĖS ŽURNALAI. MAISTO SAUGOS IR KOKYBĖS VADOVAS

UAB “RŪTA” KOKYBĖS KONTROLĖS SISTEMA

Uždaroji akcinė bendrovė „Rūta“		PRIEDAS 9 : 01 **Produktų mikrobiologinės kontrolės schema**		Prie **VP 08** KOKYBĖS KONTROLĖ
	Pareigos	Vardas ir pavardė	Parašas	Data
Parengė	Mikrobiologinės laboratorijos vedėja	Vita Daukšienė		2010 09 30
Suderino	Vyr. technologė	Danguolė Tamošiūnienė		2010 09 30
Patvirtino	Direktorius	Algirdas Gluodas		

Produktų grupė	Mikrobiologiniai tyrimai				Mėginių ėmimo dažnis
	Bendras mikroorganizmų skaičius KSV/1g	Koliforminių bakterijų skaičius 1g	Pelėsiai KSV/1g	Mielės KSV 1/g	
Tyrimo metodas	LST ISO 4833	LST ISO 4831	LST ISO 21527	LST ISO 21527	
Dražė cechas					
Įvairių rūšių dražė	+	+	+	+	1 kartą per mėnesį
cechas Nr. 1					
Plaktiniai saldainiai	+	+	+	+	1 kartą per savaitę
Likeriniai saldainiai	+	+	+	+	1 kartą per mėnesį
Glaistyti džiovinti vaisiai	+	+	+	+	1 kartą per mėnesį
Želiniai saldainiai	+	+	+	+	1 kartą per mėnesį
Desertiniai kremai (užtepai) įdarai	+	+	+	+	1 kartą per mėnesį
Krakmolo mišinys			+		1 kartą per mėnesį
cechas Nr. 2					
Šokoladiniai saldainiai su įdarais	+	+	+	+	1 kartą per savaitę
cechas Nr. 3					
Įdarai saldainiams	+	+	+	+	1 kartą per mėnesį
Saldainiai su įdarais (asorti)			+		1 kartą per savaitę
Saldainiai su praline	+		+	+	1 kartą per savaitę

paveikslėlis 7 Produktų mikrobiologinės kontrolės schema

Uždaroji akcinė bendrovė „Rūta“	KOKYBĖS KONTROLĖ		VP 08:01
	Pareigos	Vardas ir pavardė	Parašas	Data
Parengė	Vyr.technologė	Danguolė Tamošiūnienė		2010 09 30
Patvirtino	Direktorius	Algirdas Gluodas		

1.Paskirtis ir taikymo sritis

1.1 Valdymo procedūros “Kokybės kontrolė” paskirtis - užtikrinti žaliavų, maisto priedų, pusgaminių bei pagamintos produkcijos atitikties kontrolę visose gamybos pakopose, savalaikį nekokybiškų gaminių, netinkamos gamybos priežasčių išaiškinimą ir pašalinimą, kokybės pablogėjimą iššaukiančių įrengimų sutrikimų prevenciją.

1.2 Ši VP taikoma visuose gamybiniuose padaliniuose (cechuose) ir žaliavų sandėlyje.

2. Nuorodos

2.1 ISO 9001:2008 Kokybės vadybos sistemos. Reikalavimai.
2.2 ISO 9000:2000 Kokybės vadybos sistemos pagrindai, terminai ir apibrėžimai.
2.3 ISO 22000:2005 Maisto saugos vadybos sistemos. Bet kuriai maisto gamybos grandinės organizacijai keliami reikalavimai.
2.4 HN 15 Maisto higiena.
2.5. Reglamentas (EB) 178/2002. Bendrieji maisto įstatymo principai.
2.6. Reglamentas (EB) 852/2004. Maisto higiena.

3. Terminai, apibrėžimai ir trumpiniai

MSKVS –maisti saugos ir kokybės sistema.
VP - valdymo procedūra.
ĮST - įmonės standartas.
TS - techninės sąlygos.
VTS - vyriausiojo technologo skyrius.
PS - pirkimų skyrius.
PRS -pardavimų ir rinkotyros skyrius.
GTS - gamybinis-techninis skyrius.
TD - technologinė dokumentacija.
DI - darbo instrukcija.
OI - operacinė instrukcija.
RC - receptūra (gaminio).
TL - technologinė laboratorija.
ML - mikrobiologinė laboratorija.
PKKŽ - pusgaminių kokybės kontrolės žurnalas.
GPKKŽ - gatavos produkcijos kokybės kontrolės žurnalas.
Pusgaminis - keliakomponentis produktas, ruošiamas gamybos proceso eigoje ir būtinas galutiniam produktui pagaminti.
Produkto stabilumo įvertinimas - produkto juslinių savybių stebėjimas ir įvertinimas per produkto galiojimo (tinkamumo vartoti) laiką, kuris nurodytas ĮST arba TS.

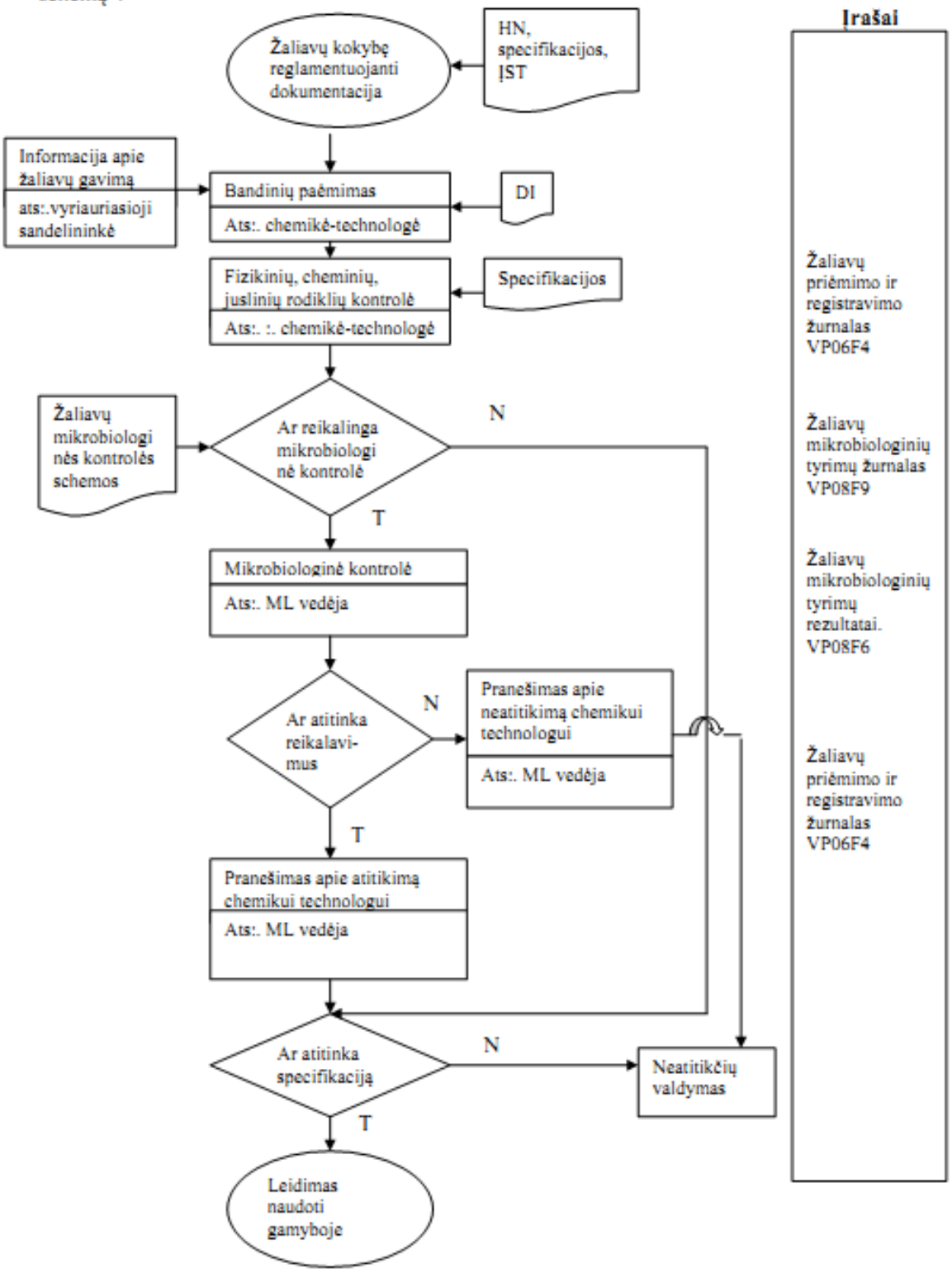
4. Proceso aprašymas

4.1 Gavinių kokybės kontrolė

4.1.1 Gamybos procese naudojamų žaliavų, pakavimo medžiagų patikra, valdymas ir atsekamumas aprašytas VP 06 “Gavinių priėmimas, laikymas ir išdavimas”.

KOKYBĖS KONTROLĖ VP08 : 01

4.1.2 Žaliavų kontrolę atlieka chemikė-technologė pagal "Žaliavų kokybės kontrolės schemą":



4.1.3 Vyriausioji sandėlininkė informuoja apie žaliavų gavimą chemikę-technologę, kuri paima pavyzdžius fizikiniams, cheminiams rodikliams nustatyti ir jusliniam įvertinimui.

4.1.4 Jei reikalinga mikrobiologinė kontrolė, chemikė-technologė informuoja mikrobiologinės laboratorijos vedėją.

4.1.5 Mikrobiologinė žaliavų kontrolė atliekama įmonės mikrobiologinėje laboratorijoje pagal direktoriaus patvirtintą žaliavų mikrobiologinės kontrolės schemą (priedas 2, VP08), kurią rengia mikrobiologinės laboratorijos vedėja, suderina su vyriausiąja technologe. Gautus rezultatus mikrobiologinės laboratorijos vedėja įrašo į "Žaliavų mikrobiologinių tyrimų žurnalą" forma VP08F9 ir raštu (laisva forma) informuoja chemikę–technologę.

4.1.6 Fizikinių, cheminių ir juslinių rodiklių kontrolę atlieka chemikė-technologė, technologinėje laboratorijoje. Gautus rezultatus chemikė-technologė įrašo į "Žaliavų priėmimo ir registravimo žurnalą" , forma VP06F4, pagal VP 06 "Gavinių priėmimas laikymas ir išdavimas"

4.1.7 Jei mikrobiologiniai, fizikiniai, cheminiai ar jusliniai rodikliai neatitinka numatytų „Žaliavų mikrobiologiniai kriterijai"(priedas 10, VP08) , chemikė-technologė užpildo neatikties aktą forma VP14F1. Neatitiktys valdomos pagal VP14 "Neatiktys.Korekciniai ir prevenciniai veiksmai"

4.2. Pusgaminių kokybės kontrolė

4.2.1 Gamybos procese atliekama pusgaminių kokybės kontrolė pagal "Pusgaminių kokybės kontrolės schemą" (schema Nr.1). Pusgaminių kokybės kontrolės įvertinimas turi atitikti ĮST ir TS ar kliento iškeltiems reikalavimams (produktų mikrobinis užterštumas neturi būti didesnis negu didžiausias leidžiamas lygis pagal " Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai"(priedas1, VP08). ĮST ir TS sąrašas pateiktas MSKVS dokumentų registre.

4.2.2 Bandinių pavyzdžius fizikiniams, cheminiams ir jusliniams rodikliams nustatyti atrenka laborantė, ar kitas atsakingas darbuotojas, nurodytas "Pusgaminių kokybės kontrolės lentelėje", forma VP08F1. Šią lentelę rengia laborantė, suderina su vyriausiąja technologe, tvirtina įmonės direktorius.

4.2.3 Fizikinių ir cheminių rodiklių kontrolę atlieka laborantė, ar kitas atsakingas darbuotojas, nurodytas "Pusgaminių kokybės kontrolės lentelėje" forma VP08F1. Fizikinių, cheminių, juslinių rodiklių nustatymas atliekamas pagal metodikas, pateiktas išoriniuose standartuose arba specialiai sukurtas ir patvirtintas DI (KS sistemos dokumentų registras). Šių dokumentų originalai saugomi VTS, segtuve "Darbo instrukcijos".

4.2.4 Juslinį įvertinimą gali atlikti laborantė ar cecho technologė.

4.2.5 Gautus tyrimų rezultatus laborantė, ar kitas atsakingas darbuotojas įrašo į "Pusgaminių kokybės kontrolės kontrolės žurnalą" forma VP08F5 ir atlieka kokybės įvertinimą. Pusgaminių kokybės įvertinimas atliekamas vadovaujantis cechų technologų paruoštomis fizikinių, cheminių ir juslinių rodiklių lentelėmis (priedai 3-8,VP08). Lentelės laikomos segtuve „Fizikiniai, cheminiai ir jusliniai gaminių rodikliai" laboratorijoje .

4.2.6 Bandinių pavyzdžius mikrobiologinei kontrolei atrenka mikrobiologinės laboratorijos vedėja.

4.2.7 Mikrobiologinė pusgaminių kontrolė atliekama įmonės mikrobiologinėje laboratorijoje pagal direktoriaus patvirtintą produktų mikrobiologinės kontrolės schemą(priedas 9, VP08), kurias rengia mikrobiologinės laboratorijos vedėja ir suderina su vyriausiąja technologe. Gautus rezultatus mikrobiologinės laboratorijos vedėja įrašo į "Produktų mikrobiologinių tyrimų žurnalą" forma VP08F10. Jei gauti rezultatai neatitinka reikalavimų, nurodytų dokumente" Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai"(priedas2, VP08), mikrobiologijos laboratorijos vedėja surašo aktą ir perduoda jį vyriausiąjai technologei. Vyriausioji technologė informuoja direktorių ir GTS viršininką.

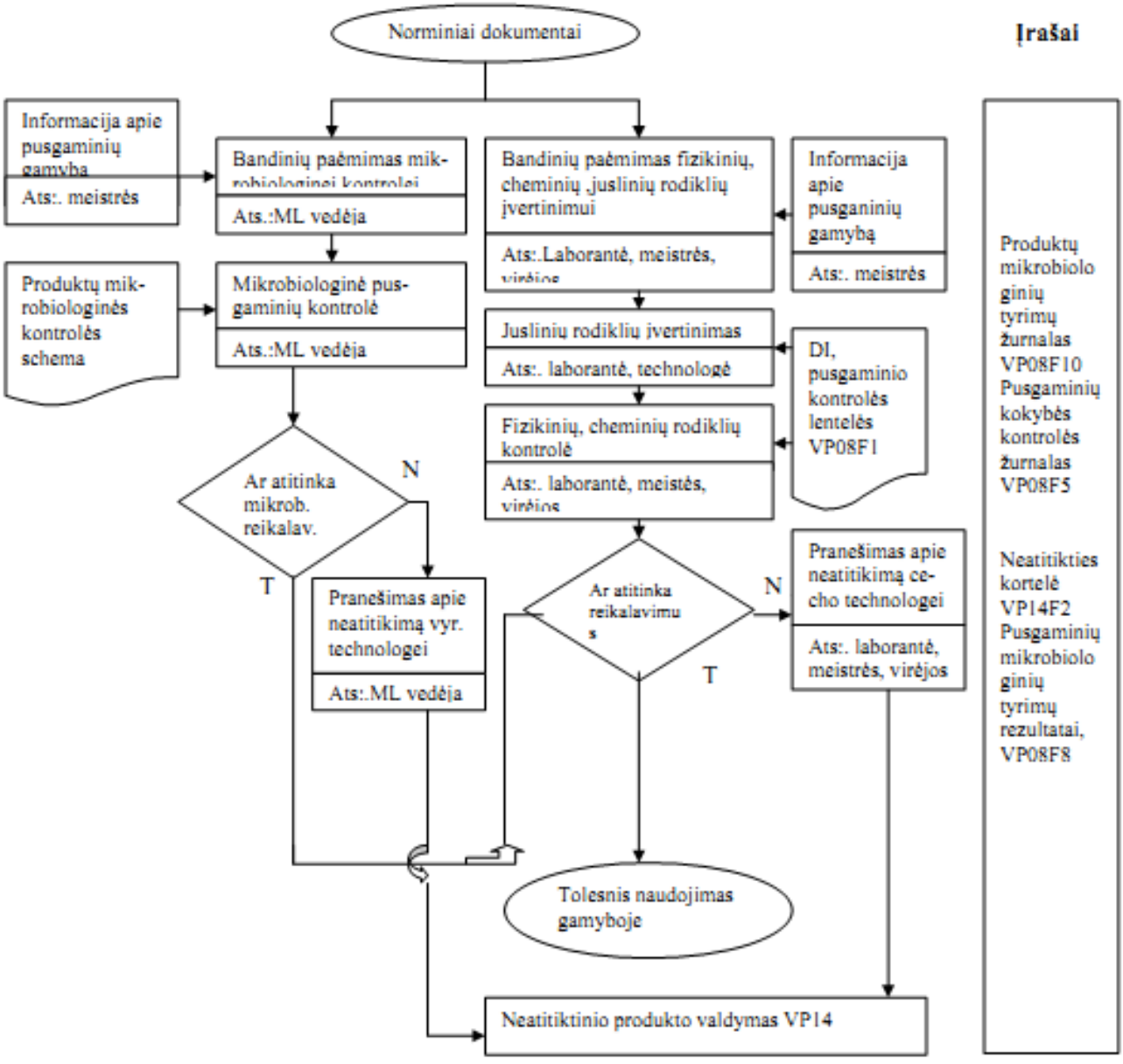
4.2.8 Jei fizikiniai, cheminiai ar jusliniai rodikliai neatitinka, reikalavimų, laborantė žodžiu apie tai praneša cecho technologei, kuri atsakinga už situacijos analizę ir koregavimo veiksmų

numatymą. Jei koregavimo veiksmai atliekami nedelsiant ir jie yra efektyvūs, neatitiktis nėra fiksuojama.Kitais atvejais cecho technologė surašo neatitikties aktą forma VP14F1. Neatitiktys valdomos pagal VP14 "Neatitiktys.Korekciniai ir prevenciniai veiksmai". Jei fizikinių, cheminių ir juslinių rodiklių kontrolę atlieka kitas atsakingas darbuotojas, esant neatitikimui jis informuoja cecho meistrę, kuri užpildo neatitikties kortelę ir informuoja cecho technologę.

4.2.9 Jei visi rodikliai atitinka reikalavimus, laborantė ar cecho technologė pasirašo ant pusgaminio technologinės kortelės ir leidžia pusgaminį naudoti tolesniuose gamybos etapuose.

Schema Nr.1

Pusgaminių kontrolės schema

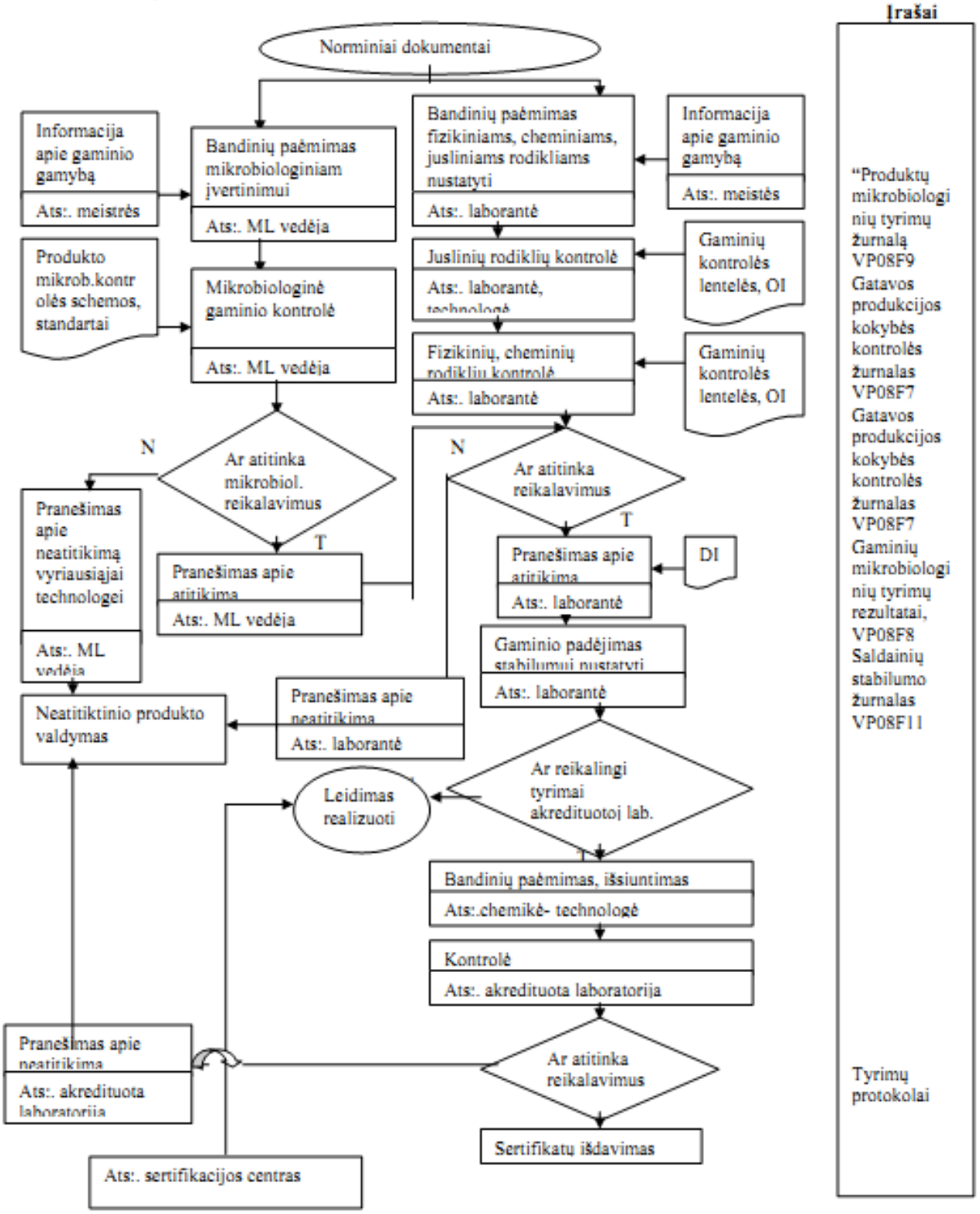


4.3. Gaminių kokybės kontrolė

KOKYBĖS KONTROLĖ VP08 : 01

4.3.1. Gamybos procese atliekama gaminių kokybės kontrolė pagal "Gaminių kokybės kontrolės schemą".

Gaminių kontrolės schema



KOKYBĖS KONTROLĖ VP08 : 01

Gaminių kokybės kontrolės įvertinimas turi atitikti ĮST ir TS ar kliento iškeltiems reikalavimams (produktų mikrobinis užterštumas neturi būti didesnis negu didžiausias leidžiamas lygis pagal " Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai"). ĮST ir TS sąrašas pateiktas MSKVS dokumentų registre.

4.3.2. Bandinių pavyzdžius fizikiniams, cheminiams, jusliniams rodikliams ir stabilumui nustatyti atrenka laborantė ar kitas atsakingas darbuotojas, pagal "Gaminių kokybės kontrolės lentelę", forma VP08F2. Šią lentelę rengia laborantė, suderina su vyriausiąja technologe, tvirtina įmonės direktorius.

4.3.3. Fizikinių ir cheminių rodiklių kontrolę atlieka laborantė ar kitas atsakingas darbuotojas. Fizikinių, cheminių, juslinių rodiklių nustatymas atliekamas pagal metodikas, pateiktas išoriniuose standartuose arba pagal specialiai sukurtas ir patvirtintas DI (KS sistemos dokumentų registras). Šių dokumentų originalai saugomi VTS, segtuvas "Darbo instrukcijos".

4.3.4. Juslinį įvertinimą gali atlikti laborantė ar cecho technologė.

4.3.5. Gautus tyrimų rezultatus laborantė ar kitas atsakingas darbuotojas, įrašo į "Gatavos produkcijos žurnalą" forma VP08F7, nurodo bandymų atlikimo datą, tikslų pusgaminio pavadinimą, identifikavimo numerį, atlieka gaminio kokybės įvertinimą ir pasirašo.

4.3.6. Bandinių pavyzdžius mikrobiologinei kontrolei atrenka mikrobiologinės laboratorijos vedėja, ant tos partijos gaminių uždėdama kortelę „SULAIKYTA"(kol bus gautas tyrimo rezultatas).

4.3.7. Mikrobiologinė gaminių kontrolė atliekama įmonės mikrobiologinėje laboratorijoje pagal direktoriaus patvirtintas produktų mikrobiologinės kontrolės schemas(priedas 9, VP08), kurias rengia mikrobiologinės laboratorijos vedėja ir suderina su vyriausiąja technologe. Gautus rezultatus mikrobiologinės laboratorijos vedėja įrašo į "Produktų mikrobiologinių tyrimų žurnalą" forma VP08F6. Jei gauti rezultatai neatitinka reikalavimų, mikrobiologijos laboratorijos vedėja surašo aktą ir perduoda jį vyriausiąjai technologei. Vyriausiaji technologė informuoja direktorių ir GTS viršininką.

4.3.8. Jei fizikiniai, cheminiai ar jusliniai rodikliai neatitinka, reikalavimų, laborantė žodžiu apie tai praneša cecho technologei, kuri atsakinga už situacijos analizę ir koregavimo veiksmų numatymą. Tokiems produktams cecho technologė surašo neatitikties aktą forma VP14F1. Neatitiktys valdomos pagal VP14 "Neatitiktys.Korekciniai ir prevenciniai veiksmai". Jei fizikinių, cheminių ir juslinių rodiklių kontrolę atlieka kitas atsakingas darbuotojas, esant neatitikimui jis informuoja cecho meistrę, kuri užpildo neatitikties kortelę ir informuoja cecho technologę.

4.3.9. Jei visi rodikliai atitinka reikalavimus, laborantė ar cecho technologė pasirašo ant gaminio technologinės kortelės ir leidžia gaminį realizuoti.

4.3.10. Pavyzdžiai produkto stabilumo įvertinimui atrenkami ir saugomi pagal DI-L "Saldainių atrinkimas stabilumui nustatyti". Atsakinga laborantė. Praėjus produkto saugojimo laikui, išvadas apie jo būklę pateikia cechų technologė. Šie duomenys įrašomi į „Saldainių stabilumo žurnalą" forma VP08F11. Vyriausioji technologė atsakinga už šių duomenų analizę bei prevencinių veiksmų numatymą.

4.3.11 Kartą per metus ir esant būtinumui visoms gaminių grupėms ir naujiems gaminiams, produktų fizikiniai, cheminiai, jusliniai ir mikrobiologiniai tyrimai atliekami akredituotoje tyrimų laboratorijoje. Chemikė-technologė atsakinga už savalaikį produktų pavyzdžių ir reikiamų dokumentų pateikimą tyrimų laboratorijai.

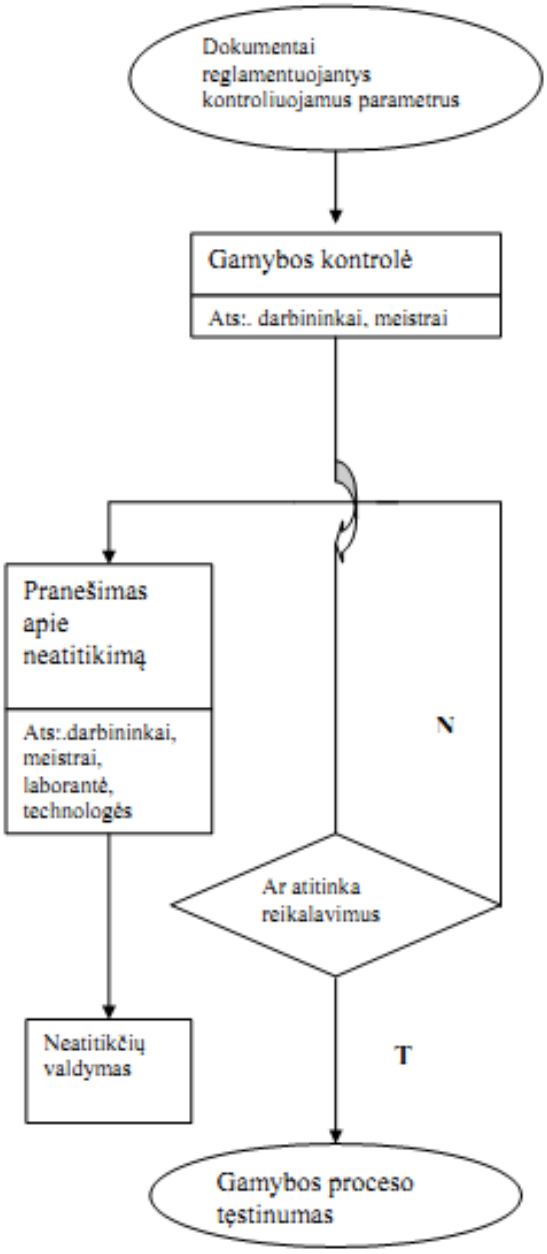
4.3.12. Gauti rezultatai fiksuojami specialiuose tyrimų protokoluose, kurie saugomi pas chemikę-technologę. Jei tyrimai neatitinka reikalavimų, chemikė-technologė užpildo neatitikties aktą forma VP14F1.

KOKYBĖS KONTROLĖ VP08 : 01

4.4. Kontrolė gamybos procese.

4.4.1. Kontrolė gamybos procese vykdoma pagal "Gamybos proceso kontrolės scemą".

Gamybos proceso kontrolės schema



Įrašai

Riešutų kepinimo žurnalas (VP08F12)
Pusgaminių gamybos procesų kontrolės žurnalas (VP08F24)
Maisto priedų sudėjimo žurnalas
Sirupų kokybės kontrolės žurnalaS (VP08F13)
Saldainių glaisto kiekio, glaisto ir šaldymo tunelio temperatūrų kontrolės žurnalas (VP08F14)
Pralinė ir vaflinių saldainių glaisto kiekio, glaisto ir šaldymo temperatūrų kontrolės žurnalas (VP08F15)
Šokolado (glaisto) formavimo ir šaldymo tunelio temperatūrų kontrolės žurnalas (VP08F.21)
Karamelinės masės virimo kontrolės žurnalas (VP08F23)
Glaistų ir įdarų, temperavimo, šaldymo tunelio temperatūrų kontrolės žurnalas (VO08F22)
Formavimoir šald ymo tunelio temperatūrų kontrolės žurnalas (VO08F17)
Kupolo formos saldainių glaisto kiekio ir šaldymo temperatūrų kokybės kontrolės žurnalas(VP098F14)
Vaflinių saldainių temperatūrinių procesų kontrolės žurnalas (VP08F19)
Pomados gamybos temperatūrų žurnalas (VP08F16)
Kreminių masių be cukraus gamyba (VP08F18)
Drėgmės ir temperatūrų žurnalas (VP08F.25)
Desertinių kremų (užtepų) gamybos proceso kontrolės žurnalas (VP08F26)
Drėgmės ir temperatūros žurnalas DR. (VP08F27)
Sezamo sėklų ir linų sėmenų temperatūros kontrolės žurnalas (VP08F32)

Neatitikties aktas, VP14F1
Neatitikties aktų segtuvas

4.4.2. Gamybos proceso kontroliuojami rodikliai ir už šių rodiklių kontrolę atsakingi darbuotojai pateikti "Gamybos proceso kontrolės lentelėje", forma VP08F3, kurią rengia vyriausioji technologė ar jos paskirtas darbuotojas, tvirtina įmonės direktorius.

4.4.3. Gamybos proceso kontrolė atliekama technologiniuose įrengimuose įmontuotais matavimo prietaisais arba mobiliaisiais prietaisais.

4.4.4. Gamybos proceso kontrolę vykdo cechų meistrai arba kiti atsakingi darbuotojai, atliekantys vieną ar kitą gamybos operaciją. Technologinių procesų parametrų vertės nurodytos gaminių operacinėse instrukcijose (OI sąrašas pateiktas MSKVS dokumentų registre). Žurnaluose darbuotojai surašo gamybos proceso kontrolės rezultatus pagal atskirus teshnologinius (gamybos) procesus, nurodo laiką, kada buvo atliktas matavimas, gaminio, kuris buvo gaminamas kontrolės metu, pavadinimą ir identifikavimo numerį ir pasirašo. Cecho meistrė ne rečiau kaip kartą per pamainą tikrina ar įrengimų parametrai suderinti pagal operacines instrukcijas ir ar jų vertės atitinka nustatytoms. Atlikę patikrinimą, jie pasirašo atitinkamuose duomenų registravimo žurnaluose (formos VP08F7-F21).

4.4.5. Maisto priedų dozavimas vykdomas pildant *Maisto priedų sudėjimo žurnalą(laisva forma),* kuriame turi būti pažymėtas gaminamo produkto pavadinimas, kiekis, ribojamų ir neribojamų maisto priedų kiekiai. Už teisingą įdėjimą pagal receptūrą atsakingas darbuotojas ir meistras. Cecho technologas patikrina sudėtų maisto priedų kiekius pagal įrašus kartą per savaitę.

4.4.6. Nustatę neatitikimą užpildo neatitikties aktą forma VP14F1. Neatitiktys valdomos pagal VP14 "Neatitiktys.Korekciniai ir prevenciniai veiksmai".

4.4.7 Cechų technologės ne rečiau kaip kartą per savaitę tikrina ar įrengimų parametrai suderinti pagal operacines instrukcijas, kaip atliekami matavimai ir ar jų vertės atitinka nustatytoms. Atlikę patikrinimą, jie pasirašo atitinkamuose duomenų registravimo žurnaluose. Nustačiusios neatitikimą technologės apie tai informuoja cecho meistres, siūlo sprendimus neatitikties pašalinimui, užpildo neatitikties aktą VP14F1. Neatitiktys valdymos pagal VP14 "Neatitiktys.Korekciniai ir prevenciniai veiksmai".

4.4.8. Cecho meistrė pagamintą produkciją priduoda į gatavos produkcijos sandėlį, išrašydama įmonės vidinį važtaraštį. Cecho technologė arba laborantė, įvertinusi cecho meistrės ir laborantės kokybės kontrolės įrašus, pasirašo, kad produktų kokybė atitinka nustatytai pagal ĮST arba TS. Vyriausioji technologė arba inžinierė-technologė tik po suderinimo su cecho technologe ar laborante ant gatavos produkcijos priėmimo ir išdavimo važtaraščio deda spaudą "Realizuoti leidžiu" ir pasirašo.

4.4.9. Matavimo priemonių metrologinė patikra, valdymas, atsakomybė nurodyta VP 10 "Metrologinė parengtis".

4.4.10. Neatitiktinis produktas bei neatitiktys, užfiksuotos technologiniame procese, valdomos pagal VP 14 "Neatitiktys.Korekciniai ir prevenciniai veiksmai".

5. Duomenų įrašai

Įrašai	Laikymo vieta, atsakingi asmenys	Saugojimo laikas
1	2	3
Žaliavų mikrobiologinių tyrimų žurnalas	ML, mikrobiologijos laboratorijos vedėja	2 metai
Žaliavų mikrobiologinių tyrimų rezultatai	TL, chemikė-technologė	2 metai
Produktų mikrobiologinių tyrimų žurnalas	ML, mikrobiologijos laboratorijos vedėja	2 metai
Pusgaminių kokybės kontrolės žurnalas	TL, laborantė	2 metai
Saldainių stabilumo žurnalas	TL, laborantė	2 metai

KOKYBĖS KONTROLĖ VP08 : 01

"Gatavos produkcijos kokybės kontrolės žurnalas"	TL, laborantė	2 metai
"Maisto priedų sudėjimo žurnalas" Pusgaminių cechas	Pusgaminių cecho meistrė	2 metai
"Maisto priedų sudėjimo žurnalas". Des. Nr.1	Cecho Nr. 1 meistrė	2 metai
"Maisto priedų sudėjimo žurnalas". . Nr.2	Desertinio cecho Nr. 2 meistrė	
"Maisto priedų sudėjimo žurnalas". . Nr.3	Desertinio cecho Nr. 3 meistrė	
"Maisto priedų sudėjimo žurnalas". Nr. 4	Desertinio cecho Nr. 4 meistrė	
"Maisto priedų sudėjimo žurnalas". Dražė cechas	Dražė cecho meistrė	
"Maisto priedų sudėjimo žurnalas". Nr.5	Pralinė cecho meistrė	
Sirupų kokybės kontrolės žurnalas.	Dražė, Nr.1, Nr.4 cechų meistrės	2 metai
Desertinių kremų (užtepų) gamybos proceso kontrolės žurnalas	Nr.1 cecho meistrė	2 metai
Karamelinės masės virimo kontrolės žurnalas	Nr. 3 cecho meistrė	2 metai
Riešutų kepinimo žurnalas	Dražė cecho meistrė	1 metai
Pusgaminių procesų kokybės kontrolės žurnalas	Pusgaminių cecho meistrė	2 metai
Saldainių glaisto kiekio, glaisto ir šaldymo tunelio temperatūrų kontrolės žurnalas	Nr.1, Nr. 4, cechų meistrės	2 metai
Vaflinių saldainių temperatūrinių procesų kontrolės žurnalas	Nr.5 cecho meistrė	2 metai
Formavimo ir šaldymo tunelio temperatūrų kontrolės žurnalas	Nr.5 cecho meistrė	2 metai
Pralinė saldainių formavimo ir šaldymo temperatūrų kontrolės žurnalas	Nr.5 cecho meistrė	2 metai
Kupolo formos saldainių formavimo ir šaldymo tunelio temperatūrų kontrolės žurnalas	Nr.5 cecho meistrė	2 metai
Kreminių masių be cukraus gamyba	Nr.5 cecho meistrė	2 metai
Kupolo formos saldainių glaisto kiekio ir šaldymo temperatūrų kontrolės žurnalas	Nr.5 cecho meistrė	2 metai
Pomados gamybos temperatūrų žunalas	Nr.5 cechas, cecho meistrė	2 metai
Pralinė ir vaflinių saldainių glaisto kiekio, glaisto ir šaldymo temperatūrų kontrolės žurnalas	Nr.5 cecho meistrė	2 metai
Įdarų virimo kokybės kontrolės žurnalas	Nr.3 cecho meistrė	2 metai
Šokolado (glaisto) formavimo ir šaldymo tunelio temperatūrų kontrolės žurnalas	Nr.3 cecho meistrė	2 metai
Glaistų ir įdarų temperavimo, šaldymo tunelio temperatūrų kontrolės žurnalas	Nr.3 cecho meistrė	2 metai
Masių temperavimo, formavimo ir šaldymo tunelio temperatūrų kontrolės žurnalas (kupolo linija)	Nr.3 cecho meistrė	2 metai
Drėgmės ir temperatūrų žurnalas	Dražė cechas, dražė c. meistrė	2 metai
Drėgmės ir temperatūros žurnalas DR	Dražė cechas, dražė c. meistrė	2 metai
Įdarų temperatūrų kontrolės žurnalas	Nr.2 cecho meistrė	2 metai

KOKYBĖS KONTROLĖ VP08 : 01

Šokolado temperatūrų kontrolės žurnalas	Nr.2 cecho meistrė	2 metai
Saldainių šokolado kiekio ir temperatūrų kontrolės žurnalas	Nr.2 cecho meistrė	2 metai

6. Priedai

Priedas 1- Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai ;
Priedas .2- Žaliavų mikrobiologinės kontrolės schema ;
Priedas .3- Fizikiniai, cheminiai ir jusliniai rodikliai.Galiojimo terminas (cechas Nr.3);
Priedas 4- Fizikiniai, cheminiai ir rodikliai . Galiojimo terminas. (cechas Nr.5 ir pusg.);;
Priedas 5- Fizikiniai, cheminiai ir jusliniai rodikliai.Galiojimo terminas (cechas Nr.4);
Priedas 6- Fizikiniai, cheminiai ir jusliniai rodikliai.Galiojimo terminas (cechas Nr.2);
Priedas 7- Fizikiniai, cheminiai ir jusliniai rodikliai.Galiojimo terminas (cechas Nr.1);
Priedas 8- Fizikiniai, cheminiai ir jusliniai rodikliai.Galiojimo terminas (dražė cechas);
Priedas 9- produktų mikrobiologinės kontrolės schema
Priedas 10- Žaliavų mikrobiologiniai kriterijai.

7. Dokumentų formos

PUSGAMINIŲ KONTROLĖS LENTELĖ

VP08F1

Pusgaminis	Tikrinami parametrai, matavimo vnt	TD reglamentuojanti tyrimo vertę. Ribos	TD reglamentuojanti bandymų metodus	Bandinio paėmimo dažnis	Tyrimų atlikimo vieta	Atsakingas	Įrašai. Laikymo vieta

GAMINIŲ KONTROLĖS LENTELĖ

VP08F2

Gaminys	Tikrinami parametrai, matavimo vnt	TD reglamentuojanti tyrimo vertę. Ribos	TD reglamentuojanti bandymų metodus	Bandinio paėmimo dažnis	Bandinio paėmimo kiekis (g)	Tyrimų atlikimo vieta	Atsakingas	Įrašai. Laikymo vieta

GAMYBOS PROCESO KONTROLĖS LENTELĖ

VP08F3

Gamybos etapas, procesas ar operacija	Įranga	Kontroliuojami parametrai	Matavimo priemonė	Parametrų vertė	Kontrolės dažnis. Metodas	Atsakingas asmuo	Įrašai. Laikymo vieta

ŽALIAVŲ (PUSGAMINIŲ, GAMINIŲ) MIKROBIOLOGINĖS KONTROLĖS SCHEMA

VP08F4

Tiriamo objekto pavadinimas	Tikrinami parametrai			Bandinių paėmimo dažnis	Įrašai. Laikymo vieta
	Koliforminės bakterijos	Bendras mikroorganizmų skaičius	Pelėsiniai grybai		

PUSGAMINIŲ KOKYBĖS KONTROLĖS ŽURNALAS

VP08F5

Identifikavimo Nr.	Data	Cechas	Pusgaminis	Juslinis įvertinimas	Drėgmė, %		Sausosios medžiagos, %		Redukuojančios medžiagos, %		Rūgštingumas, %		Smulkumas, µm		Pastabos	Išvada	Laboranto parašas
					verlė	nustatyta	verlė	nustatyta	verlė	nustatyta	verlė	nustatyta	verlė	nustatyta			

VP08F6

ŽALIAVŲ MIKROBIOLOGINIŲ TYRIMŲ REZULTATAI

.....d. .....mėn. 200…m.

Žaliavos identifikavimo numeris	Žaliavos pavadinimas	Tiekėjas	Koliforminių bakterijų skaičius	Bendras mikroorganizmų skaičius	Pelėsinių grybų skaičius	Išvados

Mikrobiologinės laboratorijos vedėja

_____

(vardas, pavardė, parašas)

KOKYBĖS KONTROLĖ VP08 : 01

GATAVOS PRODUKCIJOS KOKYBĖS KONTROLĖS ŽURNALAS

VP08F7

Data	Identifikavimo numeris	Cechas	Gaminys	Juslinis įvertinimas	Grynasis kiekis (g) pakuotėje		Vnt./1 kg	Drėgmė, %		Reduk ojan-čių medžiagų kiekis, %		Rūgštingumas, %		Šokolado, glaisto kiekis, %		Sausosios medžiagos%		Pastabos	Išvados	Laboranto parašas
					vertė	nustatyta		vertė	nustatyta	vertė	nustatyta	vertė	nustatyta	vertė	nustatyta	vertė	nustatyta			

PUSGAMINIŲ (GAMINIŲ) MIKROBIOLOGINIŲ TYRIMŲ REZULTATAI

……..d. ……..mėn. ……..m.

Pusgaminio (gaminio) pavadinimas	Pusgaminio (gaminio) identifikavimo numeris	Koliforminių bakterijų skaičius	Bendras mikroorganizmų skaičius	Pelėsinių grybų skaičius	Išvados

Mikrobiologijos laboratorijos vedėja _____

(Vardas, pavardė, parašas)

ŽALIAVŲ MIKROBIOLOGINIŲ TYRIMŲ ŽURNALAS

VP08F9

Eil. Nr.	Tyrimo data	Žaliavos indentifikavimo numeris	Produkto pavadinimas	Gamintojas, kilmė, šalis	Tiekėjas	Pavyzdžio paėmimo vieta	Koliforminių bakterijų tikėtiniausias sk. 1g	Bendras mikroorganizmų sk. 1 g	Pelėsinių grybų sk. 1 g	Asmens atlikusio tyrimą parašas	Pastabos

PRODUKTŲ MIKROBIOLOGINIŲ TYRIMŲ ŽURNALAS

VP08F10

Eilės Nr.	Tyrimo data	Gamybos data	Produkto pavadinimas	Varioti tinkaiki	Rezultatas LST terpėje, BŽT terpėje	Seka	TS indeksas	Koliforminių bakterijų tikėtiniausias skaičius 1g	Bendras mikroorganizmų kiekis 1g	Pelėsiniai grybai 1g	Mielės 1g	Tyrusiojo parašas	Pastabos

SALDAINIŲ STABILUMO ŽURNALAS

VP08F11

Gaminio pavadinimas	Gaminio identifikavimo numeris	Slaičiaus Nr.	Pavyzdžio paėmimo data	Saugojimo laikas laboratorijoje	Praėjęs galiojimo laikas	Pastabos	Išvados

RIEŠUTŲ KEPINIMO ŽURNALAS

VP08F12

Data	Žaliavos pavadinimas	Kiekis	Temperatūra, °C	Laikas, min.	Darbą atliko	Drėgmė, %	Laborantas

SIRUPŲ IR PUSGAMINIŲ KOKYBĖS KONTROLĖS ŽURNALAS

VP08F13

Eil. Nr.	Verdamo sirupo (įdaro) pavadinimas	Sausų medžiagų kiekis (%) ar temperatūra (0C)	Kiekis, kg	Data	Laikas	Atsakingo darbuotojo vardas, pavardė, parašas

SALDAINIŲ GLAISTO KIEKIO, GLAISTO IR ŠALDYMO TEMPERATŪRŲ ŽURNALAS

VP08F14

Data	Gaminio, pusgaminio pavadinimas. Identifikavimo Nr.	Laikas	Glaisto kiekis %	Glaisto(šokolado) Temperatūra Glaistymo formavimo metu °C	Šaldymo tunelio įėjimo temperatūra °C	Šaldymo tunelio išėjimo temperatūra °C	Atsakingas asmuo	Pastabos

.Pralinė ir vaflinių saldainių glaisto kiekio, glaisto ir šaldymo temperatūrų kontrolės žurnalas.

VP08F15

Data	Gaminio pavadinimas	Laikas	Glaisto kiekis, %	Glaisto temperatūra, °C	Šaldymo tunelio įėjimo temperatūra, °C	Šaldymo tunelio išėjimo temperatūra, °C	Atsakingas asmuo	Pastabos

.Pomados gamybos temperatūrų žunalas
VP08F16

Data	Pomados pavadinimas	Pilamų riebalų temperatūra, ˚C	Atsakingas asmuo	Pastabos

Formavimo ir šaldymo tunelio temperatūrų kontrolės žurnalas
VP08F17

Data	Gaminio pavadinimas	Laikas	Masių temperavimas (temperatūra, ˚C)	Masių formavimas (temperatūra, ˚C)	Šaldymo tunelio įėjimo temeratūra, ˚C	Šaldymo tunelio išėjimo (temperatūra, ˚C)	Atsakingas asmuo	Pastabos

Kreminių masių be cukraus gamybos kontrolės žurnalas
VP08F18

Data	Pusgaminio pavadinimas	Pilamų riebalų temperatūra, ˚C	Pusgaminio smulkumas, µ	Paruošto pusgamino temperatūra, ˚C	Atsakingas asmuo	Pastabos

Vaflinių saldainių temperatūrinių procesų kontrolės žurnalas
VP08F19

Data	Gaminio pavadinimas	Maišomos masės temperatūra, ˚C	Masių tepimo temperatūra, ˚C	Atsakingas asmuo	Pastabos

Šokolado (glaisto) formavimo tunelio temperatūrų kontrolės žurnalas
VP08F21

Data	**Pusgaminio pavadinimas**	**Laikas (val.)**	**Šokolado temperavimo temperatūra, ˚C**	**Šokolado atšaldymo temperatūra, ˚C**	**Šokolado pylimo temperatūra, ˚C**	**Šaldymo tunelio įėjimo temperatūra, ˚C**	**Šaldymo tunelio išėjimo temperatūra, ˚C**	**Cecho temperatūra, ˚C**	**Šaltos palaipos temperatūra, ˚C**	**Atsakingas asmuo, parašas**

Glaistų ir įdarų temperavimo, šaldymo tunelio temperatūrų kontrolės žurnalas
VP08F22

Data	Pusgaminio pavadinimas	Laikas (val.)	Temperavimo temperatūra, ˚C	Pylimo temperatūra, ˚C	Šaldymo tunelio įėjimo temperatūra, ˚C	Šaldymo tunelio išėjimo temperatūra, ˚C	Cecho temperatūra, ˚C	Atsakingas asmuo	Pastabos

KOKYBĖS KONTROLĖ VP08 : 01

Karamelės virimo kontrolės žurnalas.
VP08F23

Data	Laikas (val.)	Temperatūra, ˚C	Vakumas ,kg/cm2	Garų suspaudimas, Mpa	Sirupo drėgmė, %	Masės drėgmė, %	Pastabos, paraša i

. Pusgaminių procesų kokybės kontrolės žurnalas.
VP08F24

Data	Pusgaminio pavadinimas	Iloveras, rutulinis malūnas		Riebalų temperatūra, ˚C	Valcų suspaudimas, kg.s/cm2	Pusgaminio smulkumas, µ	Atsakingas asmuo	Pastabos
		Pusgaminio išėmimo temperatūra, ˚C	Laikas (proceso trukmė, val.)					

. Drėgmės ir temperatūrų žurnalas
VP08F25

Data	Gaminio indentifikavimo numeris	Gaminio pavadinimas	Oro parametrai				Atsakingas asmuo
			Vėlimo katilai		Blizginimo katilai		
			Temperatūra, ˚C	Drėgmė, %	Temperatūra, ˚C	Drėgmė, %	

Desertinių kremų (užtepų) gamybos proceso kontrolės žurnalas.

VP08F26

Gaminio pavadinimas Data	Laikas, val	Masės temperatūra Laikymo Talpoje Nr.1	Masės temp. laikymo talpoje Nr.2	Masės temp. temperavimo talpoje Nr.1	Masės temperatūra temperavimo talpoje Nr.2	Dozuojamos masės	Šaldymo tunelio įėjimo temperatūra ºC	Šaldymo tunelio išėjimo temperatūra ºC	Šaldymo kameros temperatūra ºC	Atsakingas asmuo

Drėgmės ir temperatūrų žurnalas DR.

VP08F27

Data	Džiovykla		Dražeravimo patalpa, Temperatūra, °C	Blizginimo patalpa, Temperatūra, °C
	Drėgmė, %	Temperatūra, °C		

Įdarų temperatūrų kontrolės žurnalas

VP08F28

Data	Įdaro pavadinimas	Įdaro temperatūra, ^{0}C	Kompiuteryje nustatyta įdaro temperatūra, ^{0}C	Atsakingas asmuo

VP08F29

Šokolado temperatūrų kontrolės žurnalas

Data	Pusgaminio pavadinimas	Šokolado talpos nustatyta temperatūra, ^{0}C	Šokolado atšaldymo temperatūra, ^{0}C	Šokolado darbinė temperatūra, ^{0}C	Atsakingas asmuo

VP08F30

Saldainių šokolado kiekio ir temperatūrų kontrolės žurnalas

Data	Gaminio pavadinimas	Šokolado kiekis, proc.	Šokolado temperatūra, ^{0}C	Šaldymo tunelio temperatūra, ^{0}C	Atsakingas asmuo

VP08F31

Patalpų oro sąlygų režimų kontrolės žurnalas

Data	Santykinės oro drėgmės ir temperatūros parodymai									Atsakingas asmuo
	Dozavimo patalpa	Saldainių nuėmimo patalpa		Šaldymo patalpa		Saldainių laikymo patalpa		Fasavimo patalpa		
	Temperatūra, ^{0}C	Temperatūra, ^{0}C	Drėgmė, proc.	Temperatūra, ^{0}C	Drėgmė, proc.	Temperatūra, ^{0}C	Drėgmė, proc.	Temperatūra, ^{0}C	Drėgmė, proc.	

Sezamo sėklų ir linų sėmenų kontrolės žurnalas

VP08F32

Data	Sezamo sėklų kiekis,kg	Linų sėmenų kiekis, kg	Temperatūra, °C	Atsakingas asmuo, parašas

3. MOKYMO ELEMENTAS.
MOKYTOJO ATASKAITA

Ši savarankiško darbo užduotis padės Jums struktūruotai rinkti informaciją apie lankytų įmonių technologinio proceso organizavimą, inovatyvius darbo organizavimo metodus, nepamiršti svarbių temų, kurias turėtumėte aptarti lankomoje įmonėje, prisiminti tam tikrus pavyzdžius, kuriuos bus galima aptarti su kolegomis, panaudoti profesiniame mokyme.

Kiekvieną kartą lankantis įmonėje, pasižymėkite kiekvieno klausimo svarbius aspektus. Ši informacija bus svarbi pildant Mokytojo ataskaitą.

Mokytojo ataskaitoje turėtų būti aprašomi tik svarbūs ir įsimintini, aktualūs aspektai. Nereikia aprašinėti visko. Informacija turi būti konkreti ir glausta, venkite ilgų pasakojimų. Prisiminkime, kad kiekvienas patyrimas, įgytas vizito metu, gali būti naudingas.

1 lentelė Mokytojo ataskaitos forma

Mokytojo ataskaitos klausimas	UAB „Alkava“	UAB „Rūta“
1. Apibūdinkite gamybos organizavimą ir pagrindinius pastebėtus principus. Aprašyti 3–4 pagrindinius pastebėtus principus, atliekamas technologines operacijas.		
Apibendrinimas		
2. Kaip įmonėje užtikrinama produkcijos kokybė? Aprašyti, kokius įmonė naudoja kokybės valdymo procesus, standartus ir t. t.		
Apibendrinimas		
3. Kaip formuojamas įmonės asortimentas? Pateikti įmonės asortimento pavyzdžių.		
Apibendrinimas		
4.Apibūdinkite įmonėje naudojamą kokybės kontrolės sistemą.		
Apibendrinimas		

5. Pažangi patirtis, naujovės, perspektyvos. Aprašyti tik svarbius ir įsimintinus, profesinio mokymo sistemai aktualius aspektus.		

Glaustai parašykite, kuo konkrečiai mokymasis Jums buvo naudingas:

Mokytojas: .....

Data, parašas .....

ATVIRI KLAUSIMAI DISKUSIJAI

Diskusijos metu išrinkite svarbiausius, įsimintiniausius dalykus ir įvertinkite, kas galėtų būti perkeliama į Jūsų praktiką.

1. Kokių žinių įgijote apie gamybos organizavimą?

2. Kaip vertinate gamybos kokybės valdymą lankytose įmonėse?

3. Kokią technologinę įrangą naudoja įmonė?

4. Kokius kvalifikacinius reikalavimus įmonė kelia darbuotojams, jų profesiniam pasirengimui?

5. Kaip vertinate įmonės asortimentą?

6. Pažangi patirtis, naujovės, perspektyvos.

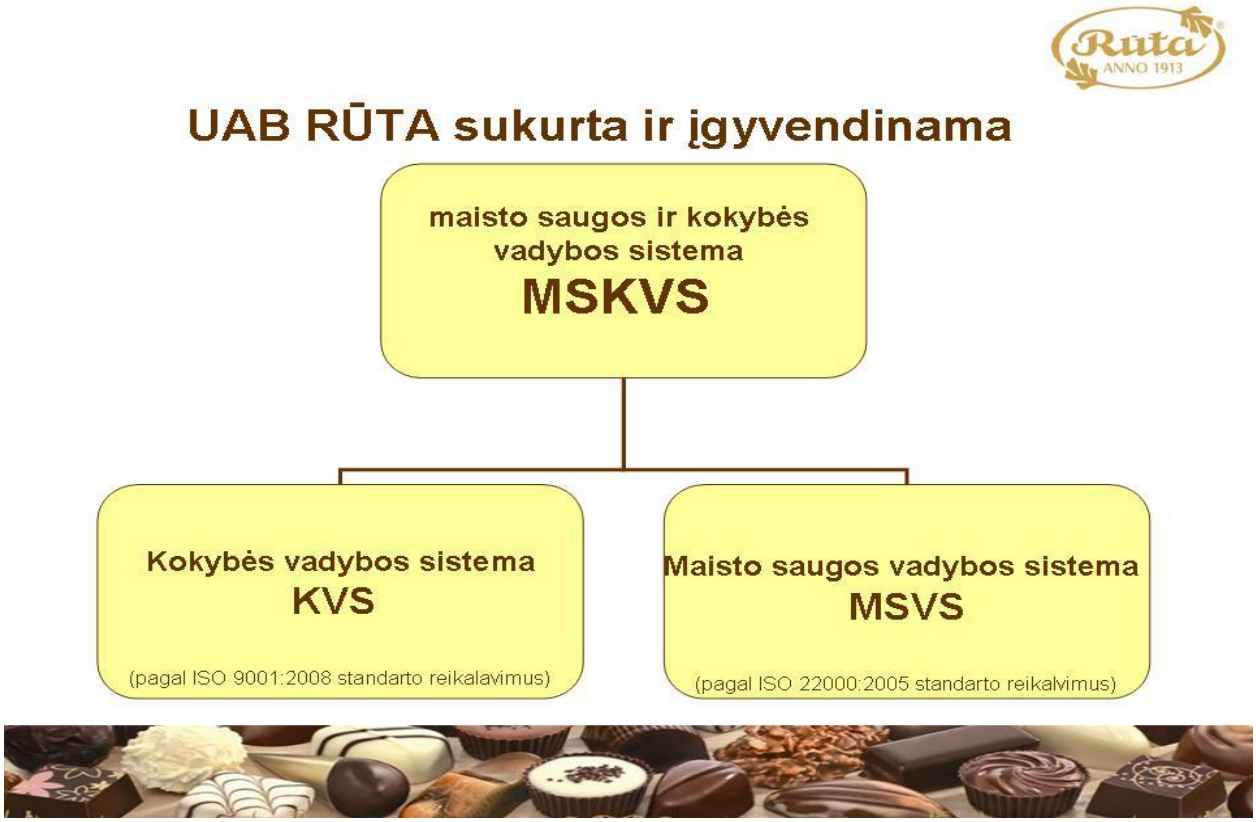
MODULIS B.2.2.
KREMINIŲ GAMINIŲ GAMYBOS TECHNOLOGIJŲ NAUJOVĖS IR PLĖTROS TENDENCIJOS

1. MOKYMO ELEMENTAS.
KREMINIŲ GAMINIŲ GAMYBOS TECHNOLOGIJŲ NAUJOVIŲ (ŽALIAVOS, INVENTORIUS, ĮRENGIMAI, GAMYBOS TECHNOLOGIJOS, DARBO HIGIENOS PRIEMONĖS) APŽVALGA

1.1. PASKAITŲ KONSPEKTAI. MAISTO SAUGOS IR KOKYBĖS VADYBOS SISTEMA

Šiame mokymo elemente supažindinama su technologinėmis naujovėmis, taikomomis kreminių gaminių ir šokoladinių saldainių gamyboje, naujų žaliavų ir įrangos pasiūla, jų panaudojimu gaminant gaminius, naujausiais maisto saugos reikalavimais kreminių gaminių ir šokoladinių saldainių gamyboje

Mokymo medžiaga bus pateikiama mokymo metu įmonėje.



MSKVS paskirtis ir taikymo sritis

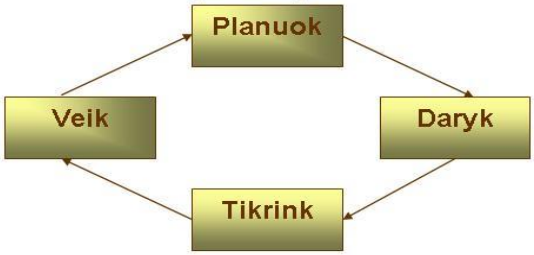
1. Standartų atžvilgiu:
MSKVS atitinka ISO 9001:2008 ir ISO 22000:2005 standartų reikalavimus.
Jokių išimčių standartų reikalavimų atžvilgiu nenumatoma.

2. Įmonės padalinių ir gamybos vietų atžvilgiu:
MSKVS galioja visuose įmonės padaliniuose ir skyriuose.

3. Veiklos atžvilgiu:
Konditerijos gaminių gamyba:
3.1. taikant MSKVS principus įmonės identifikuotuose procesuose;
3.2. įsipareigojant nuolat tiekti saugius, kokybiškus ir atitinkančius klientų reikalavimus produktus;
3.3. nuolat tobulinant MSKVS vartotojų pasitenkinimui užtikrinti.

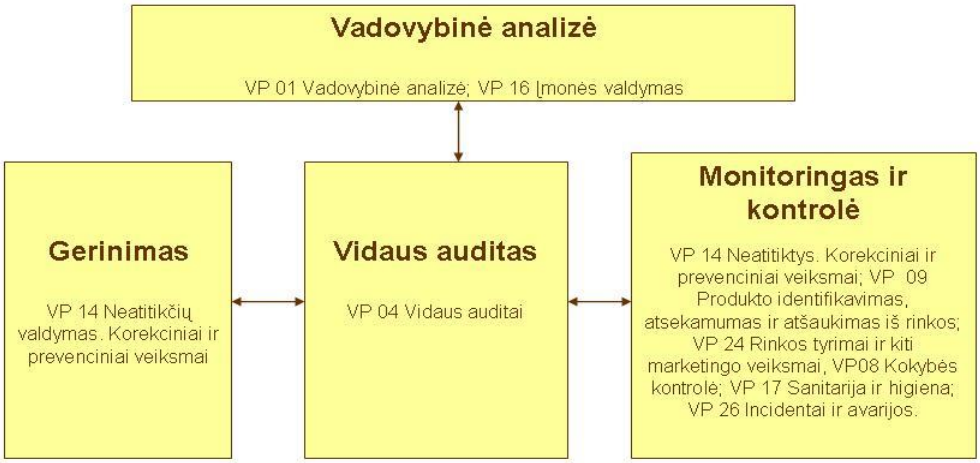
Prižiūrint ir nuolat gerinant MSKVS taikomas

Procesinis požiūris
arba
principas



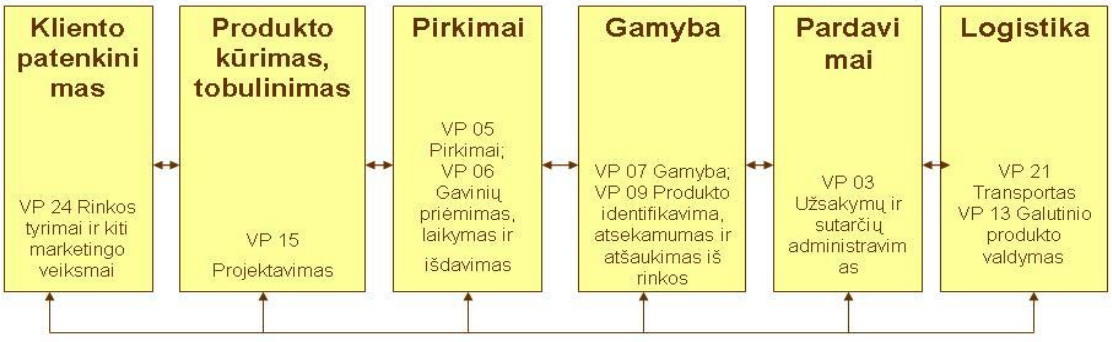
MSKVS procesų ryšiai ir tarpusavio sąveika

VALDYMO PROCESAI:



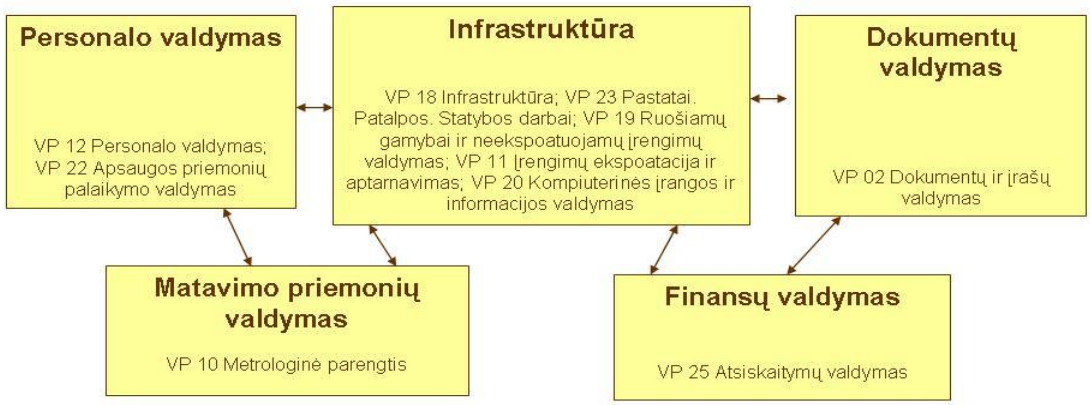
MSKVS procesų ryšiai ir tarpusavio sąveika

PAGRINDINIAI PROCESAI (produkto realizavimas):



MSKVS procesų ryšiai ir tarpusavio sąveika

PALAIKOMIEJI PROCESAI:



MSKVS ir jos reikalvimų laikymasis privalomas visiems įmonės (tarp jų ir iš išorės samdomiems) darbuotojams.

Įmonė užtikrina *išorinių* procesų valdymą: jiems taikomi tokie pat reikalavimai bei VP, kaip ir *vidiniams* įmonės procesams.

Maisto saugos ir kokybės politika (P)

- **Tikslas:** visiškas klientų poreikių ir lūkesčių patenkinimas bei jų pasitikėjimo pateisinimas;
- **Turinys:** su kokybe ir maisto sauga susiję įmonės bendrieji siekiai ir kryptys;
- **Atsakomybė:** nustato ir tvirtina įmonės direktorius, žino ir įgyvendina – visi įmonės darbuotojai;
- **Gerinimas:** peržiūrima ne rečiau kaip 1 k/m (vadovybinės analizės metu); esant poreikiui – atnaujinama;
- **Valdymas:** pagal *VP 02 Dokumentų ir įrašų valdymas.*

MSKVS dokumentų ir įrašų valdymas

- popieriniai originalai saugomi pas VAK;
- įmonės darbuotojams prieinami elektroninėje programoje *eDock;*
- valdymo tvarka nustatyta procedūroje *VP 02 Dokumentų ir įrašų valdymas;*

Atsakomybė ir įgaliojimai

VADOVYBĖ įsipareigoja:

- nuolat analizuoti, vystyti, palaikyti ir tobulinti MSKVS;
- nustatyti kokybės ir maisto saugos politiką, tikslus, prižiūrėti jų vykdymą;
- atlikti vadovybinę analizę;
- skirti reikiamus išteklius (įrangą, technines priemones, personalą);
- taikyti vadybos priemones, kad užtikrinti, jog klientų poreikiai ir lūkesčiai būtų apibrėžti ir pilnai išpildomi, t.y. pasiektas kliento patenkinimas.

VAK pareigas eina – kokybės vadovė, MSG vadovo – vyr. technologė.

1.2. PASKAITŲ KONSPEKTAI. PAGRINDINIAI MAISTO SAUGOS, KOKYBĖS IR TVARKYMO REIKALAVIMAI UAB „ALKAVA“

Mokymo medžiaga bus pateikiama mokymo metu įmonėje.

1) Į rinką turi būti teikiamas šiame įstatyme bei kituose teisės aktuose nustatytus saugos, kokybės ir tvarkymo reikalavimus atitinkantis maistas.

2) Maistas ir su maistu besiliečiančios medžiagos turi atitikti šiuos pagrindinius reikalavimus:

   a) maistas turi būti tokios sudėties ir kokybės, kad būtų tinkamas žmonėms vartoti, neužterštas cheminiais, fiziniais, mikrobiniais ir kitokiais teršalais daugiau, negu leidžia teisės aktai, turi atitikti privalomuosius saugos ir kokybės reikalavimus;

   b) į maistą gali būti dedami tik teisės aktų leidžiami maisto priedai bei maistinės medžiagos, atitinkantys nustatytus kiekio, grynumo, vartojimo sąlygų bei kitus reikalavimus;

c) įgaliota valstybės valdymo institucija tam tikrai maisto grupei gali nustatyti konkrečios sudėties ar kokybės reikalavimus, neprieštaraujančius tarptautinėms nuostatoms, jei tai reikalinga visuomenės sveikatos ar mitybos požiūriu;

d) maistui pakuoti ir kitaip su juo liestis leidžiama naudoti tik tam tikslui skirtas, nekenkiančias žmonių sveikatai, teisės aktų nustatytus reikalavimus atitinkančias medžiagas bei gaminius;

e) maistas ir su maistu besiliečiančios medžiagos turi atitikti teisės aktų nustatytus ženklinimo reikalavimus.

3) Maistas visuose jo ruošimo ir teikimo vartotojams etapuose („nuo lauko iki stalo“) turi būti tvarkomas laikantis šiame įstatyme bei kituose teisės aktuose nustatytų reikalavimų:

a) tvarkyti maistą leidžiama tik pagal šio įstatymo ir kitų teisės aktų nustatytus maisto higienos, visuomenės sveikatos, veterinarijos bei aplinkos apsaugos reikalavimus, turint higienos ir technologijos reikalavimus atitinkančią įrangą;

b) maisto tvarkymo vietose turi būti teisės aktų nustatyta tvarka taikoma rizikos veiksnių analizės ir valdymo sistema bei atliekami būtini laboratoriniai tyrimai maisto saugos ir tvarkymo savikontrolei užtikrinti;

c) asmenys, tvarkantys maistą, turi atitikti teisės aktų nustatytus sveikatos reikalavimus ir įgyti Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka privalomųjų higienos žinių;

d) tvarkyti maistą galima tik Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nustatyta tvarka patvirtintose įmonėse, turinčiose nustatyta tvarka išduotus leidimus – higienos pasus verstis ūkine komercine veikla

1.3. NORMATYVINIAI AKTAI

UAB „Alkava“ žaliavų ir gaminių standartai

- Įmonėje naudojami LR nustatytais standartais:
- Kreminiams gaminiams LST 1189:2003
- Saldainiams LST 1918
- Kt. gaminiai gaminami pagal įmones standartus.

1.4. Naujausios darbo higienos priemonės.

Lietuvos respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymas dėl Lietuvos higienos normos HN 53:2010 „Leidžiami naudoti maisto priedai“ patvirtinimo 2010 m. vasario 10 d. Nr. V-108

Dokumentą rasite adresu:

http://tar.tic.lt/Default.aspx?id=2&item=results&aktoid=B2FAAB72-965A-49DD-A9EA-76CAC35C8ADD

1.5. Ekologiškų žaliavų panaudojimas kreminių gaminių ir/ar saldainių gamyboje.

RŪTA rinkai nuolat pateikia unikalių receptūrų ir originalių produktų idėjų. Saldainių fabrikas Lietuvoje žinomas kaip vartotojų sveikata besirūpinantis gamintojas, naudojantis itin daug vietinių natūralių augalinių žaliavų (uogų, vaisių, medaus produktų ir kt.), taip pat siūlantis ekologiškų ir becukrių saldumynų. RŪTA pirmenybę teikia natūralumui, ekologijai ir lietuviškoms žaliavoms. Lietuvoje išaugintos braškės, juodieji serbentai, šaltalankiai, moliūgai, daugybė kitų lietuviškų ir egzotinių uogų, vaisių bei daržovių, bičių pienelis ir žiedadulkės, medus, riešutai RŪTOS fabrike virsta gardžiausiais šokolado saldainių įdarais ar pagardais. Kuriant naujas receptūras, nuolat bendradarbiaujama su Lietuvos ir užsienio mokslininkais. Svarbi RŪTOS veiklos kryptis – ekologiškų produktų gamyba, kuri sertifikuota Lietuvos nacionalinės agentūros “EkoAgros”. RŪTA – pirmoji Lietuvoje, pradėjusi gaminti ekologiškus saldumynus. Lietuvoje įmonė turi įvaizdį gamintojo, kuris siekia žadinti pasididžiavimą savo kraštu, formuoti patrauklų Lietuvos įvaizdį savo turima suvenyrinių produktų linija. Net septyniems RŪTOS gaminiams (pvz., gilių kavai, slyvų sūriui ir kt.) yra suteiktas kulinarijos paveldo statusas.

Veikia septyni saldainių gamybos cechai, technologinė ir mikrobiologijos laboratorijos, kuriose tikrinama žaliavų, pusgaminių ir gatavų produktų kokybė.

Vien per praėjusius 2012 m. RŪTOS gaminiai ir veikla įvertinti net penkiais itin svarbiais apdovanojimais. Konkurse „Lietuvos metų gaminys 2012“, parodoje „AgroBalt 2012“ aukso medaliais apdovanota dražė „Aktinidijos su baltuoju šokoladu“. Diplomais tarptautinėje verslo ir pasiekimų parodoje „Šiauliai 2012“ bei parodoje „AgroBalt 2012“ apdovanota dražė „Braškės su šokolado asorti“. Šokolado muziejus tapo nacionalinio konkurso INOVACIJŲ PRIZAS 2012 laimėtoju inovatyvaus produkto kategorijoje ir apdovanotas inovacijų prizu. INOVACIJŲ PRIZAS

2012 įteiktas už Šokolado muziejaus teikiamą kompleksinę paslaugą laisvalaikiui su edukacine programa, akumuliuojančia naujų žinių naudojimą gamybos procese ir vartotojų dalyvavimą. Konkurse renkant geriausius, sėkmingiausius ir patraukliausius už ES lėšas finansuotus projektus Lietuvoje, įmonė apdovanota už projektą „UAB „Rūta“ senojo saldainių fabriko pastato rekonstrukcija ir pritaikymas turizmo reikmėms“ nominacijoje „Europos burės 2012“ už turiningą laisvalaikį“.

Šimtmetį RŪTA pasitinka tęsdama ir puoselėdama įmonės istoriją, remdamasi geriausiomis saldainių gaminimo tradicijomis, imdama iš naujausių technologijų visa, kas leidžia saldžiam gaminiui išlikti natūraliu, kokybišku ir svarbiausia – skaniu kiekvienam smaguriui.

paveikslėlis 8 Gaminamų saldainių pavyzdžiai

1.6. Šokoladinių saldainių su įdarais formavimas tradiciniais ir moderniais įrengimais

„Rūtos“ suvenyrinių saldainių linija

paveikslėlis 9 Suvenyrinių saldainių linija

Suvenyrinių produktų linija: „Gintaro kelias“, „Lietuva“, „Rūta“, „Tūkstantmečio Lietuva“ ir “1000 Lietuva“.

LIETUVA, 400g

Unikalus rankų darbo šokoladinių saldainių rinkinys, puikus šalį reprezentuojantis suvenyras. Lietuvos vaizdais iliustruotas bukletas bei atvirukas, kuriuos rasite dėžutėje, trumpai supažindins su mūsų šalimi, jos istorija. Saldainių rinkinyje puikuojasi šokoladinis Lietuvos žemėlapis, padalytas į Aukštaitiją, Žemaitiją, Mažąją Lietuvą, Sūduvą ir Dzūkiją bei vienuolikos skirtingų skonių, aromatų ir originalių formų šokoladiniai saldainiai. Saldainių gamybai naudojamas ne mažiau kaip 50% sausųjų kakavos medžiagų turintis šokoladas, taip pat pieninis ir baltasis šokoladas, o šokolado figūrai – ne mažiau kaip 70% sausųjų kakavos medžiagų turintis šokoladas.

paveikslėlis 10 Suvenyriniai saldainiai "Lietuva"

1000 LIETUVA, 1720g

Šokolado gamybos klasika, unikalios idėjos, išskirtinė kokybė ir išradingas jos pateikimas… Visa tai rasite saldainių rinkinyje „1000 LIETUVA“! Tai gaminys, tęsiantis bendrovės „Rūta“ gaminamų suvenyrinių produktų liniją ir skirtas reikšmingiausiai šalies istorinei datai pažymėti *–Lietuvos vardo tūkstantmečiui*. Šis rinkinys įprasmina mūsų įmonės siekius žadinti bet kuriame pasaulio kampelyje gyvenančio lietuvio pasididžiavimą savo kraštu, formuoti patrauklų Lietuvos įvaizdį. „1000 LIETUVA“ privers aiktelėti ne tik Lietuvos gurmanus, bet ir užsienio svečius.

„1000 LIETUVA“ – įspūdingo dydžio saldus „milžinas“, sveriantis 1720 g. Visko matę išrankiausi gurmanai nustebs ne tik dėl gaminio pateikimo idėjos, bet ir dėl saldainių gausos – prabangaus dizaino dviaukštėje dėžutėje net 27 skirtingų rūšių rankų darbo šokoladiniai saldainiai (iš viso 165 vnt!). Saldainių rinkinyje esanti skrajutė supažindins su pagrindiniais Lietuvos istorijos faktais.

paveikslėlis 11 Suvenyriniai saldainiai "Lietuva"

GINTARO KELIAS, 405g

„Gintaro kelias“ – suvenyrinis net 11 įvairių skonių ir aromatų šokoladinių saldainių ir karamelės rinkinys. Gintaro, akmenukų ir kriauklių formų saldainiai primena Baltijos jūros pakrantę. Saldainiai pagaminti naudojant daug netradicinių žaliavų – tai natūralios žiedadulkės, pasiflorų tyrė, maskarponės sūris. Saldainių rinkinyje taip pat rasite lankstinuką, pristatantį Lietuvos „aukso“ – gintaro – susidarymo istoriją.

RŪTA, 170g

Išskirtinis rankų darbo šokoladinių saldainių rinkinys

paveikslėlis 12 Rankų darbo saldainai "Rūta"

TŪKSTANTMEČIO LIETUVA, 160g

Išskirtinis suvenyrinis saldainių rinkinys, tęsiantis mūsų šalį pristatančių gaminių seriją. Ši dėžutė skirta Lietuvos vardo tūkstantmečiui pažymėti. Joje rasite rankų darbo aštuonių skonių saldainius su: karameliniu įdaru, lazdynų riešutų įdaru su cinamonu, šokolado ir juodųjų serbentų užpiltinės įdaru, baltojo šokolado ir pasiflorų tyrės kremo įdaru, juodųjų serbentų įdaru, kakavos įdaru su brendžiu, lazdynų riešutų įdaru bei romo skonio razinomis. “Tūkstantmečio Lietuva” – skonio ir subtilaus dizaino derinys!

Produkto autorius (kūrėjas)

Ilgametę patirtį turintys patyrę technologai.

Įmonė, gaminanti produktą

Uždaroji akcinė bendrovė „Rūta“.

Produkto pardavimai per mėnesį, per metus

	per metus	per mėn.
„Gintaro kelias“, 405 g	29.000	2.400
„Lietuva“, 400 g	10.200	800
„Rūta“, 170 g	19.000	1.600
„Tūkstantmečio Lietuva“, 160 g	48.000	4.000
„1000 Lietuva“, 1720 g	2.400	200

Produkto reklaminė sklaida

Reklamuojame produktus daugiau netradiciniais metodais, tai per žiniasklaidą, parodų ir mugių metu, vykdome degustacijas prekybos vietose, per firmines parduotuves, lankstinukų ir kitos reklaminės medžiagos pagalba.

Produkto pasiekiamumas plačiajai visuomenei

Šių produktų galima rasti visur. Prekiaujama visuose prekybos tinkluose, tradicinėje rinkoje ir firminėse „Rūtos“ parduotuvėse. Firminių parduotuvių turime 11 (Vilniuje, Kaune, Klaipėdoje ir Šiauliuose).

Produkto ekologinės savybės

Gamyboje yra naudojamos ir natūralios žaliavos.

Produkto išskirtinumas

Tai suvenyrinių produktų linija. Kiekviename rinkinyje yra saldainių įvairovė. Iš kitų rinkinių išsiskiria gaminio pateikimas, subtilūs dizainai. Didžiąją dalį dizaino kūrė Lietuvos dizaineriai. Rinkiniuose rasite informacinės medžiagos. Skrajutės supažindina su pagrindiniais Lietuvos istorijos faktais, gintaro susidarymo istorija ir kt.

Produkto gamybos ypatumai

Dauguma saldainių – rankų darbo.

Produkto sudėties ypatumai

Saldainių gamybai naudojamas aukščiausios kokybės šokoladas. Saldainiai pagaminti naudojant daug netradicinių žaliavų – tai natūralios žiedadulkės, pasiflorų tyrė, maskarponės sūris.
Saldainiai kuriami bendradarbiaujant su mokslininkais.

Nuo kada gaminamas produktas

Visa suvenyrinių produktų linija išleista 2005-2009m.

Kaip augo produkto pardavimai nuo gamybos pradžios

Tik išleidus naują produktą, įvedimo į rinką laikotarpiu, jo pardavimai būna didžiausi. Einant laikui tampa stabilūs. Rinkinių pardavimai padidėja per šventes.

Produkto eksportas

Ši suvenyrinių rinkinių linija skirta Lietuvos pirkėjams. Tai geriausia dovana užsieniečiams. Gavome palankius atsiliepimus ir iš užsienio piliečių.

Šių gaminių eksportas nėra didelis. Eksportuojame į Estiją, Azerbaidžaną, Angliją, Ameriką. Kai kurių rinkinių eksportas planuojamas į rytų šalis.

Tolimesnės produkto perspektyvos

Tikimės, kad Lietuvos vartotojai ir toliau mėgausis mūsų puikiais gaminiais. Esame pasiruošę plėsti suvenyrinių rinkinių liniją tik daugiau naudojant vietinės kilmės, natūralias žaliavas. Kad saldainiai būtų ne tik skanūs, bet sveiki vartoti.

Konkurse „Lietuvos metų gaminys“ aukso medalį pelnė šie gaminiai:

Saldainių rinkinys „Lietuva“ (2006 m.).

Saldainių rinkinys „Gintaro kelias“ (2007 m.).

Saldainių rinkinys “Tūkstantmečio Lietuva” (2008 m.).

Saldainių rinkinys „1000 Lietuva“ (2009 m.)

Parodoje „BAF 2006“ (tarptautinė maisto produktų ir gėrimų paroda) gauti apdovanojimai:

Saldainių rinkinys „Rūta“ – medalis (2006 m.).

Parodoje „Agrobalt“ (tarptautinė specializuota žemės ūkio ir maisto pramonės paroda) gauti apdovanojimai:

Saldainių rinkinys „Lietuva“ – diplomas (2006 m.).

Saldainių rinkinys „Rūta“ – diplomas (2007 m.).

Saldainių rinkinys „Gintaro kelias“ – diplomas (2008 m.).

Parodoje „Šiauliai“ (Tarptautinė verslo ir pasiekimų paroda) gauti apdovanojimai:

Sald. rinkinys „Lietuva“ – parodos gaminys (2006 m.).

Saldainių rinkinys „1000 Lietuva“ – parodos gaminys (2009 m.).

Tarptautinės parodos „PRODEXPO“ (Maskvoje) konkurse „Geriausias gaminys“ gauti apdovanojimai:

Saldainių rinkinys „Rūta“ – sidabro medalis (2009 m.)

Saldainių rinkinys „Gintaro kelias“ – bronzos medalis (2010 m.)

Viso:

Saldainių rinkinys „Lietuva“ – 4 apdovanojimai

Saldainių rinkinys „Gintaro kelias“ – 3 apdovanojimai

Saldainių rinkinys “Tūkstantmečio Lietuva” – 1 apdovanojimas

Saldainių rinkinys „1000 Lietuva“ - 1 apdovanojimas

Saldainių rinkinys „Rūta“ – 3 apdovanojimai

1.7. ŽALIAVŲ SPECIFIKACIJOS, KATALOGAI

Mokymo medžiaga bus pateikiama mokymo metu įmonėje UAB „Rūta“ ir UAB „Alkava“.

Maisto žaliavos priimamos atsižvelgiant į jų saugą bei kokybę, nes nuo tiekiamos žaliavos bus galima iškepti kokybiškus ir skanius gaminius.
Priimant žaliavas ir medžiagas tikrinamas įpakavimas, ženklinimas, vartojimo instrukcijos, kokybės atitiktis dokumentai, higieninis pažymėjimas, patvirtinantis, kad tos medžiagos yra saugios žmogaus sveikatai. Žaliavų kokybę tikrina sandėlio vedėja ir registruoja tikrinimo žurnale.

Maisto saugai užtikrinti įmonėje yra taikomos bendrosios ir specialiosios priemonės.

Prie specialiųjų saugos valdymo priemonių priskiriama maisto saugos savikontrolės sistema, pagrįsta RVSVT principais.

Konditerijos įmonėje yra įvesta savikontrolė, kuri atliekama pagal geros higienos praktikos reikalavimus bei būtinąsias programas. Nes, kaip žinoma teikiamas į rinką maistas turi atitikti privalomuosius reikalavimus, įmonės standartus bei gaminio techninius reglamentus ir kitus Lietuvos Respublikoje galiojančius teisės aktus.

2 lentelė Žaliavų specifikacijos

Žaliavos kodai	Žaliavos pavadinimas	
1VD	Vaisiai ir daržovės	
1VD0001	Kopūstas	kg
1VD0002	Morkos	kg
1VD0004	Bananai	kg
1VD0005	Citrinos	kg
1VD0006	Kivi	kg
1VD0008	Obuoliai	kg
1VD0010	Spanguolės šaldytos	kg
1VD0011	Svogūnai	kg
1VD0012	Vynuogės mėlynos	kg
1VD0013	Vynuogės raudonos	kg
1VD0014	Vynuogės žalios	kg
1VD0015	Braškės	kg
1VD0016	Pievagrybiai	kg
1VD0018	Agurkai	kg
1VD0017	Braškės šaldytos	kg
1DZ	Džiovinti	
1DZ0001	Abrikosai džiovinti	kg
1DZ0002	Slyvos džiovintos	kg
1DZ0003	Razinos	kg
1DZ0004	Papajų kub.	kg
1KV	Konservuoti vaisiai	
1KV0001	Ananasai kons.	Kg
1KV0002	Persikų puselės sirupe	kg
1MR	Margarinas, riebalai	
1MR0002	Margarino kremas	kg
1MR0003	Margarinas TRAPIAI TESLAI	kg
1MR0004	Margarinas Baker Standard be GMO	kg
1MR0005	Margarinas Baker Whip	kg
1MR0008	Margarinas sloksn, tešlai	kg
1MR0009	Aliejus rafinuotas	kg
1MR0010	Palmių riebalai	kg
1SK	Šokoladas	
1SK0002	Balta glazūra	kg
1SK0003	Baltas šokoladinis įdaras Šokobela	kg
1SK0004	Balto šokolado diskai	kg
1SK0005	Balto šokolado dribsniai	kg

Žaliavos kodai	Žaliavos pavadinimas	
1SK0006	Balto šokolado kremas	kg
1SK0008	Glajus credicau šokoladinis kremas	kg
1SK0009	Šokoladiniai diskai „Centramerika“	kg
1SK0011	Šokoladinis Glajus LF MIROIR	kg
1SK0012	Šokoladinis kremas	kg
1SK0013	Šokolado drožlės baltos	kg
1SK0014	Šokolado glazūra tamsi	kg
1SK0015	Tam. Šokolado dribsniai	kg
1sk0018	Oranžinės sp. Šok pabarstukai	kg
1ID	Įdarai	
1ID0001	Spanguolių džemas	kg
1ID0002	Abrikosų įdaras termo	kg
1ID0003	Raudonų serbentų džemas	kg
1ID0004	Braškių įdaras termo	kg
1ID0005	Vanil. Varškės įdaras	kg
1ID0006	Vyšnių preparatas	kg
1ID0007	Įdaras su aguonom	kg
1ID0008	Juodųjų serbentų džemas	kg
1ID0009	Obuolių bruknių preparatas	kg
1ID0010	Obuolių džemas	kg
1ID0011	Obuolių gabaliukai	kg
1ID0013	Apelsinų įdaras termo	kg
1ID0014	Persikų įdaras	kg
1ID0015	Vyšnių įdaras	kg
1ID0017	Kriaušių sk. įdaras	kg
1SI	Sirupai	
1SI0002	Persikų sirupas	kg
1SI0003	Žemuogių sirupas	vnt
1SI0004	Sultys apelsinų	kg
1SI0005	Persikų sirupas	kg
1ST	Standikliai	
1ST0001	FOND abrikosinis grietinėlės standiklis	kg
1ST0002	FOND Braškių grietinėlės standiklis	kg
1ST0003	FOND citrinų grietinėlės standiklis	kg
1ST0004	FOND neutral grietinėlės standiklis	kg
1ST0005	FOND šokoladinis grietinėlės standiklis	kg
1ST0006	FOND varškės grietinėlės standiklis	kg
1ST0007	Grietinėlės standiklis želė braškių	kg

Žaliavos kodai	Žaliavos pavadinimas	
1ST0008	Creme Brule	kg
1ST0009	Karamelinis standiklis	kg
1ST0010	Raud. Apelsinų grietinėlės standiklis	kg
1ST0011	FOND vyšnių grietinėlės standiklis	kg
1ST0012	Grietinėlės standiklis želė kriaušių	kg
1ST0013	Standiklis miško uogų	kg
1DC	Decorgel	
1DC0001	Decorgel baltas	kg
1DC0003	Decorgel karamel	kg
1DC0004	Decorgel neutral	kg
1DC0005	Belnapas	kg
1PP	Pieno produktai	
1PP0001	Kefyras	kg
1PP0002	Pienas	kg
1PP0003	Fermentinis sūris	kg
1PP0004	Grietinė su augalinė	
1PP0005	Grietinėlė	
1PP0006	Kondensuotas pienas	kg
1PP0007	Rududu	kg
1PP0008	Sviestas	kg
1PP0009	Jogurt creme bonjour	kg
1PP0011	Varškė	kg
1PP0013	Augalinė grietinėlė	kg
1pp0015	Homogenizuota varškė	kg
1PP0014	Karamelinis įdaras Elegija	kg
1ES	Esencijos	
1ES0001	Esencija citrinų	kg
1ES0002	Esencija romo	kg
1ES0003	Esencija vanilinė	kg
1ES0004	Gel „Romas“	kg
1ES0005	Gelis Brandy	kg
1KA	Kava	
1KA0001	Kava Tcibo	kg
1KA0002	Kava tirpi	kg
1KA0003	Kakava 22%	kg
1KA0004	Kakavos trupiniai	kg
1RS	Riešutai	
1RS0001	Graikiški riešutai	kg

Žaliavos kodai	Žaliavos pavadinimas	
1RS0002	Migdolų Drožlės/ riekutės	kg
1RS0003	Kokoso drožlės	kg
1RS0004	Migdolų miltai	kg
1RS0005	Lazdyno riešutai	kg
1RS0007	Žemės riešutų drožlės	kg
1RS0008	Žemės riešutai be odelės	kg
1RS0009	Žemės riešutai su odele	kg
1RS0011	Žemės riešutų trupiniai	kg
1MS	Mišiniai	
1MS0001	Pyrago mišinys toffee	kg
1MS0002	Mišinys eklerams	kg
1MS0003	Kremas creme exquisit	kg
1MS0004	Biskvito pasta	kg
1MS0005	Napoleono kremas	kg
1MS0006	Claro želė	kg
1MS0007	Mišinys avižiniams sausainiams	kg
1MS0008	Mišinys pyragui CAKE MIX	kg
1MS0009	Mišinys plikytai tešlai	kg
1MS0010	Kremuole kremo milteliai	kg
1MS0011	Kremas vanilinis	kg
1MS0012	Kremas frio-kalcreme	kg
1MS0013	Kepimo milteliai	kg
1MS0014	Florentinų mišinys	kg
1MS0015	YOGHURT (Pyragų mišinys)	kg
1MS0016	Beze mišinys	kg
1SE	Sėklos	
1SE0001	Linų sėmenys	kg
1SE0002	Aguonos	kg
1SE0003	Kmynai	kg
1SE0004	Saulėgrąžos	kg
1SE0005	Sezamo sėklos	kg
1DP	Desertinės pastos	
1DP0001	Kiaušinių trynio pasta zabajone	kg
1DP0002	Migdolų pasta (Prama 666)	kg
1DP0004	Riešutinis kremas	kg
1DP0007	Aviečių pasta	kg
1DP0006	Maskarponės pasta	kg
1DA	Dažai	
1DA0001	Žalias dažiklis	kg

Žaliavos kodai	Žaliavos pavadinimas	
1DA0002	Dažai mėlyni	kg
1DA0003	Kakavos dažiklis	kg
1DA0004	Skaisč. Raudonas dažiklis	kg
1DA0005	Citrinų spalvos dažiklis	kg
1DA0006	Pastaroom apelsinų	kg
1DA0007	Aukso spalvos dazų milteliai	kg
1DA0009	Pastraroom braskių	kg
1DA0010	Pastaroom citrinų	kg
1DA0008	Dažai aviečių spalvos	kg
1PR	Priedai	
1PR0001	Želatina180	kg
1PR0002	Varškės stabilizatorius	kg
1PR0003	Vanilinis cukrus	kg
1PR0004	Vyšnių likeris	kg
1PR0005	Sulčių surišėjas	kg
1PR0006	Starka	kg
1PR0007	Soda	kg
1PR0009	Priedas tešlai	kg
1PR0010	Priedas varškės įdarui Twaroge	kg
1PR0011	Prieskoniai maltai mėsai	kg
1PR0012	Prieskoniai Vega	kg
1PR0013	Persipanas	kg
1PR0014	Brendis	kg
1PR0015	Amonio karbonatas	kg
1PR0017	Cinamonas maltas	kg
1PR0018	Pagerintojas	kg
1PR0019	Citrinos rūgštis	kg
1PR0020	Mielės presuotos	kg
1PR0021	Malti gvazdikėliai	kg
1PR0022	Krakmolas	kg
1PR0023	Imbieras	kg
1PR0024	Dribsniai M-7PAIL	kg
1PR0025	Druska	kg
1PR0026	Emulsiklis	kg
1PR0027	Kvepiantys pipirai	kg
1PR0028	Pipirai juodi	kg
1PA	Papuošimai	
1PA0001	Vaflinės rožytės	kg

Žaliavos kodai	Žaliavos pavadinimas	
1PA0002	Vafliniai lapeliai	kg
1PA0003	Stačiakampio lapai vafliniai	kg
1PA0004	Spalvotos pabarstukai nonparele	kg
1PA0005	Sidabrinės spalvos cukraus kristalai	kg
1PA0006	Sidabriniai perlai smulkūs	kg
1PA0007	Saldžios lazdelės	kg
1PA0008	Auksinės spalvos nonpareliai	kg
1PA0009	Cukrines vyšnios	kg
1PA0010	Perlai	kg
1PA0011	Pabarstukai-	kg
1PA0012	Nonparel balta smulki	kg
1PA0013	Makar. GINTAR. Spagetti	kg
1PA0015	Kakaviniai javainiai	kg
1CU	Cukrus ir jo gaminiai	
1CU0001	Cukraus pudra paprasta	kg
1CU0003	Cukrinaus pudra dekoravimui	kg
1CU0004	Cukrinė masytė balta	kg
1CU0005	Cukrinė masytė spalvota	kg
1CU0006	Cukrus	kg
1CU0007	Netirpi dekor. Pudra	kg
1CU0008	Marcipanas kepimui (persipanas)	kg
1CU0009	Marcipanas Kranse	kg
1CU0011	Dirbtinis medus	kg
1CU0012	Gliukozės sirupas	kg
1MI		
1MI0001	Miltai C	kg
1MK		
1MK0001	Malta kiauliena (faršas)	kg
1KI	Kiaušiniai	
1KI0001	Kiaušiniai M	kg
1KI0002	Kiaušinių masė	kg
1KI0003	Kiaušinių baltymai	kg
1KI0004	Kiaušinių tryniai	kg
1KI0005	Kiaušinių milteliai escredin	kg
1TR		
1TR0001	Trupiniai (atraižos)	kg
1TR0002	Šakočių trupiniai	kg
1TR0003	Atraižos kreminės	kg
1TR0004	Vaflių trupiniai	kg

2. MOKYMO ELEMENTAS.
KREMINIŲ GAMINIŲ GAMYBOS PLĖTROS KRYPTYS

2.1. PASKAITŲ KONSPEKTAI. INFORMACINĖ MEDŽIAGA

Šiame mokymo elemente supažindinama su Kreminių gaminių ir šokoladinių saldainių, glaistų, įvairių įdarų gamybos statistiniais ir ekonominiais rodikliais; kreminių gaminių ir šokoladinių saldainių, glaistų, įvairių įdarų gaminių rinkos plėtros tendencijomis, gamybos užduotimis, plėtros kryptimis Lietuvoje ir užsienyje, darbo jėgos paklausa ir pasiūla, naujais gamybos organizavimo principais.

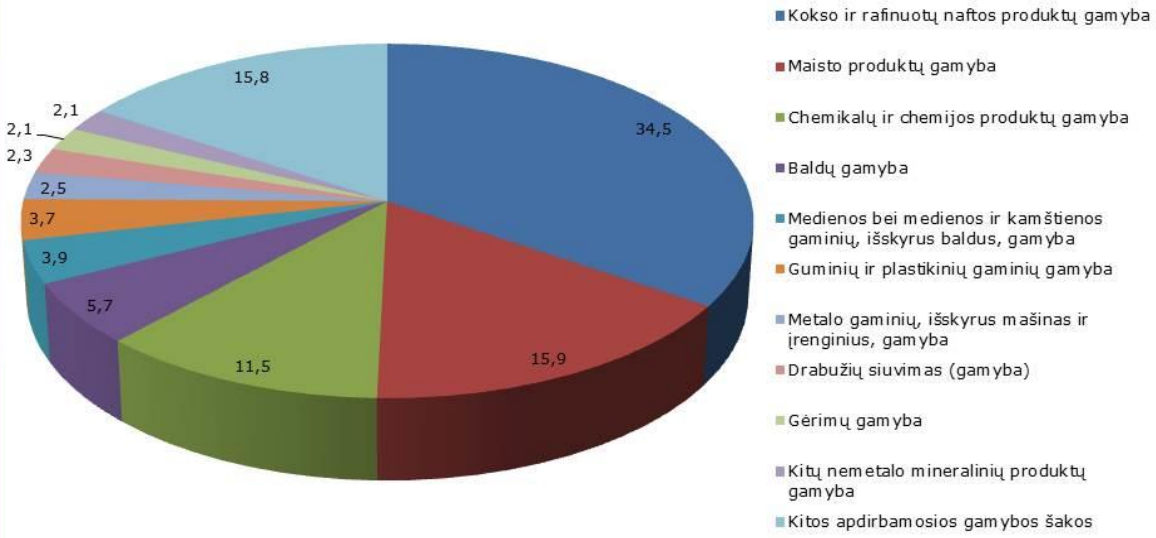
LIETUVOS MAISTO PRAMONĖS VYSTYMOSI TENDENCIJOS

A. Izgorodin, LPK EFD analitikas

2013-03-27, Biržai

MAISTO PRODUKTŲ GAMYBOS SEKTORIUS YRA VIENAS DIDŽIAUSIŲ LIETUVOS APDIRBAMOSIOS GAMYBOS SEKTORIŲ

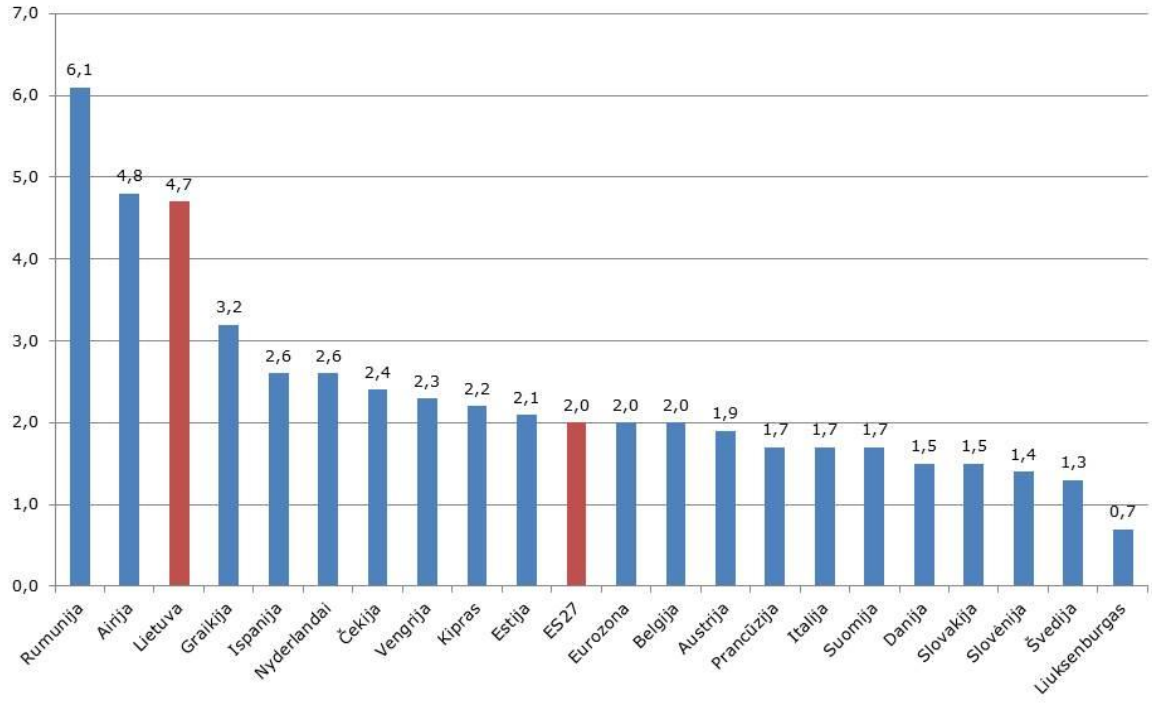
Pramonės produkcijos struktūra 2012 m., proc.



Šaltnis: Statistikos Departamentas

EUROPOS SĄJUNGOS KONTEKSTE, LIETUVOS MAISTO PRAMONĖ GERAI IŠVYSTYTA

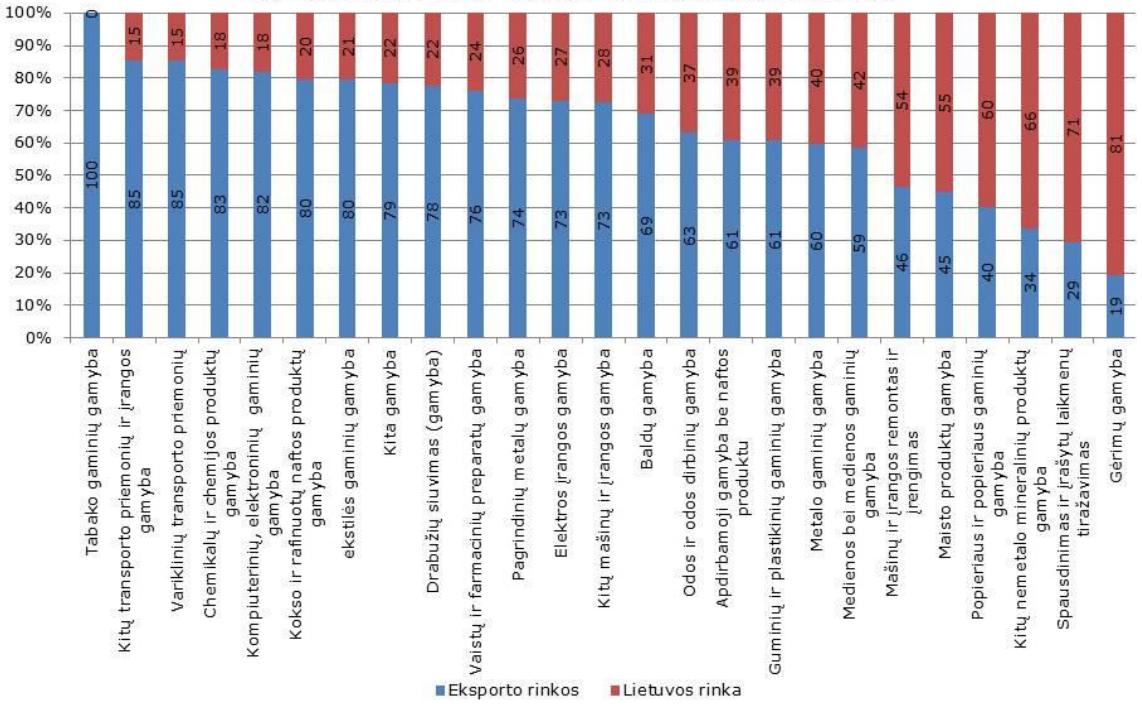
Maisto, gėrimų ir tabako pramonės PV dalis nuo visos PV ES šalyse, proc.



Šaltnis: Eurostat

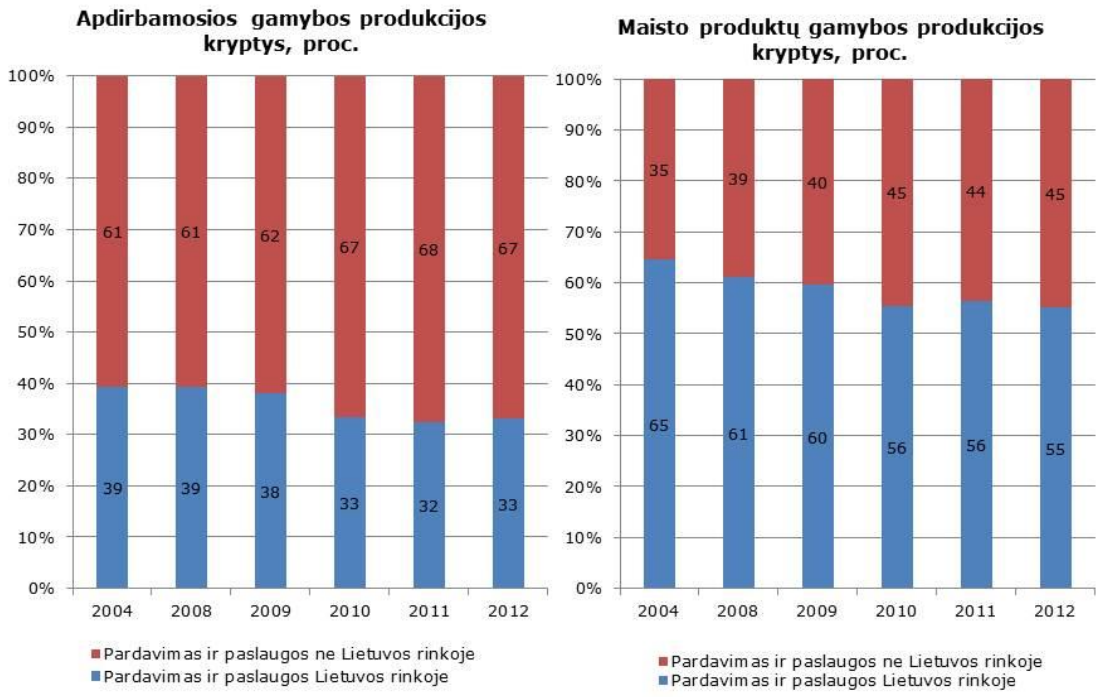
LIETUVOS MAISTO GAMINTOJAI ORIENTUOJASI Į VIDAUS RINKĄ

Pramonės produkcijos realizavimo kryptys 2012 m., proc.



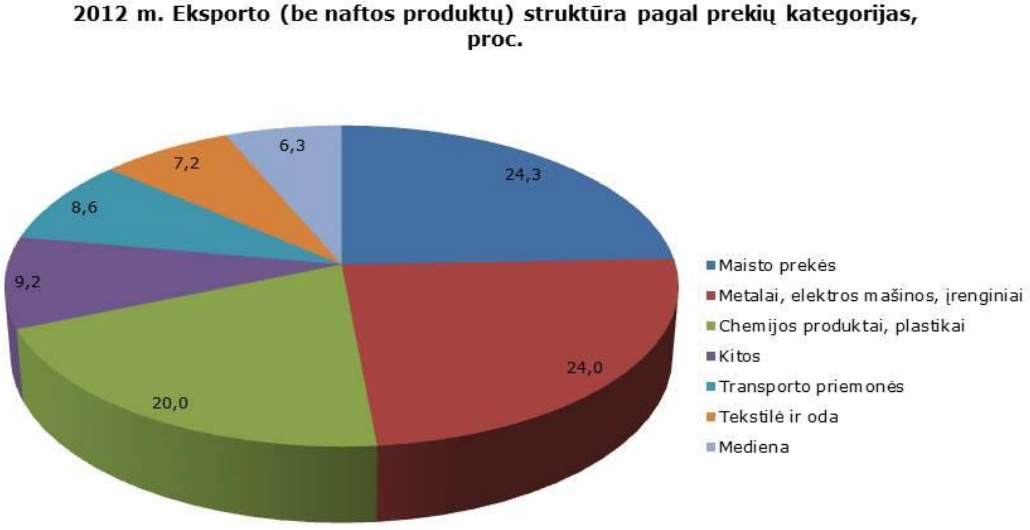
Šaltnis: Statistikos Departamentas

TAČIAU PER KRIZĘ IŠAUGO MAISTO PRODUKTŲ EKSPORTO DALIS



Šaltnis: Statistikos Departamentas

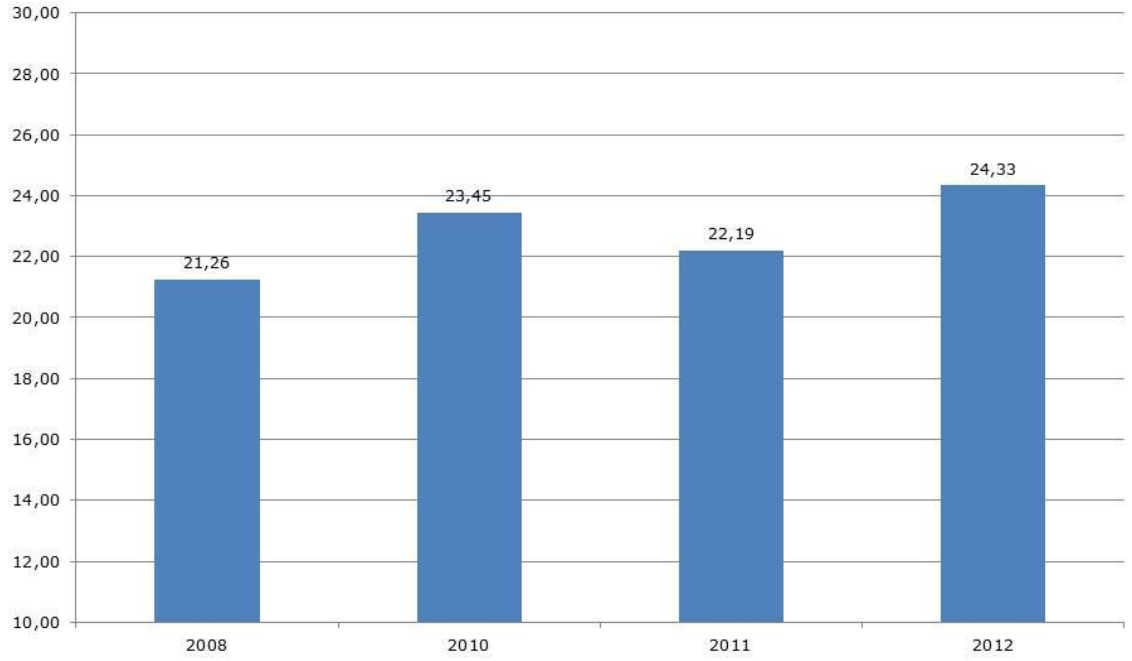
MAISTO PRODUKTAI SUDARO BEVEIK KETVIRTADALĮ LIETUVOS EKSPORTO



Šaltnis: Statistikos Departamentas

MAISTO PRODUKTŲ EKSPORTO DALIS VISOJE EKSPORTO STRUKTŪROJE AUGA

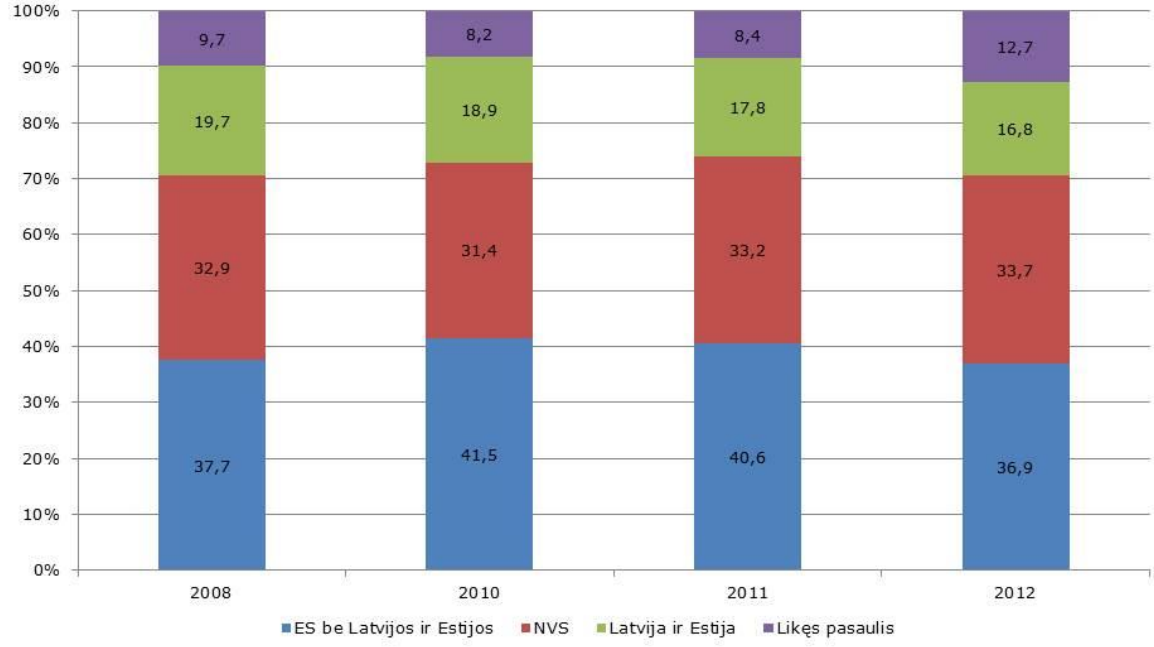
Maisto pramonės eksporto dalis bendroje eksporto struktūroje (be mineralinio kuro), proc.



Šaltnis: Statistikos Departamentas

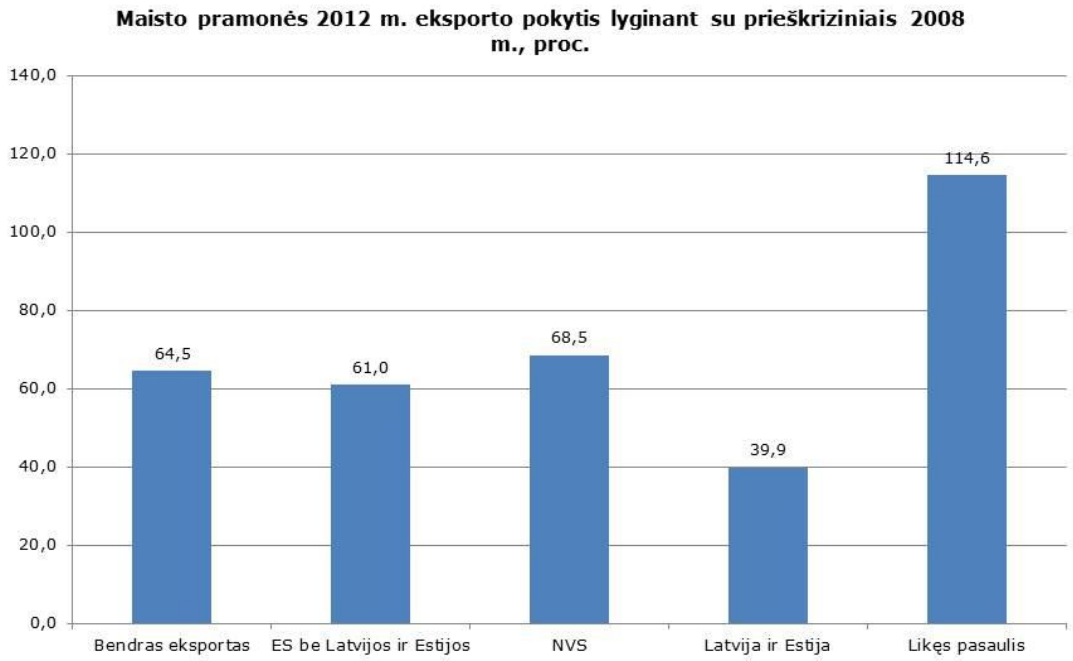
ES PAGRINDINĖ MAISTO PRODUKTŲ EKPORTO RINKA, TAČIAU SPARČIAI AUGA KITŲ RINKŲ SVARBA

Maisto pramonės eksporto krypčių pasiskirstymas pagal rinkas (be mineralinio kuro), proc.



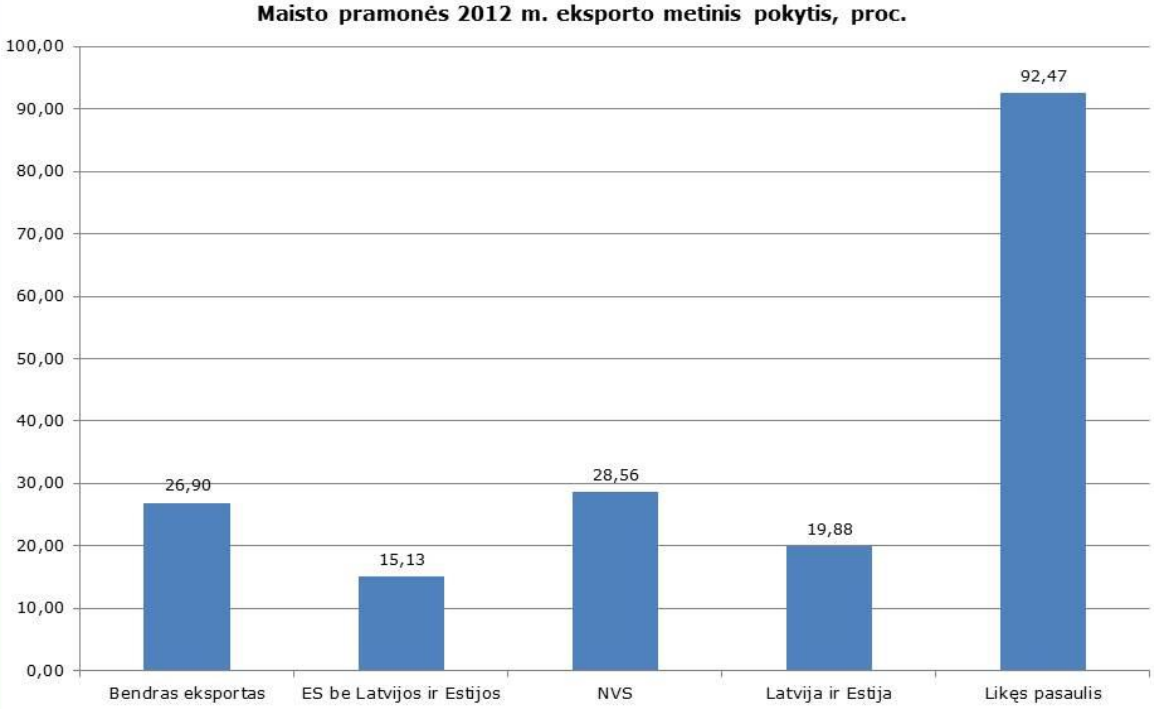
Šaltnis: Statistikos Departamentas

MAISTO PRAMONĖS PLĖTROS VARIKLIS YRA TOLIMOSIOS RINKOS (1)



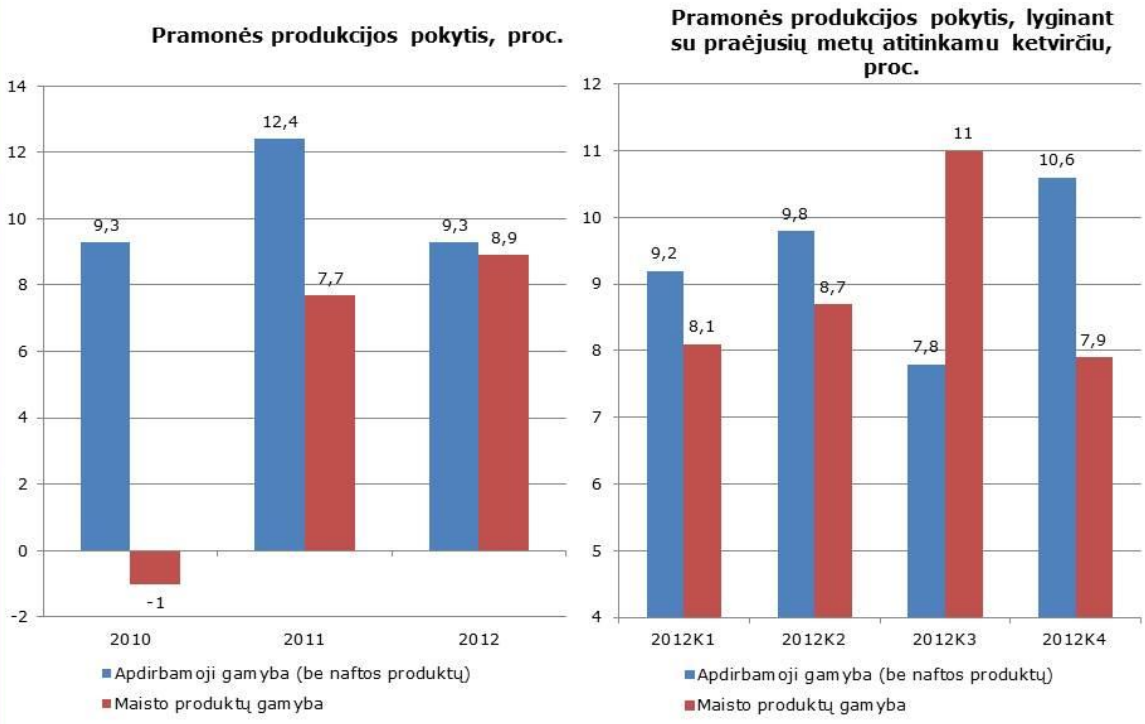
Šaltnis: Statistikos Departamentas

MAISTO PRAMONĖS PLĖTROS VARIKLIS YRA NVS TOLIMOSIOS (2)



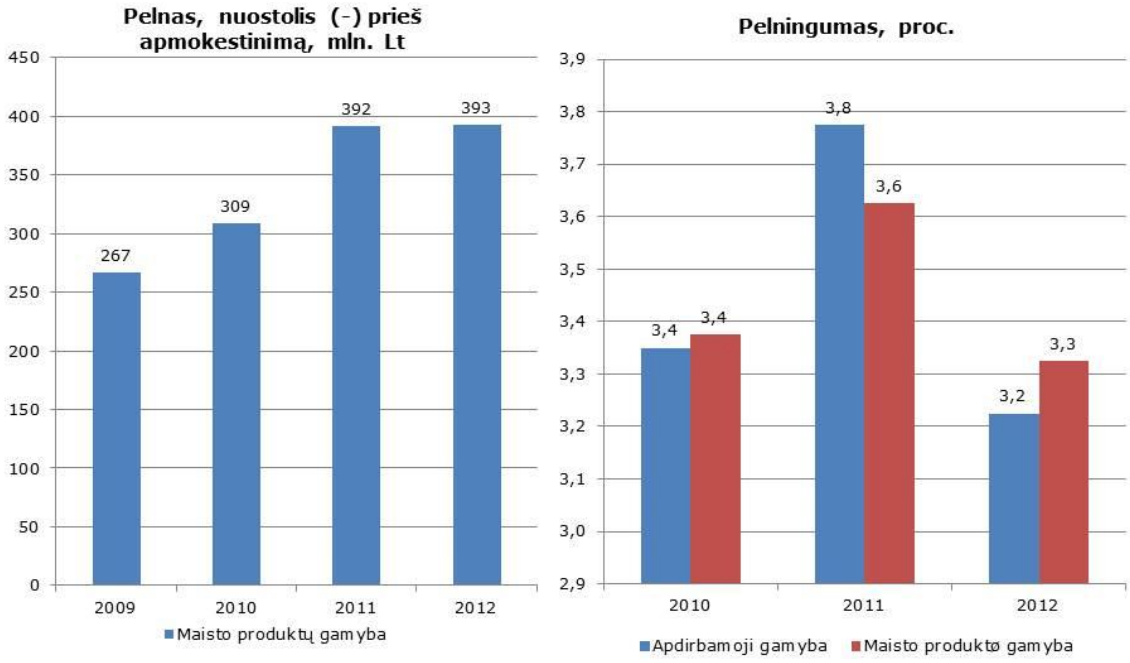
Šaltnis: Statistikos Departamentas

PERNAI FIKSUOTA SPARTI MAISTO PRAMONĖS PLĖTRA



Šaltnis: Statistikos Departamentas

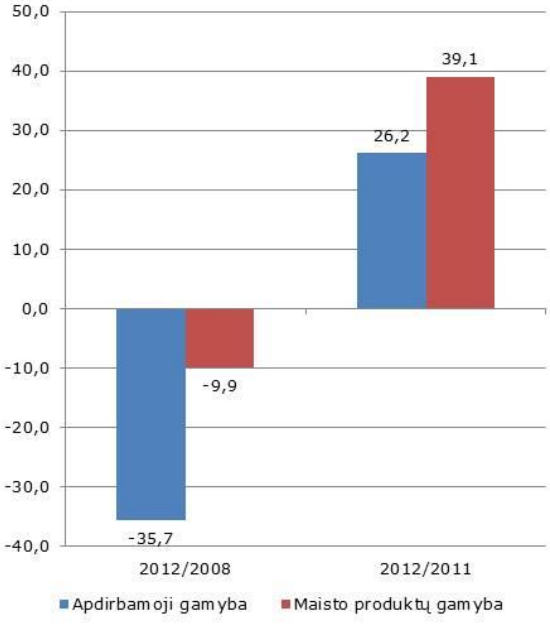
PELNINGUMAS MAISTO PRAMONĖJE PERNAI SUMAŽĖJO



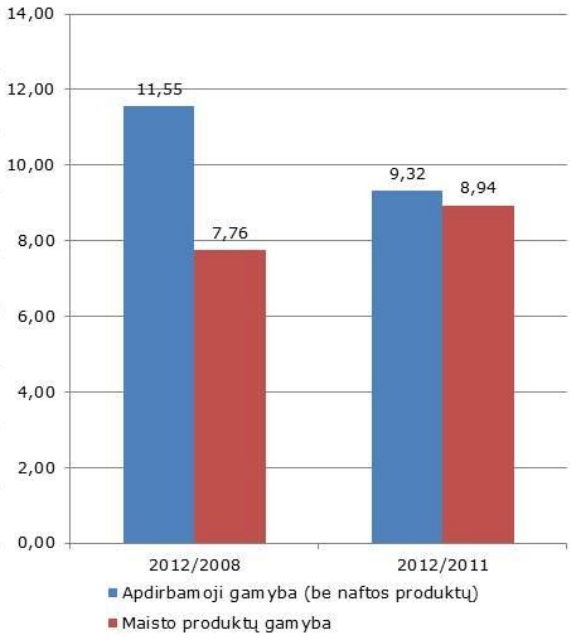
Šaltnis: Statistikos Departamentas

INVESTICIJŲ LYGIS MAISTO PRAMONĖJE SPARČIAI AUGA, TAČIAU DAR NEPASIEKĖ PRIEŠKRIZINIO LYGIO

Materialių investicijų pokytis lyginant su praėjusiais metais ir prieškriziniu laikotarpiu, proc.



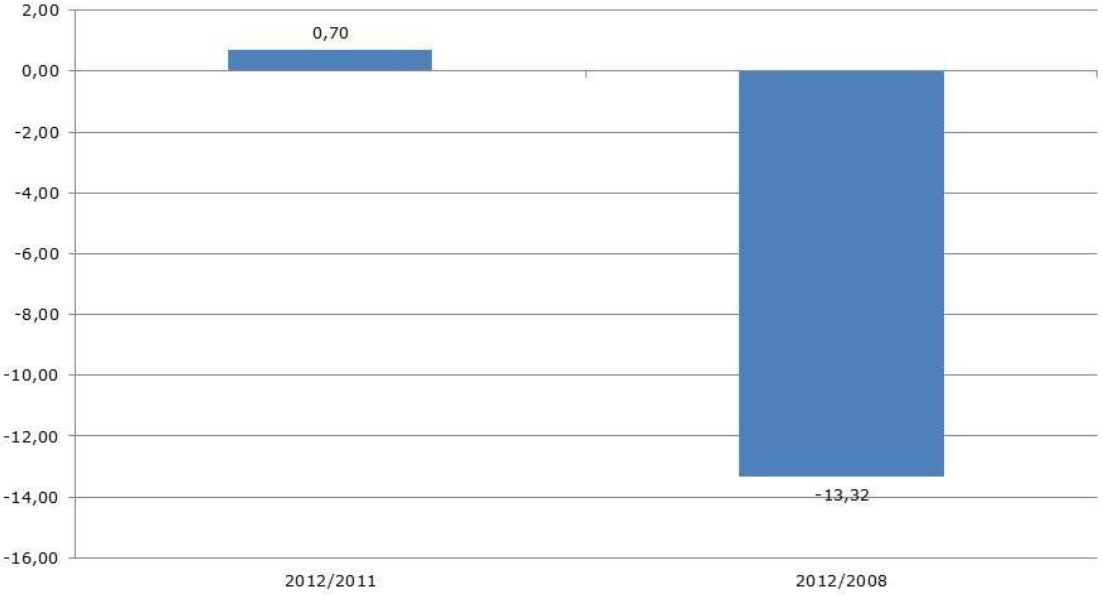
Pramonės pagamintos produkcijos pokytis lyginant su praėjusiais metais ir prieškriziniu laikotarpiu, proc.



Šaltnis: Statistikos Departamentas

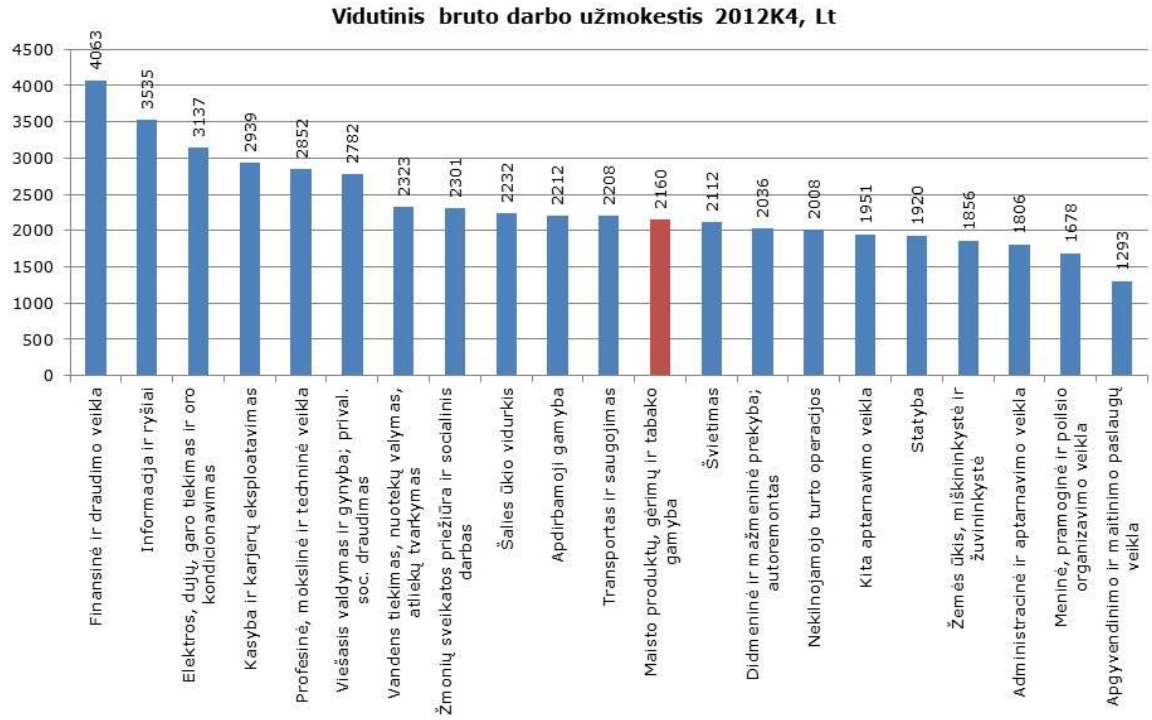
DĖL KRIZĖS STIPRIAI SUMAŽĖJĘS DARBUOTOJŲ SKAIČIUS DABAR IŠLIEKA STABILUS

Darbuotojų skaičius maisto pramonėje 2012 m. lyginant su praėjusiais metais ir prieškriziniais 2008 m., proc.



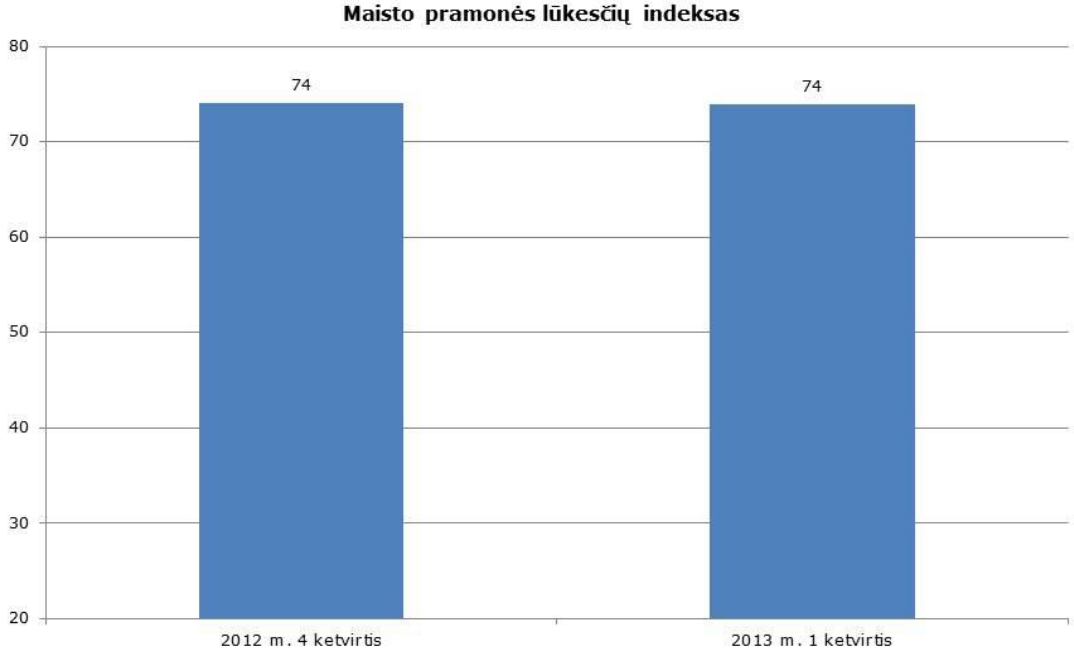
Šaltnis: Statistikos Departamentas

DARBO UŽMOKESTIS MAISTO PRAMONĖJE NESTIPRIAI ATSILIEKA NUO ŠALIES VIDURKIO



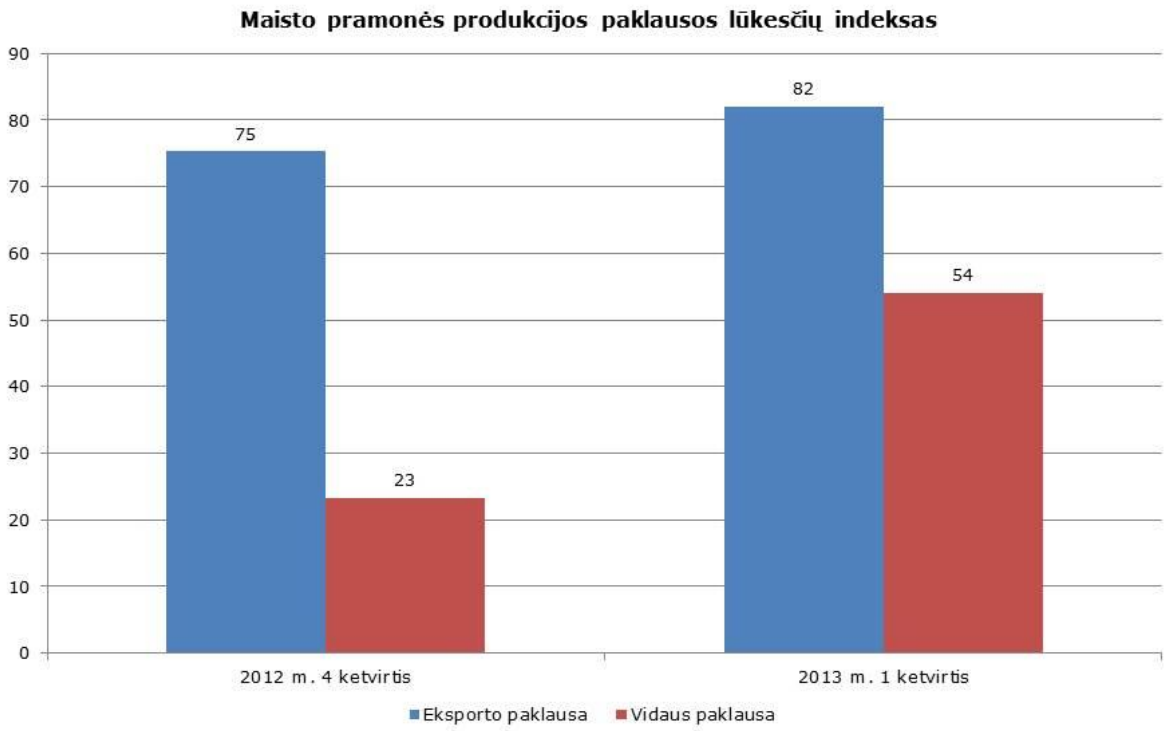
Šaltnis: Statistikos Departamentas

MAISTO PRAMONĖS LŪKESČIAI IŠLIEKA AUGIMO ZONOJE (1)



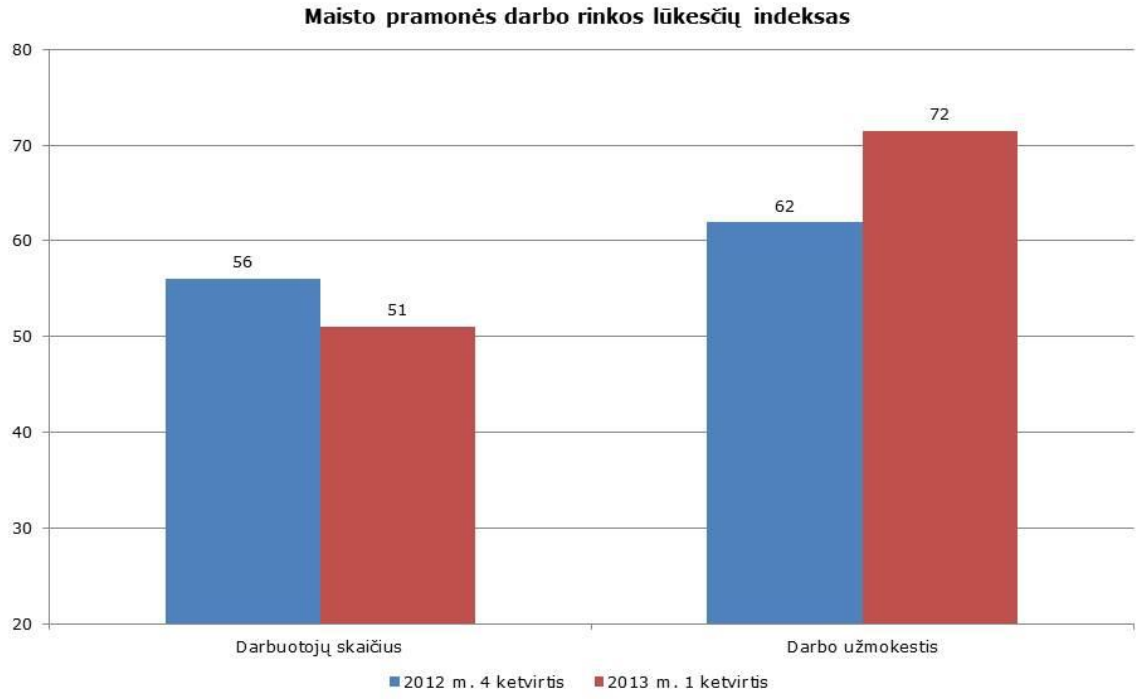
Šaltnis: Lietuvos pramoninkų konfederacija

MAISTO PRAMONĖS LŪKESČIAI IŠLIEKA AUGIMO ZONOJE (2)



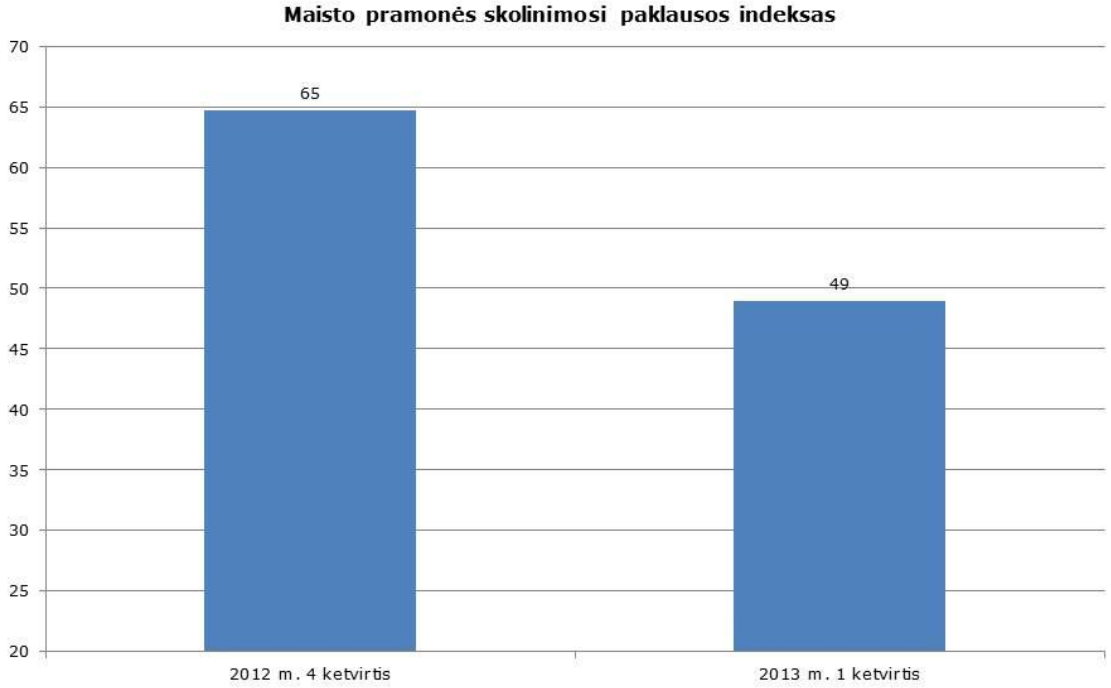
Šaltnis: Lietuvos pramonininkų konfederacija

UŽIMTUMAS MAISTO PRAMONĖJE STAGNUOS, TAČIAU ATLYGINIMAI IR TOLIAU DIDĖS



Šaltnis: Lietuvos pramonininkų konfederacija

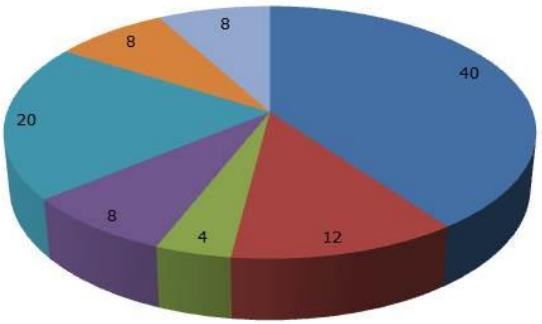
NORAS PLĖTOTI GAMYBĄ MAISTO PRAMONĖJE SUMAŽĖJO



Šaltnis: Lietuvos pramonininkų konfederacija

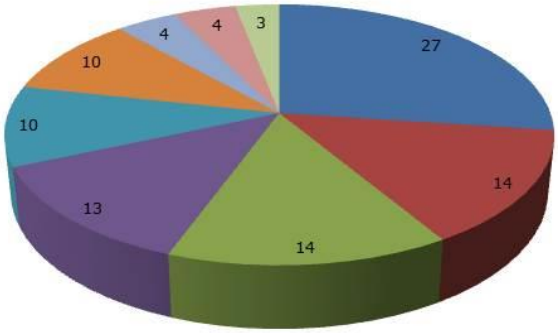
NESTABILIOS ŽALIAVŲ KAINOS KELIA DIDŽIAUSIĄ GRĖSMĘ MAISTO PRAMONĖJE

2013 m. pirmo ketvirčio grėsmės maisto pramonėje, proc.



Nestabilios žaliavų kainos
Euro zonos skolų krizė
Nėra grėsmių
Kvalifikuotos darbo jėgos trūkumas
Kitos grėsmės
Valdžios sprendimai
Silpna vidaus paklausa

2013 m. pirmo ketvirčio grėsmės apdirbamojoje gamyboje , proc.

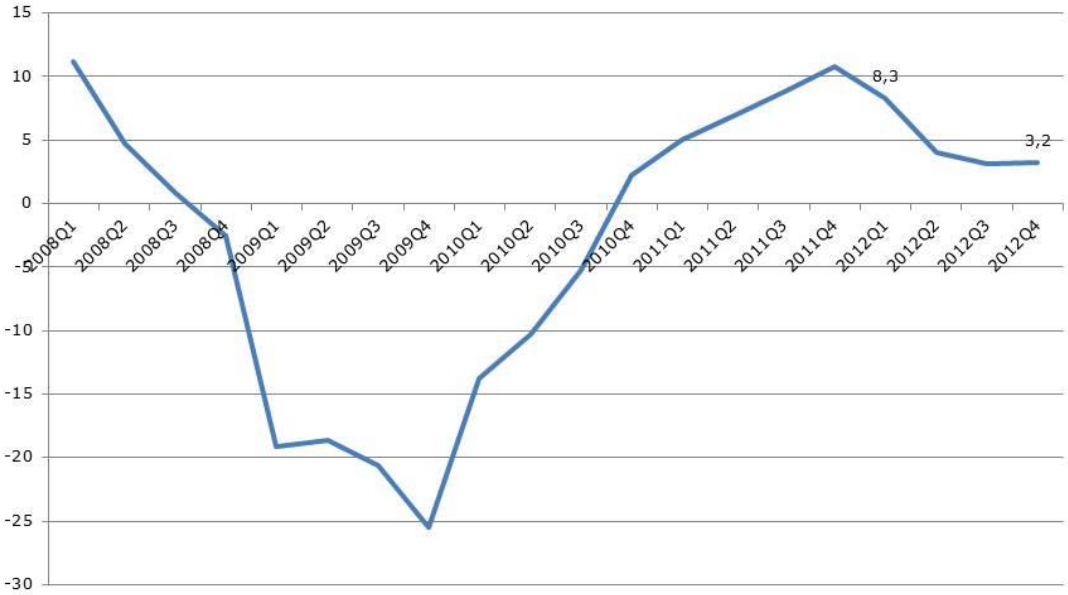


Nestabilios žaliavų kainos
Euro zonos skolų krizė
Nėra grėsmių
Kvalifikuotos darbo jėgos trūkumas
Kitos grėsmės
Valdžios sprendimai
Silpna vidaus paklausa
Konkurencija
Kitos grėsmės

Šaltnis: Lietuvos pramonininkų konfederacija

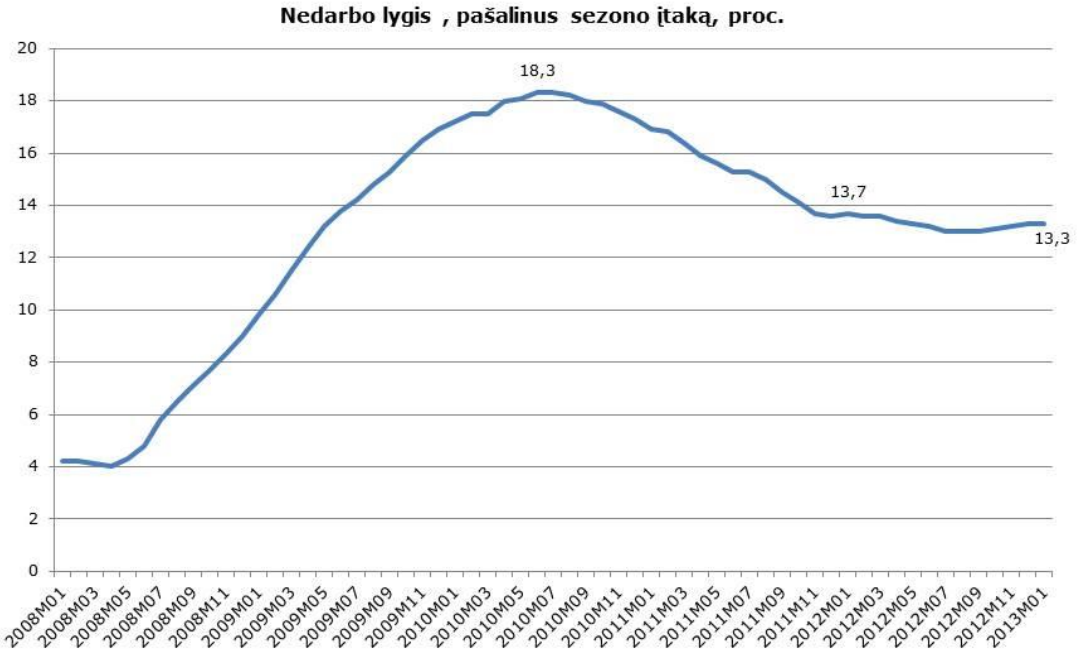
VIDAUS PAKLAUSOS AUGIMAS LĖTĖJA

Mažmeninės prekybos apimčių pokytis, lyginant su praėjusių metų atitinkamu ketvirčiu, proc.



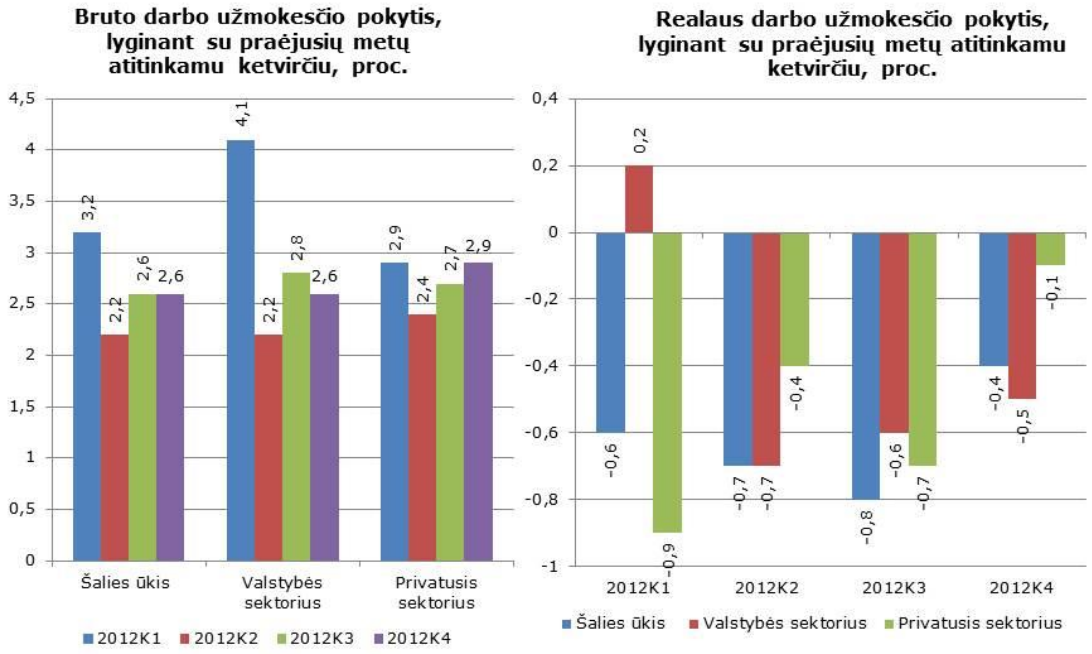
Šaltnis: Statistikos Departamentas

VIDAUS PAKLAUSOS PADIDĖJIMAS PAGRINDE ĮTAKOJAMAS MAŽĖJANČIO NEDARBO LYGIO



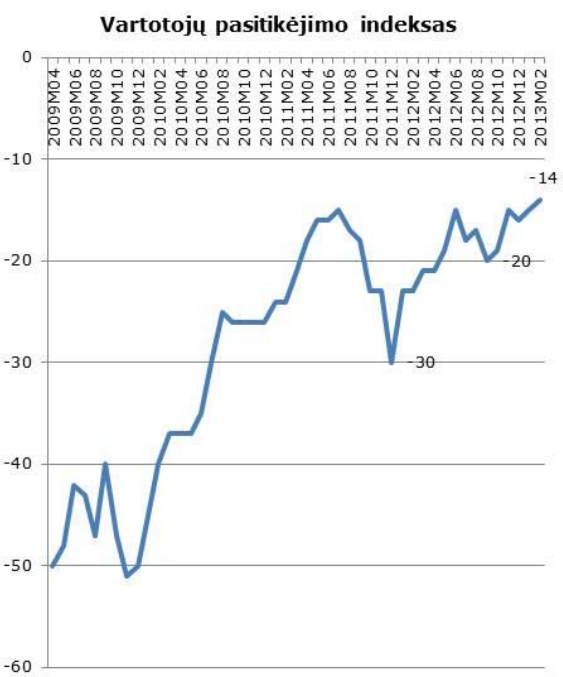
Šaltnis: Statistikos Departamentas

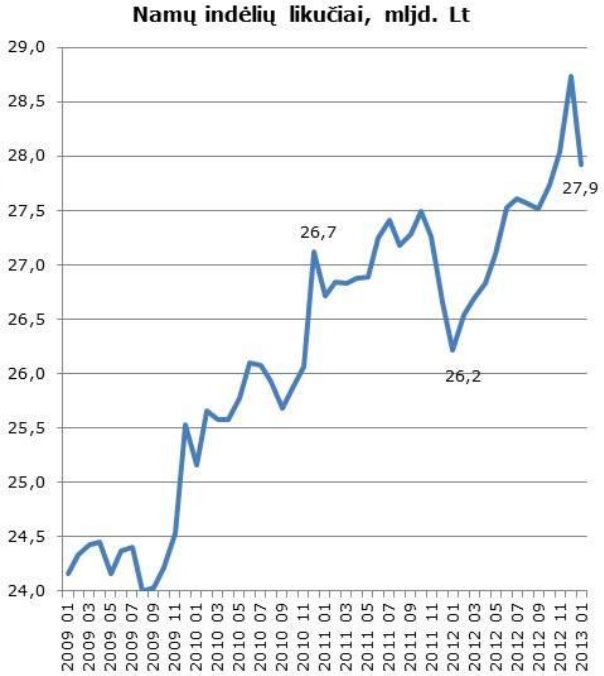
KAINOS AUGA GREIČIAU UŽ ATLYGINIMUS, TAD PERKAMOJI GALIA IŠLIEKA SILPNA



Šaltnis: Statistikos Departamentas

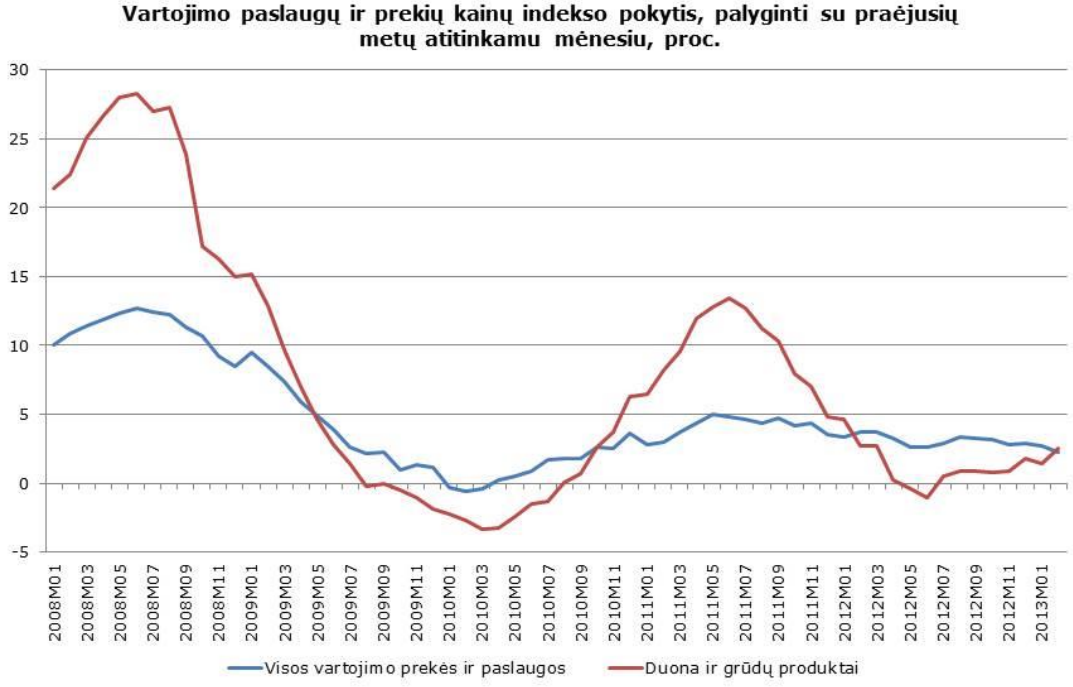
VARTOTOJŲ PASITIKĖJIMAS YRA AUKŠČIAUSIAME SAVO TAŠKE, TAČIAU NAMŲ ŪKIAI VIS DAR LINKĘ TAUPYTI





Šaltnis: Statistikos Departamentas, Lietuvos bankas

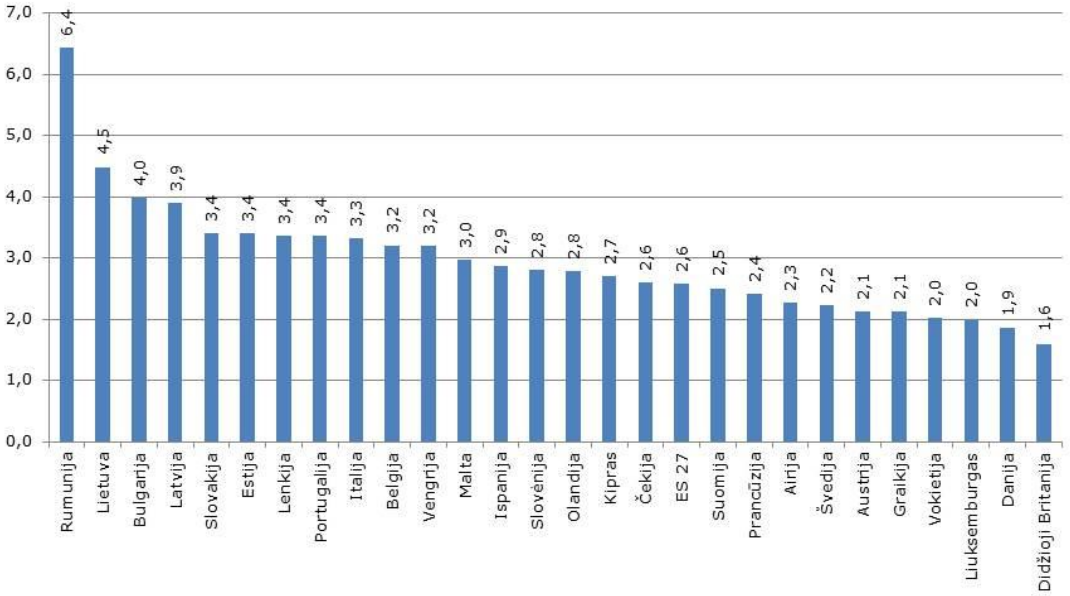
DUONOS GAMINIŲ KAINOS VĖL PRADEDA AUGTI



Šaltnis: Statistikos Departamentas

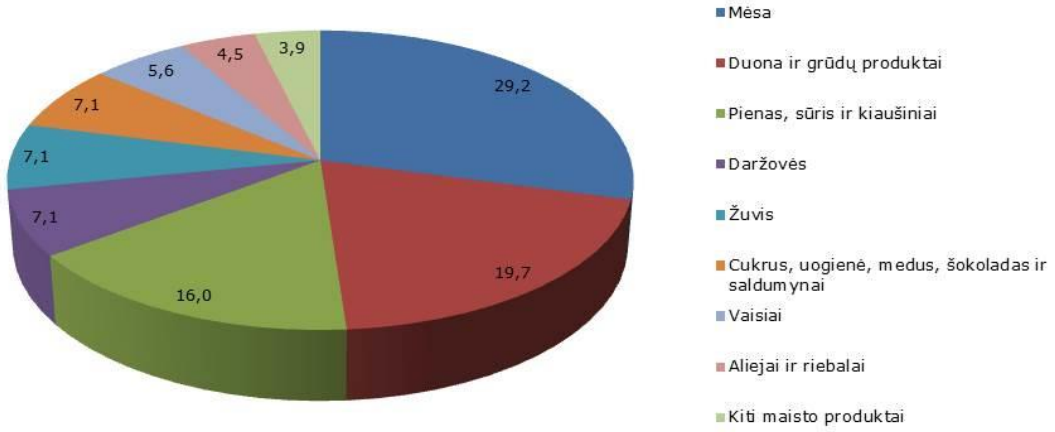
LIETUVIAI DUONOS GAMINIAMS SKIRIA LĖŠŲ BENE DAUGIAUSIAI EUROPOS SĄJUNGOJE

Išlaidų duonos ir grūdų produktams dalis visoje vartojimo išlaidų struktūroje 2013 m., proc.



DUONA SUDARO BEVEIK PENKTADALĮ IŠLAIDŲ SKIRTŲ MAISTO PRODUKTAMS

Maisto produktų išlaidų dalis bendroje maistro produktų išlaidų struktūroje, proc.



3. MOKYMO ELEMENTAS.
ĮGYTŲ ŽINIŲ PRITAIKYMAS PROFESINIO RENGIMO PROCESE

3.1. KREMINIŲ KONDITERIJOS GAMINIŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ NAUJOVIŲ IR PLĖTROS TENDENCIJŲ PRITAIKYMAS PROFESINIO RENGIMO PROCESE

Užduotis:

Parengti projektą, kuriame atsispindi konditerijos kreminių gaminių, šokoladinių saldainių technologijų naujovių ir gamybos plėtros tendencijų ir profesinio rengimo programų turinio sąsajos.

Mokytojo projektą sudaro:

- titulinis puslapis,
- turinys,
- turinio dėstymas,
- išvados,
- priedai (pagal poreikį).

Siūloma integruoti konditerijos technologijų naujovių ir gamybos plėtros tendencijų temas į mokytojo dėstomo konditerijos technologijos dalyko ar modulio detalųjį teminį planą.

Mokytojo projekto formos aprašas

Mokytojo vardas, pavardė

Atstovaujama profesinio mokymo įstaiga

PROJEKTAS

KREMINIŲ KONDITERIJOS GAMINIŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ NAUJOVIŲ IR PLĖTROS TENDENCIJŲ PRITAIKYMAS PROFESINIO RENGIMO PROCESE

(data)

Turinys

1. Kreminių gaminių ir šokoladinių saldainių, glaistų, įvairių įdarų technologinės naujovės ir plėtros tendencijos.

2. Profesinio rengimo programų ir kreminių konditerijos gaminių gamybos technologinių naujovių ir jų plėtros sąsajos.

1. Kreminių gaminių gamybos technologinės naujovės ir plėtros tendencijos . *Nurodykite technologines naujoves ir gamybos plėtros tendencijas, į kurias Jūsų nuomone, turėtų būti atsižvelgta tobulinant esamas ar rengiant naujas profesinio mokymo programas (išvardinti naujoves, glaustai aprašyti jų esmę, nurodyti informacijos šaltinius, kuriuose būtų galima rasti šią informaciją).*
2. Profesinio rengimo programų ir kreminių konditerijos gaminių gamybos technologinių naujovių ir jų plėtros sąsajos. *Atlikite profesinio rengimo programų turinio ir kreminių gaminių gamybos technologinių naujovių, plėtros tendencijų tarpusavio sąsajų analizę.* *Nurodykite technologines naujoves ir gamybos plėtros tendencijas atspindinčias temas, kurios, Jūsų nuomone, turėtų būti įtrauktos į esamas arba naujas programas (nurodykite profesinio mokymo programų ar dalykų pavadinimus, suformuluokite temas).*

Rekomenduojama *projekto apimtis 2-3 psl.*

Parengtas projektas turėtų būti pristatomas ir aptariamas bendrame visų pagal programą besimokančių mokytojų seminaro metu. Aptarimo metu padarytos išvados ir pasiūlymai turėtų būti pridėti prie mokytojų projektų.

MODULIS S.2.1.
KONDITERINIŲ TEŠLŲ PUSGAMINIŲ, SKIRTŲ KREMINIŲ GAMINIŲ GAMYBAI, GAMYBA

1. MOKYMO ELEMENTAS.
KONDITERINIŲ TEŠLŲ PUSGAMINIŲ, SKIRTŲ KREMINIŲ GAMINIŲ GAMYBAI, GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMAS

1.1. DARBŲ SAUGOS INSTRUKCIJOS, ĮRENGIMŲ NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

Darbų saugos ir įrengimų naudojimo instrukcijos pateikiamos prieduose:

1 priedas UAB “Alkava” Konditerio saugos ir sveikatos instrukcija nr.8

2 priedas UAB “Alkava” Kepėjų saugos ir sveikatos instrukcija nr. 7

3 priedas UAB “Alkava” Tešlos maišyklės naudojimo saugos ir sveikatos instrukcija nr. 15

4 priedas UAB “Alkava” Tešlos plakimo įrenginio naudojimo saugos ir sveikatos instrukcija nr.17

5 priedas UAB “Alkava” Tešlos kočiojimo įrenginio naudojimo saugos ir sveikatos instrukcija nr.14

6 priedas UAB “Alkava” Elektrinės kepimo krosnies naudojimo saugos ir sveikatos instrukcija nr.26

7 priedas UAB “Alkava” Tešlos plakimo įrenginio naudojimo saugos ir sveikatos instrukcija nr.17

8 priedas u UAB “Alkava” Elektrinės viryklės naudojimo saugos ir sveikatos instrukcija nr. 10

9 priedas UAB “Alkava” Šaldymo įrangos naudojimo saugos ir sveikatos instrukcija nr.11

1.2. ŽALIAVŲ SPECIFIKACIJOS, KATALOGAI

Žiūrėti modulis B2.2. skyrelį 1.3. Žaliavų specifikacijos.

1.3. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

Mokymo elemente bus supažindinama su UAB „Alkava“ naudojama įranga, įrengimais, skirtais pusgaminiams iš konditerinių tešlų kreminių gaminių gamybai, technologiniais reikalavimais, pusgaminių asortimentu, pusgaminių kokybės kontrole, naudojamomis žaliavomis.

Gaminant tešlas kreminių gaminių gaminiams, vadovaujamasi UAB „Alkava‘‘ konditerio saugos ir sveikatos instrukcijomis (1 priedas) Maišant tešlas, reikalinga tešlos maišymo mašina, (3 priedas) ir tešlos plakimo įrenginys, jo naudojimo taisyklės (4 priedas). Įmonėje pildomas sveikatos žurnalas, čia pateikiama žurnalo forma (pateikta 1-me bendrame modulyje) bei kokybės kontrolės žurnalai (pateikta 1-me bendrame modulyje). Gaminiai gaminami pagal sudarytas ir patvirtintas technologines korteles. Mokymo medžiaga bus pateikiama mokymo metu įmonėje.

Konditerijos gaminių visas gamybos procesas prasideda nuo tešlos paruošimo. Susveriamos žaliavos yra išplakamos (4 priedas) ir tešla supilstoma į skardeles ar formeles, priklausomai ar tortams ar pyragams ruošiamas biskvitas. Iškeptas (6 priedas) biskvitas yra ataušinamas ir plonai supjaustomas. Tada pagal gaminio rūšį yra plakamas (4 priedas) kremas ir pasiruošiami kiti reikalingi ingredientai. Konditerės susidėlioja formeles, į kurias yra tepami ir formuojami tortai bei pyragai. Paruošti gaminiai yra stingdinami šaldytuve (9 priedas). Sekantis etapas yra tortų ir pyragų puošimas. Papuošimus gaminasi pačios konditerės. Papuošti gaminiai nešami svėrėjai. Svėrėja pasveria, supakuoja gaminius, užklijuoja etiketę su gaminio svoriu ir galiojimo laiku. Gaminiai yra paskirstomi į prekybos taškus. O gaminių likutis sandėliuojamas šaldytuve. Paruošti išvežimui gaminiai yra išrašomi. Vairuotojas konditerijos gaminius su važtaraščiu išveža į parduotuves 1-2 kartus per dieną. Užsakymai priimami kiekvieną dieną esant poreikiui. Tai daro pardavėjos arba kitu įmonių užsakovai.

Pateikiamas technologinės kortelės pavyzdys:

3 lentelė UAB „ALKAVA“ technologinė kortelė Vyniotinis „KURŠĖNŲ“

UAB „ALKAVA“ TVIRTINU

Data 2011 01

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Gaminio pavadinimas: **Vyniotinis „KURŠĖNŲ“**

Išeiga pagal receptūrą: 10 kg

Eil. Nr	Žaliavos	Balti biskvito lakštai	Kremas	Papuošimas	Viso:
1	Sutiršt. kond. pienas		1800		1800
2	Kiaušiniai	1900			1900
3	Cukrus	950			950
4	Miltai	950			950
5	Varškė		3600		3600
6	Sviestas		1800		1800
7	Vanilinė esencija		70		70
8	Plakimo pasta	120			120
9	Kepimo milteliai	50			50
10	Vanilinis cukrus	20			20
11	Netirpi cukr. pudra			120	120
	Viso:	3990	7270	120	11260
	Išeiga:				10000
	Plakimas	15	15		30
	Tepimas		20		15
	Puošimas			10	10
	Kepimas	15			15
	Svėrimas			15	15

Technologė:

Biskvitinė tešla ruošiama naudojant naujos kartos produktus. Produktai (pateikta receptūroje) sumaišomi ir plakami 15 min.

Gaminant biskvitą, kai naudojama plakimo pasta, kiaušinių kiekis gali būti sumažinamas 1/3, vietoj šios dalies kiaušinių gali būti naudojamas vanduo. Produktai sudedami į dubenį ir plakami, nereikia atskirti kiaušinių baltymų nuo trynių. Gaminant biskvitinę tešlą su plakimo pasta sumažėja plakimo laikas. Paruošta tešla nesukrenta ją laikant iki 5 valandų.

Įmonėje tešlos gaminamos ir pagal tradicinę technologiją, ir naudojami naujos kartos produktai tešloms ruošti. Paruošiant miltus gamybai, miltai sijojami. Kiaušiniai laikomi ir paruošiami laikantis RVASVT reikalavimų.

1.4. ŽALIAVŲ IR GAMINIŲ STANDARTAI

UAB „Alkava“ įmonėje naudojami LR nustatytais standartais:

Kreminiams gaminiams LST 1189:2003

Saldainiams LST 1918

Kt. gaminiai gaminami pagal įmones standartus.

Mokymo medžiaga bus pateikiama mokymų metu įmonėje UAB „Alkava“.

1.5. GAMINIŲ KOKYBĖS KONTROLĖS ŽURNALAI

4 lentelė Miltų kontrolės žurnalo pavyzdys

Data	Sieto nepažeistumo įvertinimas	Įvertinimą atlieka v.pavardė, parašas	Kontroliuojančio v.pavardė, parašas	Koregavimo veiksmai

5 lentelė Maisto žaliavų ir medžiagų priėmimo žurnalas

Gavimo data	Žaliavos pavadinimas (kiekis, vnt, kg)	Partijos, sertifikato (važtaraščio ar kokybę patvirtinančio dokumento) Nr.	**Priėmimo rezultatai**						Trūkumų pašalinimo (korekcijos) veiksmai	Priėmusio asmens pareigos, vardo raidė, pavardė, parašas
			Pakuotė		Tinkamumo vartoti terminas		Temperatūra			
			Nepa-žeista	pa žeista	nepa sibaigęs	pasibai gęs	atitinka	neatitinka		

Patikrino:_____ (vardas,pavardė, parašas)

2. MOKYMO ELEMENTAS.
ŽALIAVŲ PARUOŠIMAS GAMYBAI, TEŠLŲ PLAKIMAS, UŽMAIŠYMAS.

Šiame mokymo elemente supažindinama su žaliavų parinkimu ir paruošimu, konditerinių tešlų (trapi, biskvitinė, meduolių, kapota, sluoksniuota, baltymų) užmaišymu naudojantis technologinėmis kortelėmis.

Kreminių gaminių gamyboje UAB „Alkava“ naudojami pusgaminiai iš biskvitinės (aguoninis biskvitas, natūralus biskvitas, šokoladinis biskvitas) tešlos, meduolinės tešlos (medaus biskvitas), baltyminės, baltyminės riešutinės tešlos, kapotos tešlos.

2.1. ĮRANGOS APRAŠYMAI, INVENTORIAUS KATALOGAI

Gaminant biskvitines, kapotas, baltymines, baltymines riešutines, meduolines tešlas įmonėje UAB ,,Alkava'' vadovaujamasi konditerio saugos ir sveikatos instrukcijomis (1 priedas). Maišant tešlas, reikalinga tešlos maišymo mašina, (3 priedas), plakimo mašina (4 priedas). Paruošta sluoksniuota ir kapotos tešlos šaldomos šaldymo įrenginiuose (9 priedas). Tešla kočiojama tešlos kočiojimo mašina (5 priedas). Įmonėje pildomas sveikatos žurnalas, čia pateikiama žurnalo forma (pateikta 1-me bendrame modulyje) bei kokybės kontrolės žurnalai (pateikta 1-me bendrame modulyje).

Įmonėje tešlos gaminamos ir pagal tradicinę technologiją, ir naudojami naujos kartos produktai tešloms ruošti. Paruošiant miltus gamybai, miltai sijojami. Kiaušiniai laikomi ir paruošiami laikantis RVASVT reikalavimų.

Mokymo medžiaga bus pateikiama mokymo metu įmonėje.

UŽDAROJI AKCINĖ BENDROVĖ „ALKAVA“

TEŠLOS PLAKIMO ĮRENGINIO NAUDOJIMO SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA NR.17

paveikslėlis 13 Tešlos plakimo įrenginys

1. BENDROJI DALIS

1.1 UAB "ALKAVA " dirbti su tešlos plakimo įrenginiu (mikseriu) gali asmuo ne jaunesnis kaip 18 metų amžiaus, susipažinęs su įrenginio eksploatavimo taisyklėmis, teoriškai ir praktiškai išmokytas saugiai dirbti, pasitikrinęs sveikatą, turintis asmens medicininę knygelę ir instruktuotas (įforminus instruktavimo registravimo žurnaluose) pagal:

1.1.1. įvadinę darbuotojų saugos ir sveikatos instrukciją;

1.1.2. pirmosios medicininės pagalbos suteikimo instrukciją;

1.1.3. darbuotojo saugos ir sveikatos instrukciją pagal darbo vietą;

1.1.4. neelektrotechninio personalo darbuotojo saugos ir sveikatos instrukciją;

1.1.5. krovos, pagalbinių ir transportavimo darbų saugos ir sveikatos instrukciją;

1.1.6. bendrąją priešgaisrinės saugos instrukciją;

1.1.7.priešgaisrinės saugos darbo vietos instrukciją;

1.1.8. darbuotojų veiksmų kilus gaisrui planą.

1.2. Periodiškai darbuotojas dirbantis su tešlos plakimo įrenginiu, instruktuojamas ne rečiau kaip vieną kartą per dvylika mėnesių.

1.3. Darbuotojas papildomai turi būti instruktuojamas:

1.3.1. pakeitus technologinį procesą, pakeitus arba modernizavus darbo priemones, įrenginius, medžiagas, pasikeitus darbo sąlygoms, darbo aplinkos rizikos veiksniams, keliantiems pavojų darbuotojų saugai ir sveikatai;

1.3.2. patvirtinus naujus arba pataisius įmonės norminius dokumentus (įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos instrukciją, saugaus darbo atlikimo taisykles ir kt.);

1.3.3. darbuotojui pažeidus saugos ir sveikatos reikalavimus, dėl kurių įvyko ar galėjo įvykti nelaimingas atsitikimas, avarija, gaisras, sprogimas;

1.3.4. pareikalavus darbo inspektoriui, kai nustatoma, kad darbuotojo žinių nepakanka atliekamam darbui.

2.3. Kiekviena asmeninė apsaugos priemonė turi:

2.3.1. apsaugoti nuo galimų kenksmingų, pavojingų, veiksnių, esančių darbo aplinkoje, nesukeldama didesnės rizikos darbuotojo sveikatai ir saugai;

2.3.2. atitikti ergonominius reikalavimus ir darbuotojo esamą sveikatos būklę;

2.3.3. tikti (būti atitinkamai priderinta) darbuotojui.

2.4. Darbdavys esant reikalui turi teisę nemokamai išduoti darbuotojui daugiau asmeninių apsaugos priemonių negu numatyta pagal asmeninių apsaugos priemonių sąrašą.

2.5. Asmeninė apsaugos priemonė yra darbdavio nuosavybė, todėl ją dirbantis su tešlos plakimo įrengimu, turi grąžinti išeidamas iš darbo, pereidamas į kitą darbą toje pačioje įmonėje, kur ši priemonė nenumatyta pagal darbo aplinkos rizikingumą. Asmeninė apsauginė priemonė turi būti keičiama jeigu ji susidėvi.

2.6. Dirbantis su tešlos plakimo įrenginiu privalo:

2.6.1. dirbti su asmeninėmis apsaugos priemonėmis:

2.6.2. rūpestingai prižiūrėti ir naudoti pagal paskirtį asmenines apsaugos priemones: pranešti tiesioginiam UAB „ALKAVA‘ vadovui apie jų nusidėvėjimą, užteršimą, netinkamumą naudoti ir apie tai, kad baigiasi jų naudojimo terminas:

2.6.3. įstatymų nustatyta tvarka atlyginti nuostolius, jeigu asmeninė apsaugos priemonė dėl darbuotojo kaltės dingo arba buvo sugadinta.

3. DARBUOTOJO VEIKSMAI PRIEŠ DARBO PRADŽIĄ

3.1. Gauti tiesioginio UAB „ALKAVA“ vadovo užduotį, susipažinti su darbų vykdymo tvarka ir saugiais darbo metodais.

3.2. Apsirengti tvarkingus ir tinkamo dydžio darbo drabužius, užsisagstyti juos. patikrinti asmenines apsaugos priemones ir naudoti jas pagal paskirtį.

3 3. Draudžiama dirbti su suplyšusiais, netvarkingais, atsilapojusiais darbo drabužiais.

3.4. Atidžiai apžiūrėti savo darbo vietą pašalinti nereikalingus daiktus, galinčius trukdyti dirbti. įsitikinti, ar grindys sausos, neslidžios, neužkrautos vaikščioti skirtos vietos, vizualiai patikrinti, ar pakankamas vietinis apšvietimas.

3.5. Apžiūrėti tešlos plakimo mašiną: ar nenutrūkę elektros laidai, jungiantys įrenginį su elektros tinklu, ar nepažeista jų izoliacija ar laidai apsaugoti nuo atsitiktinių mechaninių pažeidimų.

3.6. Patikrinti ar teisingai ir patikimai pritvirtinti varžtai prie įrengimo, ar nėra išsikišusių varžtų.

3.7. Darbo įrankius keisti ir tikrinti jų būklę, galima tik išjungus universalią pavarą iš elektros tinklo.

3.8. Draudžiama:

3.8.1. liesti drėgnomis rankomis elektros laidus, kabelius, kištukus, prietaisus ar įrenginius;

3.8.2. dirbti su tešlos plakimo įrengimu, jeigu prisilietus jaučiamas elektros srovės poveikis;

3.8.3. dirbti su tešlos plakimo įrenginiu, jei ant jo valdymo jungiklių pateko skystis.

3.9. Vizualiai patikrinti darbo vietos įrenginių būklę:

3.9.1. ar jie įžeminti (įnulinti). Tai atliekama apžiūrint kabelį (laidą), kuriuo įrenginys jungiamas į elektros tinklą, kištuką, elektros kištukinį lizdą;

3.9.2. ar uždengti elektros skydelio, įrenginio kontaktai, turintys elektros įtampą;

3.9.3. ar tvarkingas elektros kabelio kištukas, kištukinis lizdas, į kurį jungiamas įrenginys;

3.9.4. ar nenutrūkę elektros laidai, jungiantys įrenginį su elektros tinklu, ar nepažeista jų izoliacija;

3.9.5. ar įrenginį su elektros tinklu jungiantys laidai nesiliečia prie karštų, drėgnų, tepaluotų paviršių, kitų kabelių, aštrių briaunų, kitų įžemintų įrenginių;

3.9.6. ar laidai apsaugoti nuo atsitiktinių mechaninių pažeidimų. Laidai (kabeliai) turi būti jungiami prie kištukinio lizdo taip, kad nebūtų galimybės ant jų užlipti ar einant už jų užsikabinti, ar visos judančios dalys su apsaugomis.

3.10.Pastebėjus bet kokį gedimą, netvarką ar keliantį pavojų veiksnį, informuoti tiesioginį UAB „ALKAVA‘ vadovą. Darbo nepradėti, kol nebus pašalinti visi trūkumai.

4. DARBUOTOJO VEIKSMAI DARBO METU

4.1. Vykdyti vidaus darbo tvarkos taisyklių, nustatyto darbo ir poilsio laiko reikalavimus, ilsėtis, valgyti ir rūkyti tam tikslui skirtose vietose, vykdyti tik tą darbą kurį paveda tiesioginis UAB „ALKAVA‘ vadovas, ir tik tada, kai yra žinomi saugūs jo atlikimo būdai.

4.2. Darbo metu būti dėmesingam, atidžiam, atsargiam, neužsiminėti pašaliniais darbais, nesikalbėti su pašaliniais ir netrukdyti dirbti kitiems.

4.3. Palaikyti tvarką ir švarą darbo vietoje.

4.4. Nedirbti, jei darbo vieta nepakankamai apšviesta.

4.5. Neatidarinėti apsauginių dangčių veikiant plakimo įrengimui.

4.6. Mišinį pilti į tešlos maišymo įrenginį tik paleidus jį ir pamažu.

4.7. Draudžiama rankas kišti į dirbantį tešlos plakimo indą.

4.8. Periodiškai tikrinti ar patikimai priveržti varžtai, tvirtinantys keičiamus plakimo įrengimo mechanizmus.

4.9. Patikimai pritvirtinti maišymo mechanizmą, valant atliekas nekišti po ja rankų.

4.10. Nekišti rankų į maišymo indą kai mašina įjungta į elektros tinklą.

4.11. Leidžiama nepavojinga vienkartinė keliamo ir pernešamo krovinio masė:

4.11.1. Kartu dirbant kitą darbą (iki dviejų kartų per valandą):

4.11.1.1. vyrams - iki 30 kg;

4.11.1.2. moterims - iki 10 kg;

4.11.2. visą pamainą dirbant tik krovos darbus:

4.11.2.1. vyrams - iki 15 kg;

4.11.2.2. moterims - iki 7 kg.

4.12. Elektrosaugos reikalavimai:

4.12.1. neliesti drėgnomis rankomis elektros laidų, kabelių, kištukų, prietaisų ar įrenginių;

4.12.2. nedirbti su elektros įrankiais ar prietaisais, jeigu prisilietus jaučiamas elektros srovės poveikis;

4.12.3. nedirbti su netvarkingais elektros įrankiais, prietaisais ar įrenginiais;

4.12.4. dirbti tik su įžemintais prietaisais bei įrenginiais;

4.12.5. nesiliesti vienu metu prie įžemintų dalių (centrinio apšildymo radiatorių, vamzdžių ir pan.) ir elektros įrenginių metalinių dalių (stalinės lempos ir kt), kad, esant pažeistai izoliacijai ir šioms dalims turint elektros įtampą, nesusidarytų grandinė tekėti elektros srovei per žmogaus kūną;

4.12.6. panaudojus elektros įrankį, prietaisą ar įrenginį, tuoj pat išjungti;

nedirbti su elektros įrankiais, prietaisais ar įrenginiais, jei ant jų pasiliejo skysčiai;

4.12.7. pačiam neremontuoti sugedusį elektros įrenginį, laidus, kištuką kištukinį elektros lizdą. Tai atlikti privalo darbuotojas, turintis reikiamą kvalifikaciją.

4.13. Pastebėjus elektros instaliacijos pažeidimus, nedelsiant nutraukti darbą ir pranešti apie tai tiesioginiam UAB „ALKAVA“ vadovui.

4.14. Darbo metu užtikrinti švarą ir tvarką darbo vietoje, stebėti praėjimus, susidariusias atliekas pamainos pabaigoje, pašalinti į tam skirtą vietą.

4.15. Draudžiama be tiesioginio UAB "ALKAVA " vadovo žinios palikti savo darbo vietą, patikėti pareigas ar darbo priemones kitam asmeniui. Savavališkai atlikinėti darbus nesusijusius su užduoties vykdymu. Pasišalinti iš darbo vietos galima tik gavus tiesioginio vadovo leidimą.

5. DARBUOTOJO VEIKSMAI AVARINIAIS (YPATINGAIS) ATVEJAIS

5.1. Pastebėjus, kad gali įvykti nelaimingas atsitikimas ar avarija, nedelsiant išjungti įrengimus, ant paleidimo įrenginio užkabinti lentelę: „NEJUNGTI“, apie tai pranešti tiesioginiam UAB „ALKAVA“ vadovui.

5.2. Radus tešloje pašalinių daiktų, sustabdyti įrenginius ir nedelsiant pranešti tiesioginiam UAB „ALKAVA“ vadovui.

5.3. Būtina išjungti elektros srovę ir pranešti tiesioginiam vadovui šiais atvejais:

5.3.1. pastebėjus detalių, laidų stiprų įkaitimą;

5.3.2. sugedus elektros instaliacijai (neveikia, kibirkščiuoja kištukinis lizdas, jungtukas);

5.3.3. pajutus svylančių laidų kvapą;

5.3.4. nutrūkus elektros energijos tiekimui.

5.4. Įsijungus apsauginei ar priešgaisrinei signalizacijai, nedelsiant reaguoti į pavojaus signalą:

5.4.1. apžiūrėti pažeistą zoną;

5.4.2. elgtis ramiai, nesutrikti, realiai įvertinti susidariusią situaciją;

5.4.3. iškviesti specialiąsias tarnybas: policiją 02: greitąją medicinos pagalbą 03; ugniagesius 01.

5.5. Kilus gaisrui:

5.5.1. elgtis ramiai, nesutrikti, realiai įvertinti susidariusią situaciją;

2.2. PUSGAMINIO GAMYBOS TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

Gaminant biskvitines, kapotas, baltymines, baltymines riešutines, meduolines tešlas įmonėje UAB ,,Alkava'' vadovaujamasi konditerio saugos ir sveikatos instrukcijomis (1 priedas). Maišant tešlas, reikalinga tešlos maišymo mašina, (3 priedas), plakimo mašina (4 priedas). Paruošta sluoksniuota ir kapotos tešlos šaldomos šaldymo įrenginiuose (9 priedas). Tešla kočiojama tešlos kočiojimo mašina (5 priedas). Įmonėje pildomas sveikatos žurnalas, čia pateikiama žurnalo forma (pateikta 1-me bendrame modulyje) bei kokybės kontrolės žurnalai (pateikta 1-me bendrame modulyje).

Mokymų metu mokytojai gaus daugiau konkrečios medžiagos.

Gaminant biskvitą, kai naudojama plakimo pasta, kiaušinių kiekis gali būti sumažinamas 1/3, vietoj šios dalies kiaušinių gali būti naudojamas vanduo. Produktai sudedami į dubenį ir plakami plakimo mašina (4 priedas), nereikia atskirti kiaušinių baltymų nuo trynių. Gaminant biskvitinę tešlą su plakimo pasta sumažėja plakimo laikas. Paruošta tešla nesukrenta ją laikant iki 5 valandų. Biskvitinės tešlos pusgaminiai kepami elektrinėje krosnyje (6 priedas).

Medaus pusgaminiui tešla užmaišoma tešlos maišymo mašinoje (3 priedas). Meduolių tešlos pusgaminiai kepami elektrinėje krosnyje (6 priedas). Tešla ruošiama pagal technologinę kortelę. Mokymų metu mokytojai gaus daugiau konkrečios medžiagos.

6 lentelė technologinė kortelė

Data 2011 10 07

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Gaminio pavadinimas „**Medaus pusgaminis“**

Išeiga pagal receptūrą:

Eil. Nr.	Žaliavos	Pusgaminis	Viso
1	Kiaušiniai	1300	1300
2	Cukrus	700	700
3	Miltai	1100	1100
4	Margarinas gioja	100	100
5	Malti gvazdikėliai	3	3
6	Cinamonas	3	3

7	Dirbtinas medus	300	300
8	Soda	10	10
9	Vanilinis cukrus	5	5
	Kepama		40 min
	Maišymas		**40 min**
	Viso:	3521	3521
	Išeiga:		

3. MOKYMO ELEMENTAS.
PUSGAMINIŲ FORMAVIMAS

3.1. ĮRANGOS APRAŠYMAI, INVENTORIAUS KATALOGAI

Tešlos kočiojimui naudojama kočiojimo mašina (5 priedas).

Pusgaminiams formuoti naudojami tešlos rėžtukai, pjaustymo rateliai, konditeriniai maišeliai, konditerinių maišelių antgaliai.

Mokymų metu įmonėje mokytojai gaus daugiau mokomosios medžiagos.

Pjaustymo rateliai:

paveikslėlis 14

FEL1205
Pjaustymo ratelis.
Supjausto tešlą lygiais apskritimais.
FEL1204: Ø 3,5 cm
FEL1205: Ø 5 cm

paveikslėlis 15

FEL1210
Pjaustymo ratelis. Tešlą supjausto kvadrateliais.
FEL1210: 4x4- cm
FEL1209: 6x4 cm
FEL1212: 6x6 cm
FEL1213: 8x8 cm

Antgaliai:

paveikslėlis 16

Lygus
Metaliniai antgaliai.
Diametras siauriausioje vietoje: 1mm,6 mm, 7 mm, 8 mm, 9 mm, 10 mm, 13 mm.

paveikslėlis 17

MTBOS26.
Metalinių antgalių rinkinys iš 26 dalių.

Raižyklė:

paveikslėlis 18

ES5949.
Raižyklė banguota, Ø 6 cm.

Konditeriniai maišeliai:

paveikslėlis 19

MTFLEX
Įvairūs daugkartinio naudojimo konditeriniai maišeliai kremams ir tešlai.

3.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

Formuojant pusgaminius rankomis, iškočiotos kapotos tešlos pusgaminiai tešlos rėžtukais ar pjaustymo rateliais formuojami ant darbo stalo.

Minkštos tešlos baltyminės dedamos į konditerinius maišelius su antgaliais ir pusgaminiai išspaudžiami į paruoštas skardas.

Biskvitams tešla dedama į formas ar skardas (vyniotiniams) ir išlyginama mentele.

Mokymų metu mokytojai gaus daugiau konkrečios mokymo medžiagos.

7 lentelė technologinė kortelė

Data 2011 10 7

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Gaminio pavadinimas **Baltas biskvitas**

Išeiga pagal receptūra : 10 kg.

Eil. Nr.	Žaliavos	Pusgaminis	Viso
1	Miltai	4000	4000
2	Cukrus	3000	3000
4	Kiaušiniai	6000	6000
5	Vanilinis cukrus	100	100
6	Vanduo	200	200
	Kepama	180C	40 min
	Maišymas		40 min
	Viso:	13300	13300
	Išeiga:		10000

Kapotai tešlai žaliavos kapojamos ir sujungiamos ant darbo stalo, Paruošta tešla šaldoma ir kočiojama. Mokymų metu mokytojai gaus daugiau konkrečios medžiagos.

8 lentelė technologinė kortelė

UAB “ALKAVA”

Data 2010 10 **TVIRTINU:**

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Gaminio pavadinimas **kapotos tešlos pusgaminis**

Išeiga pagal receptūra : 10 kg.

Eil. Nr.	**Žaliavos**	**Kapotos tešlos pusgaminis**	**Viso**
2	Miltai	4670	4670
3	Kiaušiniai	720	720
4	Margarinas (sl. teš)	2150	2150
6	Grietinė	2510	2510
14	Sviestas	1440	1440
		Viso:	11490

4. MOKYMO ELEMENTAS. PUSGAMINIŲ KEPIMAS

4.1. KEPIMO SPINTŲ APRAŠYMAI

Mokymo elemente supažindinama su įmonėje UAB ,,Alkava'' esančia kepimo įranga (6 priedas), kepėjo saugos ir sveikatos instrukcijos (2 priedas), pateikiama gaminių kepimo laikų atmintinė. Atmintinę pateiks mokymų metu.

4.2. PUSGAMINIŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

UAB "Alkava" pateiktose technologinėse kortelėse nurodyta pusgaminių kepimo laikas ir kepimo temperatūra.

9 lentelė technologinė kortelė

Data 2011 10 7

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Gaminio pavadinimas **Rudas biskvitas**

Išeiga pagal receptūra : 10 kg.

Eil. Nr.	Žaliavos	Pusgaminis	Viso
1	Miltai	3500	3500
2	Cukrus	3000	3000
3	Kiaušiniai	6000	6000
4	Vanduo	200	200
5	Kakava	800	800
-	**Kepama**	**180C**	**40 min**
	Maišymas		40 min
	Viso:	13500	13500
	Išeiga:		10000

5 MOKYMO ELEMENTAS.
SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS „KONDITERINIŲ TEŠLŲ PUSGAMINIŲ, SKIRTŲ KREMINIŲ GAMINIŲ GAMYBAI, GAMYBA“

PAGAMINTI BISKVITINĖ TEŠLOS PUSGAMINĮ, PASIRUOŠUS ŽALIAVAS, INVENTORIŲ, ĮRANGĄ

Užduoties aprašymas:

Savarankiškai pagaminti užduotyje nurodytos tešlos pusgaminį, skirtą kreminių gaminių gamybai.

1) Parinkti žaliavas tešlos užmaišymui.
2) Savarankiškai pasiruošti žaliavas.
3) Parinkti technologinius įrengimus ir įrankius, inventorių.
4) Paruošti tešlos plakimo įrenginį ir inventorių
5) Paruošti kiaušinius, laikantis RVASVT reikalavimų.
6) Užmaišyti tešlą.
7) Iškepti pusgaminį.
8) Apibūdinti pusgaminį.

Technologinę schemą ir receptūrą duoda mokytojas prieš atliekant užduotį. Užduoties atlikimą vertina UAB ,,Alkava‘‘ mokytojas, vertinimui ir aptarimui skiriama 0,5 val.

Užduoties vertinimo kriterijai:

- Užduotis pilnai atlikta per jai skirtą laiką,
- Užduotis atlikta kokybiškai, laikantis technologinių reikalavimų.
- Užduotis atlikta pagal pateiktą savarankiškos užduoties aprašymą,
- Užduotis atlikta savarankiškai.

MODULIS S.2.2.
KREMŲ GAMYBA

1. MOKYMO ELEMENTAS.
KREMŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMAS

Šiame mokymo elemente supažindinama su UAB „Alkava“ naudojama įranga, įrengimais skirtais kremų gamybai, patalpomis, technologiniais procesais, kremų asortimentu.

1.1. DARBŲ SAUGOS INSTRUKCIJOS

Darbų saugos instrukcijos:

- Konditerio saugos ir sveikatos instrukcija Nr.8 (1 priedas),
- Plakimo įrenginio naudojimo saugos ir sveikatos instrukcija Nr.17 (4 priedas),
- Elektrinės viryklės (8 priedas),
- Šaldymo įrangos (9 priedas)

UAB „Alkava“ kreminių gaminių gamybai gaminami kremai:
sviestiniai,
plikyti,
grietinėlės,
baltyminiai.
Kremai gali būti gaminami su įvairiais priedais, vadovaujantis technologinėmis kortelėmis.

Pateikiamas technologinės kortelės pavyzdys:

1.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

10 lentelė technologinė kortelė

UAB „ALKAVA“ TVIRTINU

Data 2011 01

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Gaminio pavadinimas: **Vyniotinis „KURŠĖNŲ”**

Išeiga pagal receptūrą: 10 kg

Eil. Nr	Žaliavos	Balti biskvito lakštai	Kremas	Papuošimas	Viso:
1	Sutiršt. kond. pienas		1800		1800
2	Kiaušiniai	1900			1900
3	Cukrus	950			950
4	Miltai	950			950
5	Varškė		3600		3600
6	Sviestas		1800		1800
7	Vanilinė esencija		70		70
8	Plakimo pasta	120			120
9	Kepimo milteliai	50			50
10	Vanilinis cukrus	20			20
11	Netirpi cukr. pudra			120	120
	Viso:	3990	7270	120	11260
	Išeiga:				10000
	Plakimas	15	**15**		30
	Tepimas		20		15
	Puošimas			10	10
	Kepimas	15			15
	Svėrimas			15	15

Technologė:

Mokymų metu mokytojai gaus daugiau konkrečios medžiagos.

1.3. STANDARTAI

ŽALIAVŲ IR GAMINIŲ STANDARTAI

Gamyboje naudojamos natūralios žaliavos ir priedai. Įmonės gamybos orientacija yra gaminiai iš natūralių žaliavų, be cheminių pagardų (pagerintojų). Įmonėje diegiama Gerosios Higienos Praktikos taisyklės miltines konditerijos gamyboje, bei Gerosios Higienos Praktikos taisyklės maisto produktų prekybos įmonėms.

Maisto žaliavos priimamos atsižvelgiant į jų saugą bei kokybę, nes nuo tiekiamos žaliavos bus galima iškepti kokybiškus ir skanius gaminius

Žaliavų ir medžiagų priėmimas
Priimant žaliavas ir medžiagas tikrinamas įpakavimas, ženklinimas, vartojimo instrukcijos, kokybės atitiktis dokumentai, higieninis pažymėjimas, patvirtinantis, kad tos medžiagos yra saugios žmogaus sveikatai. Žaliavų kokybę tikrina sandėlio vedėja ir registruoja tikrinimo žurnale. Plovikliai ir dezinfektantai turi būti įteisinti Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka, naudojami pagal gamintojo nurodymus, atitikti naudojimo paskirtį.

Žaliavų ir medžiagų laikymas
Žaliavų ir medžiagų saugojimo patalpos turi būti švarios, atitikti saugomo maisto reikalavimus, palaikyti reikiamą mikroklimatą ir kt. sąlygas, apsaugančias žaliavą nuo užteršimo ir saugos bei kokybės pablogėjimo. Žaliavos turi būti atskirtos fiziškai ir laiko požiūriu nuo gatavų produktų atliekant efektyvų tarpinį valymą ir jei reikia-dezinfekciją.
Privalomųjų reikalavimų priežiūra yra kontroliuojama ,kiekvieną kart priimant prekes ir nustatomi jų defektai.

UAB „Alkava“ įmonėje naudojami LR nustatytais standartais:

Kreminiams gaminiams LST 1189:2003

Saldainiams LST 1918

Kt. gaminiai gaminami pagal įmones standartus.

Mokymų metu UAB „Alkava“ bus pateikiama daugiau konkrečios medžiagos.

1.4. GAMINIŲ KOKYBĖS KONTROLĖS ŽURNALAI

11 lentelė Patalpų priežiūros kontrolė

	Priežiūros objektas	Objekto dalys	Dažnumas	Plovimo, dezinfekavimo priemonės	Atsakingo asmens v, pavardė, parašas	Kontroliuojančio asmens v,pavardė, parašas	Koregavimo veiksmai
	I aukštas						
	Data						
1	Cecho patalpa	grindys, stalai, įrengimai	3xd	P-114,P-110,	R.Danilevičienė	I.Bujanauskienė	
2	Pyragų patalpa	grindys, stalai, įrengimai	3xd	P-114,P-110	R.Danilevičienė	I.Bujanauskienė	
3	Šaldytuvai	grindys, lentynos	2xd	P-114,P-110, Mėta	R.Danilevičienė	I.Bujanauskienė	
4	Kiaušinių patalpa	grindys, stalai	2xd	chempharm des e	R.Danilevičienė	I.Bujanauskienė	
5	Plovyklos	plautuvės, grindys	2xd	P-114,P-110	R.Danilevičienė	I.Bujanauskienė	
6	Koridorius	grindys	2xd	P-114,P-110	R.Danilevičienė	I.Bujanauskienė	
7	Tualetas, rūbinė	grindys, unitazas	2xd	chempharm des e	R.Danilevičienė	I.Bujanauskienė	
8	Taros plovimo patalpa	grindys,įrengimai	2xd	chempharm des e, P114	R.Danilevičienė	I.Bujanauskienė	
9	Sausų žaliavų patalpa	grindys, lentynos	2xd	P-114,P-110	R.Danilevičienė	I.Bujanauskienė	
10	Pakavimo-fasavimo patalpa	grindys, lentynos	2xd	P-114,P-111	R.Danilevičienė	I.Bujanauskienė	
	II aukštas						
	Data						
1	Cecho patalpa	grindys, stalai, įrengimai	3xd	P-114,P-110	L.Žukiene	V.Usackiene	
2	Šakočių patalpa	grindys, stalai, įrengimai	3xd	P-114,P-110	L.Žukiene	V.Usackiene	
3	Šaldytuvai	grindys, lentynos	2xd	P-114,P-110, Mėta	L.Žukiene	V.Usackiene	

	Priežiūros objektas	Objekto dalys	Dažnumas	Plovimo, dezinfekavimo priemonės	Atsakingo asmens v, pavardė, parašas	Kontroliuojančio asmens v,pavardė, parašas	Koregavimo veiksmai
4	Plovyklos	plautuvės, grindys	2xd	P-114,P-110	L.Žukiene	V.Usackiene	
5	Koridorius	grindys	2xd	P-114,P-110	L.Žukiene	V.Usackiene	
6	Tualetas, rūbinė	grindys, unitazas	2xd	chempharm des e	L.Žukiene	V.Usackiene	
7	Papuošimų patalpa	grindys, stalai	3xd	P-114,P-110	L.Žukiene	V.Usackiene	
8	Taros plovimo patalpa	grindys,įrengimai	2xd	chempharm des e, P114	L.Žukiene	V.Usackiene	
9	Sausų žaliavų patalpa	grindys, lentynos	2xd	P-114,P-110	L.Žukiene	V.Usackiene	
10	Gatavos produkcijos patalpa	grindys, lentynos	2xd	P-114,P-110	L.Žukiene	V.Usackiene	

2. MOKYMO ELEMENTAS.
ŽALIAVŲ IR INVENTORIAUS PARUOŠIMAS KREMŲ GAMYBAI

2.1. ĮRANGOS APRAŠYMAI, INVENTORIAUS KATALOGAI

Šiame mokymo elemente bus supažindinama su žaliavų, reikiamos įrangos ir inventoriaus, naudojamo kremų gamybai, parinkimu ir paruošimu kremų gamybai.

Kremams gaminti naudojama plakimo mašimos (4 priedas), elektrinė viryklė.

UŽDAROJI AKCINĖ BENDROVĖ „ALKAVA“
ELEKTRINĖS VIRYKLĖS NAUDOJIMO SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA NR. 10

paveikslėlis 20 Elektrinė viryklė

1. BENDROJI DALIS

1.1 UAB „ALKAVA“ dirbti prie elektrinės viryklės gali asmuo ne jaunesnis kaip 18metų amžiaus, susipažinęs su įrengimo konstrukcija bei eksploatavimo taisyklėmis teoriškai ir praktiškai išmokytas saugiai dirbti, pasitikrinęs sveikatą, turintis asmens medicinine knygelę ir instruktuotas (įforminus instruktavimo registravimo žurnaluose) pagal:

1.1.1. įvadinę darbuotojų saugos ir sveikatos instrukciją;
1.1.2. pirmosios medicininės pagalbos suteikimo instrukciją;
1.1.3. darbuotojos saugos ir sveikatos instrukciją pagal darbo vietą;
1.1.4. neelektrotechninio personalo darbuotojo saugos ir sveikatos instrukciją;
1.1.5. krovos, pagalbinių ir transportavimo darbų saugos ir sveikatos instrukciją;
1.1.6. bendrąją priešgaisrinės saugos instrukciją;
1.1.7. priešgaisrinės saugos darbo vietos instrukciją;

1.1.8. darbuotojų veiksmų kilus gaisrui planą.

1.2. Periodiškai darbuotojas dirbantis prie elektrinės viryklės instruktuojamas ne rečiau kaip vieną kartą per dvylika mėnesių.

1.3. Darbuotojas papildomai turi būti instruktuojamas:

1.3.1. pakeitus technologinį procesą, pakeitus arba modernizavus darbo priemones įrengimus, medžiagas, pasikeitus darbo sąlygoms, darbo aplinkos rizikos veiksniams keliantiems pavojų darbuotojų saugai ir sveikatai;

1.3.2.patvirtinus naujus arba pataisius įmones norminius dokumentus (įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos instrukciją, saugaus darbo atlikimo taisykles ir kt);

1.3.3. darbuotojui pažeidus saugos ir sveikatos reikalavimus, dėl kurių įvyko ar galėjo įvykti nelaimingas atsitikimas, avarija, gaisras, sprogimas;

1.3.4. pareikalavus darbo inspektoriui, kai nustatoma, kad darbuotojo žinių nepakanka atliekamam darbui;

3.5.2.dirbti prie elektrinės viryklės, jeigu prisilietus jaučiamas elektros srovės poveikis;

3.5.3.dirbti prie elektrinės viryklės, jei ant jos pateko skystis

3.6. Vizualiai patikrinti darbo vietos įrenginių būklę:

3.6.1. ar jie įžeminti (įnulinti). Tai atliekama apžiūrint kabelį (laidą), kuriuo įrenginys jungiamas į elektros tinklą, kištuką, elektros kištukinį lizdą:

3.6.2. ar uždengti elektros skydelio, įrenginio kontaktai, turintys elektros įtampą;

3.6.3. ar tvarkingas elektros kabelio kištukas, kištukinis lizdas, į kurį jungiamas įrenginys;

3.6.4. ar nenutrūkę elektros laidai, jungiantys įrenginį su elektros tinklu, ar nepažeista jų izoliacija:

3.6.5. ar įrenginį jungiantys su elektros tinklu laidai nesiliečia prie karštų, drėgnų, tepaluotų paviršių, kitų kabelių, aštrių briaunų, kitų įžemintų įrenginių;

3.6.6. ar laidai apsaugoti nuo atsitiktinių mechaninių pažeidimų. Laidai (kabeliai) turi būti jungiami prie kištukinio lizdo taip. kad nebūtų galimybės ant jų užlipti ar einant už jų užsikabinti.

3.7 Pastebėjus bet kokį įrenginio gedimą (sugedus paleidimo - išjungimo mygtukui, susiradus neįprastiems garsams ir triukšmui, degėsių kvapui, dūmams), nedelsiant išjungti įrenginį ir apie tai pranešti tiesioginiam UAB „ALKAVA“ vadovui. Darbo nepradėti, kol- pasalinti visi trūkumai.

4.DARBUOTOJO VEIKSMAI DARBO METU

4.1. Vykdyti darbo tvarkos taisyklių, nustatyto darbo ir poilsio laiko reikalavimus. Ilsėtis valgyti ir rūkyti tam tikslui skirtose vietose. Dirbti tik tą darbą kurį paveda tiesioginis UAB „ALKAVA“ vadovas, ir tik tada, kai yra žinomi saugūs jo atlikimo būdai.

4.2. Darbo metu būti dėmesingam, atidžiam, atsargiam, neužsiminėti pašaliniais darbais, nesikalbėti su pašaliniais ir netrukdyti dirbti kitiems.

4.3. Palaikyti tvarką ir švarą darbo vietoje.

4.4. Nesitraukti dėmesio nuo darbo ir neužsiminėti pašalimais darbais.

4.5. Nedirbti jei darbo vieta nepakankamai apšviesta.

4.6. Nekeisti atvirų elektrinių dalių.

4.7. Draudžiama atlikti bet kokius elektrinės viryklės remonto darbus.

4.8. Prieš įjungiant viryklę. įsitikinti, kad ant jos nėra paliktų plastikinių maišų ar kitų pašalinių daiktų.

4.9. Draudžiama įjungti viryklę vidutiniu ar maksimaliu pajėgumu tuščia eiga nekaitinant puodų, keptuvių su produktais).

4.10. Puodus su karštu maistu elektrinės viryklės paviršiumi stumti atsargiai, nestaigiais judesiais.

4.11. Riebalus dėti į keptuvę (taukų, aliejaus virimo prietaisą) dar neįjungus jos. Saugoti, kad nepatektų vandens į įkaitintus riebalus.

4.12. Pusfabrikačius į karštus riebalus dėti, apversti reikia judesiu nuo savęs specialiai tam skirtomis mentelėmis.

4.13 Produktus į verdančius riebalus dėti ir išimti metaliniais tinkleliais.

4.14. Naudoti puodus, atitinkančius lankinių skersmenį.

4.15. Draudžiama palikti bet kokias priemones ar dangčius ant kaitinimo elementų.

4.16. Sausai nuvalyti virimo indo dugną prieš jį padedant ant kaitinimo lankainio.

4.17. Kaitinimo lankainį įjungti tik tad, kai ant jo padėtas puodas.

4.18. Elektrosaugos reikalavimai:

4.18.1. neliesti drėgnomis rankomis elektros laidų, kabelių, kištukų;

4.18.2. nedirbti su elektros įrankiais ar prietaisais, jeigu prisilietus jaučiamas elektros srovės poveikis;

4.18.3. nedirbti su netvarkingais elektros įrankiais, prietaisais ar įrenginiais;

4.18.4. dirbti tik su įžemintais prietaisais bei įrenginiais;

4.18.5. nesiliesti vienu metu prie įžemintų dalių (centrinio apšildymo radiatorių. vamzdžių ir pan.) ir elektros įrenginių metalinių dalių (stalinės lempos ir kt.), kad,

esant pažeistai izoliacijai ir šioms dalims turint elektros įtampą nesusidarytų grandinė tekėti elektros srovei per žmogaus kūną;

4.18.6. panaudojus elektros įrankį, prietaisą ar įrenginį, tuoj pat išjungti;

4.18.7. nedirbti su elektros įrankiais, prietaisais ar įrengimais, jei ant jų pasiliejo skysčiai

4.18.8. neremontuoti pačiam sugedusį elektros įrenginį, laidus, kištuką, kištukinį, elektros lizdą, tai atlikti privalo darbuotojas, turintis elektrotechninio personalo reikiamą kvalifikaciją.

4.19. Pastebėjus gedimus, pasirodžius kibirkštims nedelsiant išjungti plytą iš tinklo, pranešti tiesioginiam UAB „ALKAVA“ vadovui.

4.20. Leidžiama nepavojinga vienkartinė keliamo ir pernešamo krovimo masė:

4.21. kartu dirbant kitą darbą (iki dviejų kartų per valandą):

4.21.1.1.vyrams - iki 30 kg;

4 21.1.2. moterims - iki 10 kg;

4 22. Darbo metu užtikrinti švarą ir tvarką darbo vietoje, stebėti praėjimus, susidariusias atliekas pamainos pabaigoje, pašalinti į tam skirtą vietą.

4 23 Draudžiama be tiesioginio UAB „ALKAVA“ vadovo žinios palikti savo darbo vietą, patikėti pareigas ar darbo priemones kitam asmeniui. Savavališkai atlikinėti darbus nesusijusius su užduoties vykdymu. Pasišalinti iš darbo vietos galima tik gavus tiesioginio vadovo leidimą.

5. DARBUOTOJO VEIKSMAI AVARINIAIS (YPATINGAIS) ATVEJAIS

5.1.Pastebėjus, kad gali įvykti nelaimingas atsitikimas ar avarija, nedelsiant išjungti įrengimus, ant paleidimo įrenginio užkabinti lentelę: "NEJUNGTI", apie tai pranešti tiesioginiam vadovui. Būtina išjungti elektros srovę ir pranešti tiesioginiam UAB „ALKAVA“ šiais atvejais:

5.1.1. pastebėjus stiprų detalių, laidų įkaitimą;

5.1.2. sugedus elektros instaliacijai (neveikia, kibirkščiuoja kištukinis elektros lizdas, jungiklis);

5.1.3. pajutus svylančių laidų kvapą;

Konkreti mokymo medžiaga bus pateikia mokymų metu įmonėje UAB „Alkava“.

2.2. ŽALIAVŲ APRAŠYMAI

Maisto žaliavos priimamos atsižvelgiant į jų saugą bei kokybę, nes nuo tiekiamos žaliavos bus galima pagaminti kokybiškus ir skanius gaminius.

Kreminių gaminių gamyboje sviestiniai kremai vartojami daugiausiai. Jie gaminami, plakant sviestą su kitais produktais. Sviestiniai kremai gaminami ir su įvairiais priedais: riešutais, kakava ir kt.

Kremų gamyboje plačiai naudojamas margarinas **„Master Gioia**“, kuris idealiai tinka aukštos kokybės grietininiams kremams gaminti.

Gaminant grietininį kremą naudojama margarinas „Master Gioia“, sausas kremas „Crembay N“, vanduo ir likeris. Sausas kremas „Crembay N“ išsukamas su margarinu „Master Gioia“ iki vientisos masės, supilamas vanduo, likeris ir plakamas iki purumo.

Kremų gamyboje naudojama grietinėlė **„Decor Uip“.** Tai grietinėlė pagaminta augalinių riebalų pagrindu. Šis produktas turi visas konditerinės grietinėlės savybes, pasižymi paprastu paruošimo būdu – kremas išplakamas vos per 2 – 4 minutes. **„Decor Uip“** ilgiau išsilaiko išplakta. Plakama visų tipų plaktuvais, jos sudėtyj jau yra cukraus. Produktas gali būti maišomas su konditeriniais kremais, kakavos milteliais ar kitais priedais. **„Decor Uip“** – labai ekonomiškas produktas, plkant jos tūris padidėja daugiau nei 4 kartus. Norint pagaminti švelnesnį produktą (labiau tinkamą pertepimams), prieš plakant galima įpilti iki 140 g šalto nenugriebto pieno vienam litrui **„Decor Uip“.** Prieš plakant būtina atšaldyti iki 9-12 ^{0}C temperatūros.

Gaminant baltyminius kremus, inventorius turi būti švarus, sausas, neriebaluotas. Kiaušinių baltymai gerai atšaldyti.

Maisto saugai užtikrinti įmonėje yra taikomos bendrosios ir specialiosios priemonės.

Prie specialiųjų saugos valdymo priemonių priskiriama maisto saugos savikontrolės sistema, pagrįsta RVSVT principais.

UAB „Alkava“ žaliavų ir gaminių standartai:

Įmonėje naudojami LR nustatytais standartais:

Kreminiams gaminiams LST 1189:2003

Mokymų metu mokytojai gaus daugiau konkrečios medžiagos.

2.3. KREMŲ GAMYBOS TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

Pateikiamas technologinės kortelės pavyzdys:

12 lentelė technologinė kortelė

UAB „ALKAVA” TVIRTINU:

Data 2010 09

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Gaminio pavadinimas TORTAS “NAKTELĖ”

Išeiga pagal receptūra : 10 kg.

Eil.Nr.	Žaliavos	Biskvitas	Kremas	Kremas aptepimui	Papuošimas	Viso:
1	Kiaušiniai	2400				2400
2	Grietinė		2500			2500
3	Grietinėlė		2500			2500
4	Cukrus	1200	300			1500
5	Miltai	1400				1400
6	Kakava	240				240
7	Sviestas			300		300
8	Kond. pienas			300		300
9	Margarinas			200		200
10	Tams.šok. kremas			200	100	300
11	Vanilinis cukrus		30			30
12	Dažai				15	15
13	C. Pudra gelytem				110	110
14	Citrinos rūgštis		10			10
15	Vaniline esencija		100			100
16	Želatina				20	20
17	Decorgel. Baltas				60	60
18	Decorgel.karamel				20	20
	Servetėlės					13 vnt.
	Torto dėžutė					13 vnt.
	Plakimo laikas	45 min	15 min	10 min		70 min
	Kepimo laikas	40 min				40 min
	Paruošimas	15 min	10 min.	10 min.		35 min
	Puošimas				15 min.	15 min.
	Svėrimas					15 min.
	Viso:	5240	5440	1000	325	12005
	Išeiga:					10000

Torto „Naktelė“ gamyboje naudojami kremai: grietinėlės kremas pagrindinio pusgaminio – biskvito pertepimui ir sviestinis (sviestinis šokoladinis kremas su sutirštintu pienu) kremas torto apipavidalinimui. Pateiktoje technologinėje kortelėje nurodyta, kad grietinėlės kremas plakamas 15 minučių, sviestinis kremas – 10 minučių.

Kremai – plastiška, puri masė, vartojama kreminiams konditerijos gaminiams pertepti bei papuošti.

Pagrindinis technologinis procesas, gaminant kremus, yra žaliavų plakimas. Plakant į masę patenka oro ir jos apimtis padidėja keltą kartų.

Kreminių gaminių gamyboje sviestiniai kremai vartojami daugiausiai. Jie gaminami, plakant sviestą su kitais produktais. Sviestiniai kremai gaminami ir su įvairiais priedais: riešutais, kakava ir kt.

Gaminant baltyminius kremus, inventorius turi būti švarus, sausas, neriebaluotas. Kiaušinių baltymai gerai atšaldyti.

3. MOKYMO ELEMENTAS.
KREMŲ PLAKIMAS

3.1. PLAKIMO MAŠINŲ APRAŠYMAS, INVENTORIAUS, PAGALBINIŲ PRIEMONIŲ KATALOGAI

Plakimo mašinos aprašymas pateiktas 4 priede.

Mokymų metu bus pateikta mokymo medžiaga.

3.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Šiame mokymo elemente bus supažindinama su kremų plakimo technologija, naudojant natūralias, ekologiškas ir naujausiais žaliavas, kremų kokybės nustatymu.

Kremai – plastiška, puri masė, vartojama kreminiams konditerijos gaminiams pertepti bei papuošti.

Pagrindinis technologinis procesas, gaminant kremus, yra žaliavų plakimas. Plakant į masę patenka oro ir jos apimtis padidėja keltą kartų.

Kreminių gaminių gamyboje sviestiniai kremai vartojami daugiausiai. Jie gaminami, plakant sviestą su kitais produktais. Sviestiniai kremai gaminami ir su įvairiais priedais: riešutais, kakava ir kt.

Kremų gamyboje plačiai naudojamas margarinas **„Master Gioia**“, kuris idealiai tinka aukštos kokybės grietininiams kremams gaminti.

Gaminant grietininį kremą naudojama margarinas „Master Gioia“, sausas kremas „Crembay N“, vanduo ir likeris. Sausas kremas „Crembay N“ išsukamas su margarinu „Master Gioia“ iki vientisos masės, supilamas vanduo, likeris ir plakamas iki purumo.

Kremų gamyboje naudojama grietinėlė **„Decor Uip“.** Tai grietinėlė pagaminta augalinių riebalų pagrindu. Šis produktas turi visas konditerinės grietinėlės savybes, pasižymi paprastu paruošimo būdu – kremas išplakamas vos per 2 – 4 minutes. **„Decor Uip“** ilgiau išsilaiko išplakta. Plakama visų tipų plaktuvais, jos sudėtyj jau yra cukraus. Produktas gali būti maišomas su konditeriniais kremais, kakavos milteliais ar kitais priedais. **„Decor Uip“** – labai ekonomiškas produktas, plkant jos tūris padidėja daugiau nei 4 kartus. Norint pagaminti švelnesnį produktą (labiau tinkamą pertepimams), prieš plakant galima įpilti iki 140 g šalto nenugriebto pieno vienam litrui **„Decor Uip“.** Prieš plakant būtina atšaldyti iki 9-12 ^{0}C temperatūros.

Gaminant baltyminius kremus, inventorius turi būti švarus, sausas, neriebaluotas. Kiaušinių baltymai gerai atšaldyti.

Pateikiamas technologinės kortelės pavyzdys:

13 lentelė technologinė kortelė

UAB „ALKAVA” TVIRTINU:

Data 2010 09

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Gaminio pavadinimas TORTAS “NAKTELĖ”

Išeiga pagal receptūra : 10 kg.

Eil.Nr.	Žaliavos	Biskvitas	Kremas	Kremas aptepimui	Papuošimas	Viso:
1	Kiaušiniai	2400				2400
2	Grietinė		2500			2500
3	Grietinėlė		2500			2500
4	Cukrus	1200	300			1500
5	Miltai	1400				1400
6	Kakava	240				240
7	Sviestas			300		300
8	Kond. pienas			300		300
9	Margarinas			200		200
10	Tams.šok. kremas			200	100	300
11	Vanilinis cukrus		30			30
12	Dažai				15	15
13	C. Pudra gelytem				110	110
14	Citrinos rūgštis		10			10
15	Vaniline esencija		100			100
16	Želatina				20	20
17	Decorgel. Baltas				60	60
18	Decorgel.karamel				20	20
	Servetėlės					13 vnt.
	Torto dėžutė					13 vnt.
	Plakimo laikas	45 min	**15 min**	**10 min**		70 min
	Kepimo laikas	40 min				40 min
	Paruošimas	15 min	10 min.	10 min.		35 min
	Puošimas				15 min.	15 min.
	Svėrimas					15 min.
	Viso:	5240	5440	1000	325	12005
	Išeiga:					10000

Torto „Naktelė“ gamyboje naudojami kremai: grietinėlės kremas pagrindinio pusgaminio – biskvito pertepimui ir sviestinis (sviestinis šokoladinis kremas su sutirštintu pienu) kremas torto

apipavidalinimui. Pateiktoje technologinėje kortelėje nurodyta, kad grietinėlės kremas plakamas 15 minučių, sviestinis kremas – 10 minučių.

4 MOKYMO ELEMENTAS.
SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS „KREMŲ GAMYBA“

PAGAMINTI SVIESTINĮ KREMĄ, PASIRUOŠUS ŽALIAVAS, INVENTORIŲ, ĮRANGĄ

Užduoties aprašymas:

Savarankiškai pagaminti užduotyje nurodytą kremą, skirtą kreminių gaminių pertepimui.

1) Parinkti žaliavas kremo gamybai.
2) Savarankiškai pasiruošti žaliavas.
3) Parinkti technologinius įrengimus ir įrankius, inventorių.
4) Paruošti kremo plakimo įrenginį ir inventorių
5) Pagaminti kremą.
6) Apibūdinti pusgaminį.

Technologinę schemą ir receptūrą duoda mokytojas prieš atliekant užduotį. Užduoties atlikimą vertina UAB ,,Alkava‘‘ mokytojas, vertinimui ir aptarimui skiriama 0,5 val.

Užduoties vertinimo kriterijai:

- Užduotis pilnai atlikta per jai skirtą laiką,
- Užduotis atlikta kokybiškai, laikantis technologinių reikalavimų.
- Užduotis atlikta pagal pateiktą savarankiškos užduoties aprašymą,
- Užduotis atlikta savarankiškai.

MODULIS S.2.3.
ŠOKOLADINIŲ SALDAINIŲ, GLAISTŲ, ĮDARŲ GAMYBA

1. MOKYMO ELEMENTAS.
ŠOKOLADINIŲ SALDAINIŲ, GLAISTŲ, ĮDARŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMAS GAMYBOS

Šiame mokymo elemente supažindinama su UAB „Rūta“ naudojama įranga, įrengimais skirtais šokoladinių saldainių, glaistų ir įvairių įdarų gamybai, patalpomis, technologiniais procesais, UAB “RŪTA” technologiniais reikalavimais, gaminių asortimentu, darbo organizavimu, pagrindinėmis technologinėmis operacijomis, kokybės kontrolės, maisto saugos sistema, Pateikiami dražė techniniai reikalavimai, saldainių, konditerinių masių bendrieji reikalavimai, šokolado bendrieji reikalavimai, technologinės kortelės pavyzdys, kokybės kontrolės dokumentacija. Įmonėse darbas organizuojamas remiantis Lietuvos Standartais http:/www.lsd.lt bei geros higienos normomis http://www.vvsb.lt.

1.1. DARBŲ SAUGOS INSTRUKCIJOS. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS.

Mokymų metu mokytojai gaus konkrečios medžiagos, bus supažindinami su darbų saugos instrukcijomis.

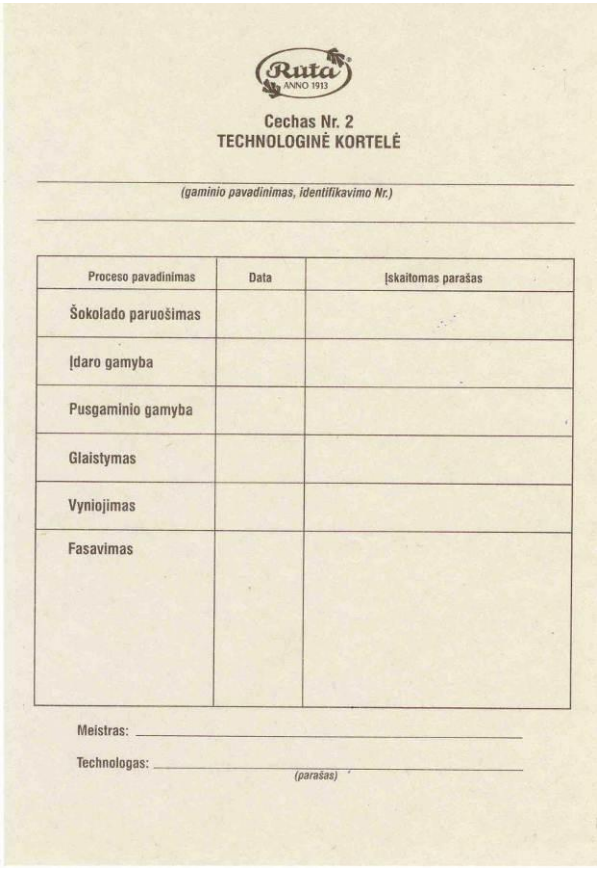
UAB „Rūta“ asortimentas pateiktas 1 bendrajame modulyje.

Kokybės kontrolės sistema UAB „Rūta“ apžvelgta 1 bendrajame modulyje.

Gatavos produkcijos kokybės kontrolė vykdoma ir kokybės rezultatai fiksuojami „Gatavos produkcijos kokybės kontrolės žurnale“ (pateikta 1 bendrajame modulyje).

Maisto saugos ir kokybės valdymo sistema UAB „Rūta“ aprašyta 2 bendrajame modulyje.

Gaminiai gaminami pagal technologinę kortelę, vadovaujantis OI (operacinė instrukcija). Pateikiamas OI pavyzdys, nes mokymo medžiaga bus pateikiama įmonėje mokymo metu.



Ruta
ANNO 1913

Cechas Nr. 2
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

(gaminio pavadinimas, identifikavimo Nr.)

Proceso pavadinimas	Data	Įskaitomas parašas
Šokolado paruošimas		
Įdaro gamyba		
Pusgaminio gamyba		
Glaistymas		
Vyniojimas		
Fasavimas		

Meistras: _____

Technologas: _____
(parašas)

paveikslėlis 21 UAB "RŪTA" technologinė kortelė

1.2. OPERACINĖS INSTRUKCIJOS (OI)

Pateikiama operacinės instrukcijos pavyzdys.

Mokymų metu mokytojai gaus konkrečios medžiagos.

14 lentelė Operacinė instrukcija

Uždaroji akcinė bendrovė „Rūta“	OI-00263 Leidimas 1	Lapas 1 iš 1
	Karamelės figūrų gamyba	2008 – 04 - 15

	Pareigos	Vardas, pavardė	Parašas	Data
Rengė	Technikė- technologė	Asta Aprimienė		
Suderinta	Meistrė	Birutė Devėnienė		
Patvirtino	Vyriausia technologė	Danguolė Tamošiūnienė		

1. Izomaltas sudedamas į vandenį (1 kg izomalto pilama 200 gr vandens) ir verdama iki 100°C temperatūros.

2. Supilama vyno rūgštis ir maišant verdama iki 180°C temperatūros.

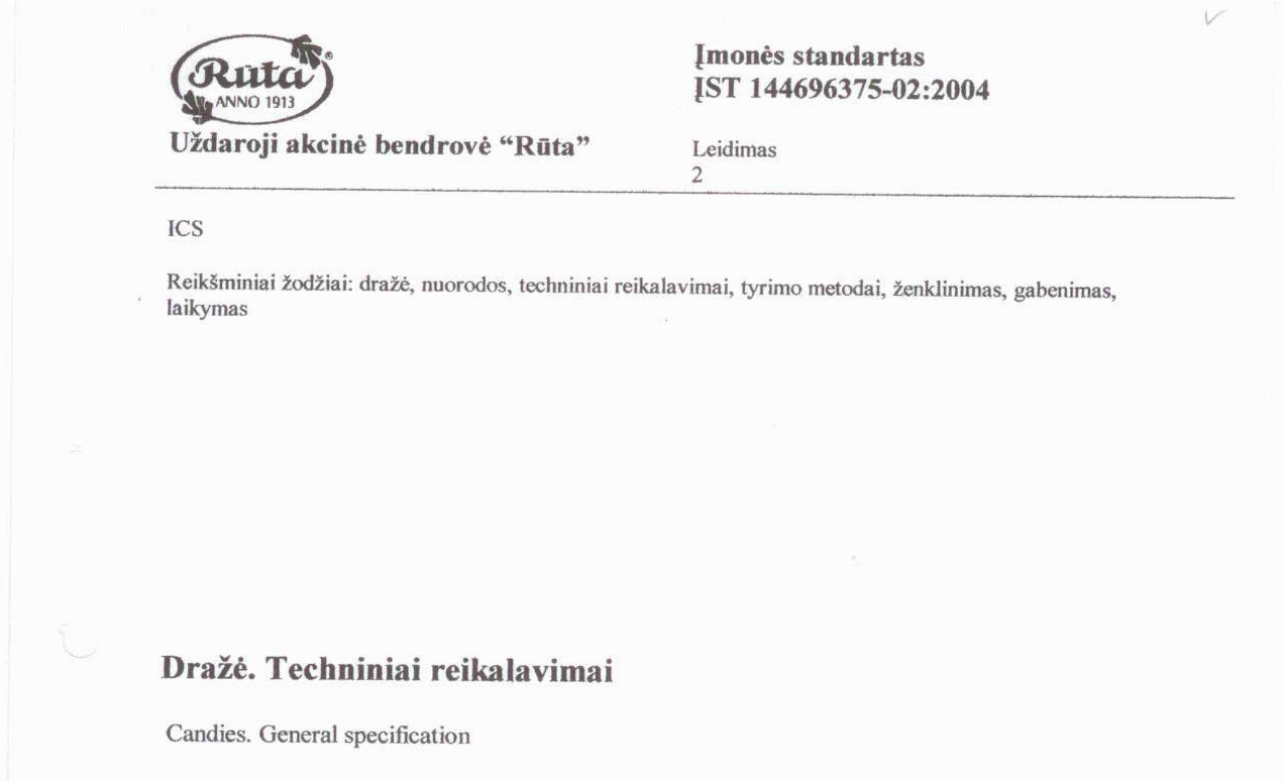
3. Atšaldžius iki 150° temperatūros supilamas dažiklis ir vėl verdama iki 180°C temperatūros.

4. Išvirta karamelė formuojama, kai jos temperatūra yra 70°C.

5. Karamelė formuojama su spec. pirštinėmis.

1.3. GAMINIŲ STANDARTAI. GAMINIŲ KOKYBĖS KONTROLĖS PROGRAMA IR ŽURNALAI

Pateikiamas UAB “Rūta” įmonės standartas, kuriame supažindinama su dražė techniniais reikalavimais, dražė asortimentu ir charakteristika, dražė kokybės nustatymu jusliniu būdu, nurodama rodikliai ir charakteristika, fiziniai ir cheminiai dražė rodikliai, pakavimo reikalavimai, ženklinimas, dražė priėmimo sąlygos, tyrimo būdai, laikymo sąlygos.



Rūta ANNO 1913

Uždaroji akcinė bendrovė “Rūta”

Įmonės standartas
ĮST 144696375-02:2004

Leidimas
2

ICS

Reikšminiai žodžiai: dražė, nuorodos, techniniai reikalavimai, tyrimo metodai, ženklinimas, gabenimas, laikymas

Dražė. Techniniai reikalavimai

Candies. General specification

Uždaroji akcinė bendrovė "RŪTA"

ĮMONĖS STANDARTAS
ĮST 144696375-02:2004

Leidimas 2 | Lapų skaičius 7

SUDERINO
Respublikinio mitybos centro direktorius
Albertas Barzda
2004 - 11-22
Nr. 1281

TVIRTINU
Uždarosios akcinės bendrovės "Rūta" direktorius
Algirdas Gluodas
2004.11.30

Dražė. Techniniai reikalavimai

1. Taikymo sritis

Šis įmonės standartas taikomas dražė - smulkiems žirnelio, pupelės, ar kitos formos konditerijos gaminiams iš karamelės masės ar kitokios saldainių masės ir/ar su riešutais, sėklomis, grūdais, uogomis, cukrintiniais arba be jų dažniausiai blizgančio paviršiaus.

2. Nuorodos

Šiame standarte pateiktos nuorodos į:
LST EN 45014 Bendrieji tiekėjų atitikties deklaracijai keliami reikalavimai;
LST EN ISO 780 Pakavimas. Krovinių ženklinimas vaizdiniais ženklais;
LST 1538 Konditerijos gaminiai. Priėmimas, bandinių sudarymo ir paruošimo metodai;
LST 1544 Miltiniai kepiniai ir konditerijos gaminiai. Sacharidų kiekio nustatymo metodai;
LST 1553 Miltiniai kepiniai ir konditerijos gaminiai. Rūgštingumo ir šamingumo nustatymo metodas;
LST 1615 Maisto produktai ir maisto priedai. Mėginių ėmimas ir ruošimas mikrobiologiniams tyrimams;
LST 1611 Konditerijos gaminiai. Drėgmės ir sausųjų medžiagų kiekio nustatymo metodai;
HN 15 Maisto higiena;
HN 16 Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu;
HN 26 Maisto žaliavos ir produktai. Didžiausias leidžiamas mikrobinio užterštumo lygis;
HN 53 Leidžiami vartoti maisto priedai;
HN 53-1 Leidžiami vartoti maisto priedai. Leidžiamos vartoti kvapiosios medžiagos ir kvapiųjų medžiagų gamybos žaliavos;
HN 53-2 Leidžiami vartoti maisto priedai. Specifiniai saldiklių, dažiklių ir kitų maisto priedų grynumo kriterijai;
HN 54 Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos;

HN 119 Maisto produktų ženklinimas;
1987 m. gruodžio 22 d. Tarybos reglamentas (Euratomas) Nr.3954/87, nustatantis didžiausius leidžiamus maisto produktų ir pašarų radiacinės taršos lygius po branduolinės avarijos ar kokio nors kito radiacinės avarijos atvejo;
1989 m. liepos 18 d. Tarybos reglamentas (Euratomas) Nr.2218/89 ir 1990 m.kovo 29 d. Komisijos reglamentas (Euratomas) Nr.770/90 iš dalies keičiantys reglamentą Nr.3954/87;
1989 m. balandžio 12 d. Komisijos reglamentas (Euratomas) Nr.944/89, nustatantis didžiausius leidžiamus mažais kiekiais vartojamų maisto produktų radioaktyviojo užterštumo lygius įvykus branduolinei avarijai arba bet kokiu kitu nepaprastosios radiologinės padėties atveju;
Transporto priemonės maisto produktams gabenti higienos paso išdavimo, perregistravimo tvarka, patvirtinta Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2002 m. gegužės mėn. 10 d. įsakymu Nr.217;
2001 m. kovo 8 d. Komisijos reglamentas (Euratomas) Nr.466/2001, nustatantis didžiausias leidžiamas tam tikrų teršalų koncentracijas maisto produktuose.

3. Techniniai reikalavimai

3.1. Dražė turi būti gaminama laikantis šio standarto, receptūrų, technologijos instrukcijų, higienos normos HN 15 bei higienos taisyklių reikalavimų.
3.2. Žaliavos, naudojamos dražė gamybai, turi atitikti galiojančių normatyvinių dokumentų reikalavimus. Kvapiosios medžiagos, maisto priedai ir jų kiekiai turi būti nurodyti HN 53, HN 53-1. Maisto priedai pagal grynumą turi atitikti HN 53-2.
3.3. Žaliavos, iš kurių gaminami produktai, turi atitikti HN 54 ir 2001 m.kovo 8 d. Tarybos reglamento(Euratomas) Nr.466/2001, 1987 m. gruodžio 22 d. Tarybos reglamento (Euratomas) Nr.3954/87, 1989 m. liepos 18 d. Tarybos reglamento (Euratomas) Nr.2218/89, 1989 m. balandžio 12 d. Komisijos reglamento (Euratomas) Nr.944/89 reikalavimus.
3.4. Charakteristika
3.4.1. Pagal branduolio sudėtį dražė gali būti:
likerinė,pomadinė, cukrinė, karamelinė, marcipaninė, spanguolinė, putlioji, su žėlė mase, su cukrintiniais, su džiovintais vaisiais ar uogomis, grūdinė (sprogdintų kukurūzų, aliejinių kultūrų sėklų ir kt.),riešutinė, griliažinė, pieniška, su medumi, su kitomis saldainių masėmis ir kt.branduoliais.
3.4.2. Dražė branduolys gali būti padengtas:
miltiniu cukrumi,
miltiniu cukrumi su įvairiais priedais,
cukraus kristalais,
įvairių rūšių šokoladu,
glaistu (kakaviniu, baltuoju, pieniniu ir kt.),
įvairių rūšių šokolado glaistu,
nonparele,
traškančia luobele, susidariusia susikristalizavus užpilamo cukraus sirupo sacharozei.
3.4.3. Dražė gali būti sveriamoji arba fasuotoji.
3.4.4. Dražė branduolių ir konditerinių masių, iš kurių gaminami branduoliai, charakteristikos pateiktos 1 lentelėje.

1 lentelė

Dražė pavadinimas	Charakteristika
Likerinė	Sklystas arba šiek tiek susikristalizavęs sirupas iš cukraus, alkoholinių gėrimų ir kitų priedų.

SUDERINTA
Respublikinis mitybos centras 2

Dražė pavadinimas	Charakteristika
Pomadinė	Smulkiai susikristalizavusi masė, susidariusi plakant atitinkamos konsistencijos sirupą (iš cukraus, gliukozės sirupo ir priedų).
Cukrinė	Miltinis cukrus su kvapiosiomis bei kt. skonį gerinančiomis medžiagomis, su kakavos produktais arba be jų; cukrinės tabletės- dar ir su tenėjančiomis bei lipnumą reguliuojančiomis medžiagomis.
Karamelinė	Amorfinė masė, susidaranti virinant sirupą, paruoštą iš cukraus ir gliukozės sirupo (arba iš cukraus ir invertuoto sirupo) su skonį gerinančiomis medžiagomis.
Marcipaninė	Plastiška, tąsi masė iš neskrudintų riešutų arba aliejinių grūdinių ar ankštinių augalų sėklų su cukrumi ir skonį gerinančiomis medžiagomis.
Spanguolinė	Išnokusios spanguolių uogos.
Putlioji	Plakta masė iš putojančių ir stingdančių žaliavų su skonį ir aromatą gerinančiais priedais arba be jų.
Su žėlė mase	Stangri elastinga masė, susidariusi sustingus sirupui, išvirtam iš cukraus, gliukozės sirupo ir įvairių priedų bei stingdančių medžiagų.
Su cukrintiniais	Smulkiai pjaustyti cukruje virti ir išdžiovinti vaisiai ar jų žievelės arba malta masė iš jų.
Su džiovintais vaisiais ir uogomis	Džiovinti vaisiai ir uogos, be kotelių ir kitų priemaišų, smulkinti arba nesmulkinti.
Su spirituotais vaisiais ir uogomis	Nusausinti spirituoti vaisiai ar uogos; smulkinti arba nesmulkinti.
Grūdinė	Sprogdinti kukurūzai, kukurūzų lazdelės, kukurūzų ar kitų kruopų traškučiai, skrudintos aliejinių kultūrų sėklos ne didesnės kaip 30 mm, be aštrių kraštų arba smulkinta masė iš jų.
Riešutinė	Apskrudinti riešutų branduoliai arba skrudinti riešutai ar aliejinių grūdinių arba ankštinių augalų sėklos, pertrintos su cukrumi, pienu, kakavos produktais (arba be jų), riebalais ir kitais priedais.
Griliažinė	Kieta amorfinėn karamelės masė su riešutais arba aliejinių augalų sėklomis.
Pieniška	Cukraus ir gliukozės sirupas, išvirtas panaudojant medų ir kitus priedus.
Su cukraus ir riebalų mase	Masė iš miltinio cukraus, riebalų ir skonį gerinančių priedų su stingdančiomis medžiagomis arba be jų.

3.4.5. Neleidžiama dražė gamybai naudoti rafinuotą gliukozės sirupą, melasą ir cukraus pramonės pusgaminius.

3.4.6. Sacharozės inversijos reguliavimui galima naudoti natrio laktatą arba natrio citratą, įdedant ne daugiau kaip 0,3% gatavos produkcijos masės.

3.4.7. Paviršiaus luobelės blizgesiui pagerinti gali būti naudojamas bičių vaškas, karnauba vaškas ir kt. medžiagos, nurodytos HN53 .

SUDERINTA
Respublikinis mitybos centras 3

3.4.8. Dražė jusliniai rodikliai pateikti 2 lentelėje.

2 lentelė

Rodiklio pavadinimas	Charakteristika
Išvaizda: Forma	Žirnelio, tabletės, ovalinė, plokščia arba kitokia. Leidžiama: netaisyklinga forma, kai dražė branduolys iš grūdų, sėklų, riešutų, uogų, cukrintinių ir džiovintų vaisių ir uogų; sulipusių ir deformuotų dražė- ne daugiau kaip 3% masės.
paviršius	Būdingas atitinkamai rūšiai, tolygiai padengtas glaistu arba visas paviršius apvoliotas smulkiu cukrumi arba nonparele. Leidžiamos paviršiaus įdubos kai dražė branduolys iš grūdų, sėklų, riešutų, uogų, cukrintinių, kukurūzų lazdelių, kukurūzų ar kitų kruopų traškučių, džiovintų vaisių ar uogų. Šokoladu ar šokoladiniu glaistu padengta dražė negali būti balzgana.
spalva	Įvairi, tokia kaip nurodyta receptūroje, tolygiai vienoda, be dėmių. Dražė su rupiais branduoliais (riešutų, sprogdintų kukurūzų, kukurūzų lazdelių, kukurūzų ar kitų kruopų traškučių, sėklų, džiovintų vaisių ar uogų, cukrintinių) leidžiamas nevienodas atspalvis. Gali būti vienspalvė arba daugiaspalvė. Apibarstymui naudojama nonparelė gali būti vienos arba kelių spalvų.
Skonis ir kvapas	Būdingi atitinkamai receptūrai; gerai išreikšti, be pašalinio skonio ir kvapo.

3.4.9. Fizikiniai ir cheminiai dražė rodikliai pateikti 3 lentelėje.

3 lentelė

Dražė tipas (pagal branduolio sudėtį)	Drėgmė,%	Redukuojančios medžiagos ne daugiau kaip,%		Rūgštingumas ne mažiau kaip,%
		Dražė branduolio	Dražė	
1	2	3	4	5
Likerinė	5,0-9,0	-	3	-

SUDERINTA

Respublikinis mitybos centras

1	2	3	4	5
Pomadinė	3,0-7,0	14	9	1,5
Cukrinė	0,2-5,5	-	8	4,0
Karamelinė	1,0-7,0	32	23	1,0
Marcipaninė	2,0-14,0	16	10	-
Plaktinė	6,0-10,0	4	-	-
Su žėlė mase	8,0-12,0	28	16	4,0
Su cukrintiniais	6,0-21,0	-	-	-
Su džiovintais vaisiais ir uogomis	1,0-18,0	-	32	-
Su spirituotais vaisiais ir uogomis	6,0-21,0	-	-	-
Grūdinė(t.t.kukurūzų ar kitų kruopų traškučiai)	1,0-3,0	-	4	1,5
Riešutinė	1,0-7,0	-	-	-
Griliažinė	1,0-7,0	-	-	-
Su vaisių milteliais	6,0-9,0	-	17	4,0
PASTABOS: 1. Rūgštingumas nenormuojamas, kai dražė gaminama nenaudojant rūgšties, bei spanguolinės dražė. 2. Dražė drėgmė ir leidžiami jos nuokrypiai nurodomi receptūroje.				

3.4.10. Įdaro karamelinėje dražė turi būti ne mažiau kaip 14%.
3.4.11. Dražė branduolio ir glaisto kiekis nurodomas receptūroje. Leidžiamas glaisto kiekio nuokrypis ne daugiau kaip ±2%.
3.4.12. Dražė mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti nurodytiems HN 26.

3.6. Pakavimas

3.6.1.Dražė fasuojama į kartonines arba iš polimerinių medžiagų pagamintas dėžutes, pakelius, maišelius, skardinius indelius ar kitą tarą, supilant į kiekvieną ne daugiau kaip po 1000 g grynojo kiekio.
3.6.2. Atskirose pakuotėse gali būti supilta vienos arba kelių rūšių dražė.
3.6.3. Kartoninių dėžučių ir skardinių indelių dugnas ir jose supiltos dražė paviršius uždengiamas pergamentu, puspergamentu, celofanu arba kitomis medžiagomis.
3.6.4. Dėžutės, pakeliai ir paketai su dražė užkijuojami lipnia juostele, surišami virvele arba sandarinami kitu būdu.
3.6.5. Fasuotoji ir sveriamoji dražė pakuojama į faneruotas ar gofruoto kartono dėžes arba kitą tarą ne daugiau kaip po 16 kg.
3.6.6. Pakavimui ir fasavimui naudojamos medžiagos ir tara turi būti švari, sausa, be pašalinio kvapo, pagaminta iš HN16 nurodytų medžiagų ir turi atitikti galiojančių normatyvinių dokumentų reikalavimus.
3.6.7. Leidžiami didžiausi neigiami grynojo kiekio nuokrypiai išdėstyti 4 lentelėje.

4 lentelė

Grynasis kiekis	Leidžiamas didžiausias nuokrypis
nuo 5 g iki 50 g	9 %
per 50 g iki 100 g	4,5 g
Grynasis kiekis	Leidžiamas didžiausias nuokrypis
per 100 g iki 200 g	4,5 %

per 200 g iki 300 g	9,0 g
per 300 g iki 500 g	3 %
per 500 g iki 1000 g	15 g
Per 1000 g	1,5 %

Grynojo kiekio viršijimas visais atvejais neribojamas.

3.7. Ženklinimas

3.7.1. Dražė ženklinama pagal HN 119 reikalavimus.
3.7.2. Ant kiekvienos fasuotosios dražė pakuotės su produkcija turi būti pažymėta:
gamintojo pavadinimas, adresas, prekių ženklas;
dražė pavadinimas;
produkto sudėtis- visos sudedamosios dalys mažėjančia pagal kiekį tvarka. Maisto priedai nurodomi grupiniu pavadinimu ir E numeriu arba grupiniu pavadinimu ir individualios medžiagos pavadinimu. Kvapiosios medžiagos nurodomos žodžiais "kvapiosios medžiagos " arba konkrečiu kvapiosios medžiagos pavadinimu ;
grynasis kiekis;
tinkamumo vartoti terminas-"Geriausias iki…(data)";
laikymo sąlygos;
100 g produkto maistinė ir energinė .
Gaminant produktus su saldikliu(saldikliais), ženklinti papildomu užrašu "su saldikliu(saldikliais)". Šis užrašas turi būti šalia maisto produkto pavadinimo.
Gaminant produktus su cukrumi ir saldikliu, ženklinti papildomu užrašu "su cukrumi (cukrais) ir saldikliu (saldikliais)". Šis užrašas turi būti šalia maisto produkto pavadinimo.
3.7.3. Gabenamoji tara ženklinama užrašant įspėjamuosius ženklus:"Nemėtyti", "Laikyti sausai" arba atitinkamos reikšmės vaizdiniais ženklais, nurodytais LST EN ISO 780.
Ant gabenamosios taros turi būti nurodyta:
Gamintojo pavadinimas, adresas, prekių ženklas;
Produkto pavadinimas;
Grynasis kiekis (sveriamosios dražė);
Fasuotosios dražė pakuočių kiekis ir grynasis kiekis vienoje pakuotėje;
Tinkamumo vartoti terminas:"Tinka vartoti iki…..(data)";
Laikymo sąlygos.
Gaminant produktus su saldikliu(saldikliais), ženklinti papildomu užrašu "Su saldikliu(saldikliais)". Šis užrašas turi būti šalia maisto produkto pavadinimo.
Gaminant produktus su cukrumi ir saldikliu, ženklinti papildomu užrašu "su cukrumi (cukrais) ir saldikliu (saldikliais)". Šis užrašas turi būti šalia maisto produkto pavadinimo.

4. Priėmimas

4.1. Dražė priimama pagal LST 1538 reikalavimus.
4.2. Gamintojas kiekvienai dražė partijai išrašo tiekėjo atitikties deklaraciją (LST EN 45014) arba palydinčiuose dokumentuose deda spaudą apie kokybės atitikimą šio standarto reikalavimams. Eksportui skirtiems dražė pateikiamas dražė kokybę pažymintis dokumentas, atitinkantis eksporto tarnybos reikalavimus.
4.3.Fizikiniai ir cheminiai bei mikrobiologiniai rodikliai nustatomi pirkėjui, kokybę kontroliuojančiai tarnybai arba atitinkamai eksporto tarnybai pageidaujant.

5. Tyrimo būdai

SUDERINTA
Respublikinis mitybos centras 6

5.1. Mėginiai atrenkami ir paruošiami tyrimams pagal LST 1538 reikalavimus.
5.2. Jusliniai, fiziniai ir cheminiai rodikliai nustatomi pagal LST 1544, LST 1553, LST 1611.
5.3. Mikrobiologinių rodiklių nustatymui mėginiai atrenkami pagal LST 1615, o nustatomi pagal HN 26 ir kitus galiojančius Lietuvos Respublikoje metodus.

6. Gabenimas ir laikymas

6.1. Dražė gabenama visų rūšių transporto priemonėmis, skirtomis maisto produktų gabenimui ir turinčiomis higieninį pasą, prisilaikant HN15 reikalavimų.
6.2. Dražė laikoma sausose, švariose, gerai vėdinamose patalpose, kuriose oro temperatūra (18±3)°C ir santykinis oro drėgnumas ne didesnis kaip 75%.
6.3. Dėžės su dražė kraunamos ant lentynų ir etežėrių ne aukščiau kaip 2 m.
Atstumas tarp dėžių ir sienos turi būti ne mažiau kaip 0,7 m, tarp dėžių ir šilumos šaltinio, vandentiekio ir kanalizacijos vamzdžių-ne mažiau kaip 1 m.
6.4. Dražė tinkamumo vartoti trukmė ne ilgesnė kaip:
spanguolinė – 1 mėnuo;
šokoladu arba glaistu dengta dražė, kurios korpusas iš spirituotų vaisių arba uogų – 2 mėnesiai;
likerinė dražė – 2 mėnesiai;
dražė su želė masės korpusu, plaktoji ir marcipaninė – 5 mėnesiai;
dražė cukrinė ir pomadinė – 3 mėnesiai;
dražė su karamelės korpusu – 6 mėnesiai;
dražė su grūdais arba uogų milteliais - 6 mėnesiai;
dražė su cukrintinių korpusu – 5 mėnesiai;
dražė su migdolų, riešutų branduolių, džiovintų vaisių korpusais – su cukraus, cukraus ir kakavos miltelių mišinio apvalkalais – 4 mėnesiai;
dražė su migdolų, riešutų branduolių, džiovintų vaisių korpusais – su šokolado arba glaisto apvalkalais – 9 mėnesiai;
dražė su migdolų, riešutų branduolių, džiovintų vaisių korpusais – su traškančia luobele – 10 mėnesių.

7. Gamintojo garantija

Gamintojas garantuoja, kad dražė kokybė atitinka šio standarto reikalavimus, jeigu nepažeidžiamos laikymo sąlygos ir gabenimo taisyklės bei prisilaikoma HN 15 reikalavimų.

Rengė:
Uždarosios akcinės bendrovės „Rūta“
vyriausioji technologė Danguolė Tamošiūnienė

SUDERINTA 7

2. MOKYMO ELEMENTAS.
ŽALIAVŲ IR INVENTORIAUS PARUOŠIMAS ŠOKOLADINIŲ SALDAINIŲ, GLAISTŲ IR ĮVAIRIŲ ĮDARŲ GAMYBAI.

2.1. ŽALIAVŲ APRAŠYMAI.

Šiame mokymo elemente supažindinama su žaliavų, reikiamos įrangos ir inventoriaus parinkimu, paruošimu, naudojamu šokoladinių saldainių, glaistų ir įvairių įdarų gamybai.

Mokymu metu UAB „Rūta“ bus galimybė susipažinti su technologine laboratorija, šokoladinių saldainių gamybos cechu Nr.3 (šokoladinių saldainių ir įdarų gaminimas), pusgaminių gamybos cechu (glaistų gamyba), juose esančia įranga, inventoriumi, gaminių gamybos technologija. UAB „Rūta“ technologinėje laboratorijoje, šokoladinių saldainių gamybos ceche Nr.3 (šokoladinių saldainių ir įdarų gaminimas), pusgaminių gamybos ceche (glaistų gamyba) bus supažindinama su įranga: svarstyklėmis, šokolado temperavimo įranga, įdarų plakimo įrengimais, virimo katilais, šaldymo įranga, glaistų ir masių gamybos įrengimais. Mokymo metu bus pateikiama mokymo medžiaga.

Pateikiamas UAB “Rūta” įmonės standartas, kuriame supažindinama su saldainių, konditerinių masių bendraisiais reikalavimais, techniniais reikalavimais, konditerinių masių asortimentu, chakteristika, saldainių kokybės nustatymu jusliniu būdu, nurodama rodikliai ir charakteristika, apibūdinama saldainių korpusų, sluoksnių, konditerinių masių ir įdarų fiziniai ir cheminiai rodikliai, pakavimo reikalavimai, ženklinimas, priėmimo sąlygos, tyrimo būdai, laikymo ir gabenimo sąlygos, pateikiama dokumentacija apie galimybę įmonės standarto keitimui ir pateikiamas pakeistas įmonės standartas.

Mokymų metu mokytojai gaus žaliavų aprašymų konkrečios medžiagos.

paveikslėlis 22 Šokolado papuošimai

2.2. ŠOKOLADINIŲ SALDAINIŲ, GLAISTŲ IR ĮVAIRIŲ ĮDARŲ GAMYBOS OPERACINĖS INSTRUKCIJOS (OI)

Antano Gricevičiaus lietuvių saldainių fabrikas "RŪTA"

ĮMONĖS STANDARTAS
ĮST 4469637-014:2002

Leidimas	Lapų skaičius
2	11

SUDERINO
Respublikinio mitybos centro direktorius
Albertas Barzda
2002 - 01 - 10

TVIRTINU
Antano Gricevičiaus lietuvių saldainių fabriko "Rūta" l.e.valdytojo pareigas
Rimantas Gluodas
2002 - 01 - 15

Saldainiai. Konditerinės masės. Bendrieji reikalavimai

Candy. Candy mass. General specifications

LIETUVOS STANDARTIZACIJOS DEPARTAMENTAS REGISTRUOTA 2002 m. 01 mėn. 31 d. Nr. 6470

1 Taikymo sritis

Šis įmonės standartas taikomas konditerinėms masėms, skirtoms pramoniniam perdirbimui ar mažmeniniai prekybai ir iš jų gaminamiems įvairios formos saldainiams, skirtiems mažmeniniai ir didmeniniai prekybai.

2 Nuorodos

Šiame standarte pateiktos nuorodos į:
LST EN ISO 780:1999 Pakavimas. Krovinių ženklinimas vaizdiniais ženklais,
LST EN 45014:2000 Bendrieji tiekėjų atitikties deklaracijai keliami reikalavimai,
LST 1423:1996 Konditerijos gaminiai. Riebalų kiekio nustatymo metodai,
LST 1538:1998 Konditerijos gaminiai. Priėmimas, bandinių sudarymo ir paruošimo metodai,
LST 1539:1998 Konditerijos gaminiai. Pelenų ir magnetinių priemaišų kiekio nustatymo metodai,
LST 1544:1998 Miltiniai kepiniai ir konditerijos gaminiai. Sacharidų kiekio nustatymo metodai,
LST 1611:2000 Konditerijos gaminiai. Drėgmės ir sausųjų medžiagų kiekio nustatymo metodai,
HN 15:1998 Maisto higiena. Bendrieji reikalavimai,
HN 16:1998 Medžiagos ir gaminiai, kontaktuojantys su maisto produktais. Bendrieji reikalavimai,
HN 26:1998 Maisto žaliavos ir produktai. Didžiausias leidžiamas mikrobinio užterštumo lygis,
HN 53:1998 Leidžiami vartoti maisto priedai,
HN 54:1998 Maisto žaliavos ir maisto produktai. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų koncentracijos ir didžiausi leidžiami užterštumo radioaktyviaisiais izotopais lygiai,
Privalomieji kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimai, patvirtinti 1999-07-01 Žemės ūkio ministro įsakymu Nr.288 (Žin., 1999, Nr. 60-1964).

GOST 5897-90 Konditerijos gaminiai. Juslinių rodiklių, matmenų, neto masės ir sudėtinių dalių nustatymo metodai.

3 Techniniai reikalavimai

3.1 Saldainiai, konditerinės masės turi būti gaminami laikantis šio standarto, receptūrų, technologinių instrukcijų, higienos normos HN 15 bei higienos taisyklių reikalavimų.

Šokoladinių saldainių, konditerinių masių receptūros ir gamybos technologijos instrukcijos turi būti parengtos laikantis "Privalomųjų kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimų".

3.2 Šokoladinių saldainių kokybė turi atitikti reikalavimus, nurodytus dokumente " Privalomieji kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimai".

Dažančios, aromatinės medžiagos, maisto priedai ir jų kiekiai turi būti nurodyti HN 53 ir/ar leisti naudoti Sveikatos apsaugos tarnybų.

3.3 Naudojamų žaliavų teršalų koncentracijos ir radioaktyviųjų izotopų lygiai neturi viršyti HN 54 nurodytų lygių.

3.4 Žaliavų mikrobinis užterštumas turi atitikti nurodytam HN 26.

3.5 Charakteristika

3.5.1 Saldainiai gali būti:
neglaistyti – nepadengti glaistu,
glaistyti – visiškai arba iš dalies padengti glaistu,
su įdarais įvairių formų ir reljefiniu piešiniu paviršiuje.

3.5.2 Saldainių paviršius gali būti pilnai arba iš dalies padengtas kristaliniu ir/ar miltiniu cukrumi, vaflių trupiniais, smulkintais riešutais, kakavos milteliais ir kt.maisto produktais ar pusgaminiais.

3.5.3 Saldainiai gaminami iš vienos ar kelių rūšių konditerinės masės, kurių charakteristikos pateiktos 1-je lentelėje.

1 lentelė.Konditerinių masių charakteristikos

Konditerinės masės pavadinimas	Charakteristika
Pomadinė	Smulkiakristalinė plakta masė iš cukrų, krakmolo, gliukozės ar kitos rūšies sirupo, su pieno, vaisių, uogų produktais ir/ar kitais priedais arba be jų.
Želė	Drebučių konsistencijos masė, pagaminta iš cukrų, stingdančių medžiagų ir kitų žaliavų.
Vaisinė želė	Drebučių konsistencijos masė, pagaminta iš cukrų, vaisių ar uogų tyrės, ar sulčių su stingdančiomis medžiagomis arba be jų ir kitų žaliavų.
Pralinė	Gerai pertrinta masė, pagaminta iš cukrų, skrudintų riešutų, riebalų ir kitų priedų.
Plakta	Oro ar kitų dujų prisotinta masė, pagaminta iš cukrų, stingdančių medžiagų ir putas sudarančių medžiagų arba pomadinė masė su uogų, uogų produktų, pieno, kakavos miltelių ir kitais priedais.

1 lentelės pabaiga

Konditerinės masės pavadinimas	Charakteristika
Kreminė	Riebalinė masė, pagaminta iš cukrų, riebalų ir/ar kakavos produktų ir kitų priedų.
Likerinė	Skysta ar dalinai susikristalizavusi sirupo pavidalo masė su alkoholiu ir/ar vaisių, uogų, pieno ir kitų žaliavų priedais. Pridėjus stingdančių medžiagų gali būti drebučių konsistencijos.
Griliažinė	Standi amorfinė masė, pagaminta iš lydito cukraus ir kepintų riešutų arba juos pakeičiančių žaliavų su kitais maisto priedais arba be jų.
Vaisinė griliažinė	Minkšta, klampi masė, pagaminta iš cukrų, vaisių, uogų produktų su stingdančiomis medžiagomis arba be jų ir kitais priedais.
Pieninė	Dalinai arda visiškai susikristalizavusi masė, pagaminta iš cukrų ir pieno produktų, pridedant kitų maisto priedų.
Marcipaninė	Smulkiakristalinė masė, gaminama iš cukrų, migdolų ir/ar abrikosų kauliukų branduolių ir kitų priedų arba be jų.
Nuga	Plakta konditerinė masė, gaminama plakant kiaušinių baltymus, ar kitus putojančius priedus su karamelės sirupu, pridedant skrudintų riešutų,, džiovintų vaisių ir kitų priedų.
Pastilė	Plakta konditerinė masė, gaminama plakant vaisių, uogų tyres su cukrumi, kiaušinių baltymais ar kitomis putas sudarančiomis medžiagomis arba be jų.
Šokoladinė masė	Gerai susmulkinta masė, pagaminta iš šokolado, šokolado produkto, arba šokolado produktų mišinio taip pat kitų maisto produktų taip, kad šokoladas sudarytų ne mažiau kaip 25% bendrosios produkto masės.

3.5.4 Saldainių jusliniai rodikliai pateikti 2 lentelėje.

2 lentelė. Saldainių jusliniai rodikliai

Rodiklio pavadinimas	Charakteristika
Skonis ir kvapas	Būdingi naudojamiems produktams.
Forma	Būdinga skirtingoms saldainių rūšims, pagal receptūrų reikalavimus. Pagal receptūrų reikalavimus saldainiams, suformotiems presuojant masę ištisine juosta ir po to ją pjaustant, leidžiami pjūvių nelygumai.
Paviršius	Pagal receptūrų reikalavimus. Neglaistytų saldainių – sausas. Leidžiami krakmolo pėdsakai. Glaistytų saldainių – lygus arba lengvai banguotas, be glaisto ar šokolado pabalimo.

2 lentelės pabaiga

Rodiklio pavadinimas	Charakteristika
	Jei saldainiai gaminami ir vyniojami mechanizuotai, leidžiami nežymūs įbrėžimai. Saldainių, kurių korpusai yra vaisiniai, želė, vaisiniai želė, su įdarais tarp vaflių, paviršiuje leidžiami glaisto įtrūkimai. Saldainių su įdarais arba vaisiais, uogomis, cukrintiniais korpusais, korpusas gali būti nežymiai matomas pro glaistą Figūrėlių iš marcipano paviršius padengtas maistinių dažų ir lako sluoksniu.
PASTABA. Broko požymiu nelaikomi išvaizdos negadinantys defektai – nelygus pjūvis, nežymūs įbrėžimai, įtrūkimai, susidarę oro burbuliukai, ištryškęs skystas įdaras ar riešutų, vaisių žymės saldainių paviršiuje.	

3.5.5 Konditerinės masės skirtos tolimesniam perdirbimui, ar mažmeniniai prekybai suformuojamos briketais, arba išfasuojamos į tarą (plastikinius kibirėlius, dėžes ir/ar kitaip), kurių paviršius gali būti nelygus, gruoblėtas, matinis; skonis ir kvapas - būdingi naudojamoms žaliavoms.

3.5.6 Saldainių korpusų, sluoksnių, konditerinių masių ir įdarų fizikiniai ir cheminiai rodikliai pateikti 3 - je lentelėle.

3.5.7

3 lentelė. Saldainių korpusų, sluoksnių, konditerinių masių ir įdarų fizikiniai ir cheminiai rodikliai

Korpusų, konditerinių masių, įdarų, sluoksnių pavadinimas	Norma			
	Drėgmė,%, ne daugiau kaip	Bendras cukrus (pagal sacharozę), %, ne daugiau kaip	Bendras riebalų kiekis, %, ne mažiau kaip	Redukuojančios medžiagos, %, ne daugiau kaip
Pomadiniai bei pieniniai korpusai ir sluoksniai prieš glaistymą	19.0	-	-	-
Neglaistyti pomadiniai bei pieniniai korpusai ir sluoksniai	16.0	-	-	15,0
Likeriniai	35,0	-	-	-
Vaisiniai, želė ir želė vaisiniai	33,0	-	-	60,0
Pralinė	4,0	65,0	21,0	-
Pralinė su įvairiais priedais, turinčiais didelę drėgmę	16,0	65,0	-	-
Marcipaniniai	16,0	75,0	-	-
Plaktiniai	30,0	-	-	-
Kreminiai	19,0	-	-	-
Griliažiniai korpusai	6,0	-	-	-

3 lentelės pabaiga

Korpusų, konditerinių masių, įdarų, sluoksnių pavadinimas	Norma			
	Drėgmė,%, ne daugiau kaip	Bendras cukrus (pagal sacharozę), %, ne daugiau kaip	Bendras riebalų kiekis, %, ne mažiau kaip	Redukuojan-čios medžia-gos, %, ne daugiau kaip
Vaisiniai griliažiniai	25,0	-	-	-
Korpusai iš cukrintinių ir džiovintų produktų	30,0	-	-	-
Korpusai iš spirituotų vaisių ir uogų	45,0	-	-	-
Korpusai iš spragintų kruopų ir kukurūzų lazdelių	10,0	-	-	-
Saldainiai šokolado, glaisto pagrindu su cukrintiniais produktais, razinomis, riešutais, vafliais ir kitais priedais.	12,0	-	-	-
Korpusai su įdarais tarp vaflių	25.0	-	-	-
Pomadinis įdaras	30,0	-	-	-
Marcipaninis įdaras	32,0	-	-	-
Vaisinis ir želė vaisinis įdaras	41,0	-	-	-
Pralinė įdaras	4.0	-	-	-
Kreminis įdaras	30,0	-	-	-
Likerinis įdaras	45,0	-	-	-

3.5.8 Korpusų, sluoksnių, įdarų, konditerinių masių, glaistytų ir neglaistytų saldainių drėgmė turi atitikti receptūrose nurodytas.

3.5.9 Bendras cukraus kiekis (pagal sacharozę), riebalų kiekis turi atitikti receptūrose nurodytą. Leidžiamas nuokrypis - ± 3,0%.

3.5.10 Glaisto, šokolado kiekis glaistytuose saldainiuose turi atitikti receptūras. Leidžiamas nuokrypis – ± 2,0%.

3.5.11 Saldainių su įdarais įdaro kiekis turi atitikti kiekį, apskaičiuotą pagal receptūrą, įvertinus leidžiamus nukrypius.

3.5.12 Netirpių 10% druskos rūgšties tirpale pelenų kiekis saldainiuose neturi viršyti 0.1%.

3.5.13 Saldainių, konditerinių masių su saldikliais bendrojo cukraus (perskaičiuoto į sacharozę) kiekis, įvertinus leidžiamus nuokrypius į didesnę pusę, turi būti ne daugiau kaip 9%.

3.5.14 Saldainių, konditerinių masių mikrobinio užterštumo rodikliai turi atitikti nurodytus higienos normoje HN 26 priklausomai nuo asortimento: marmelado, šokoladinių saldainių, šokolado su priedais ar įdarais, šokoladinio kremo ir pastos.

3.6 Pakavimas

3.6.1 Saldainiai gaminami vynioti ir nevynioti, vienetiniai, sveriami ir fasuoti, taip pat rinkinių ir mišinių pavidalu.

3.6.2 Saldainiai vyniojami į foliją, etiketę, etiketę su pamušalu, etiketę su folija ir pamušalu arba į kitas Sveikatos apsaugos tarnybų leidžiamas medžiagas.

3.6.3 Etiketės, pamušalėliai ir juostelės gaminami iš etiketinio, rašomojo, kreidinio, parafinuoto popieriaus, pergamento, puspergamento, pergamino, parafinuoto popieriaus pagrindo, maisto produkto pakavimui skirtos folijos arba kitų Sveikatos apsaugos tarnybų leidžiamas medžiagas.

3.6.4 Etiketė ir pamušalas turi gerai apsukti saldainius, bet prie jų neprilipti.

3.6.5 Vyniojant saldainius mašinomis, leidžiama:
folija ir pamušalas iš po etiketės gali būti išsikišę ne daugiau kaip 2 mm;
saldainiai, npakankamai stipriai įvynioti ir saldainiai su įplyšimu etiketės susukimo vietoje turi neviršyti 5.0% gatavos produkcijos kiekio.

Vynioti ir nevynioti saldainiai išleidžiami sveriami arba fasuoti į dėžutes, pakus arba pakelius (popierinius, celofaninius ar į kitus leidžiamus Sveikatos apsaugos tarnybų). Fasuojant į dėžutes, nevyniotus saldainius galima dėti į kapsules, įdėklus (koreksus) iš polimerinių medžiagų, kurios turi būti leistos naudoti Sveikatos apsaugos tarnybų.

Dėžučių dugnas ir į jas sudėtų nevyniotų saldainių viršutinis sluoksnis uždengiamas pergamentu, puspergamentu, parafinuotu popieriumi, celofanu, gofruotu popieriumi.

Dedant saldainius į koreksus, dėžutės dugnas aukščiau išvardintomis medžiagomis neišklojamas.

3.6.6 Pakelių ir dėžučių konstrukcija turi būti tokia, kad negadintų jose laikomų saldainių kokybės.

3.6.7 Dėžutės su saldainiais aprišamos šilko, viskozės, kaprono, celofano juostele, virvele ar kitomis medžiagomis, arba dėžutės dangtelis ir dugnas suklijuojami lipnia popieriaus ar polietileno juosta, arba užklijuojama lipnia etikete ar aptraukiama maistine PVC plėvele.

3.6.8 Vynioti ir fasuoti saldainiai pakuojami į gofruoto kartono, fanerines ar kitokias dėžes.
Dėžutes, pakus ar pakelius sudėjus į gabenimo tarą, laisvi tarpai joje turi būti užpildyti popieriumi ar kita medžiaga leidžiama Sveikatos apsaugos tarnybų.

3.6.9 Vynioti sveriami ar supakuoti į maišelius ar paketus saldainiai pakuojami į gofruoto kartono ne daugiau kaip po 15 kg neto masės.

3.6.10 Nevynioti sveriami saldainiai pakuojami gofruoto kartono dėžes ne daugiau kaip po 12 kg neto masės; į dėžutes ar pakelius iš kartono ar kitų Sveikatos apsaugos tarnybų leidžiamų medžiagų ne daugiau kaip po 8 kg neto masės (po to dedant jas į gofruoto kartono dėžes). Dėžės išklojamos pergamentu, puspergamentu, parafinuotu popieriumi arba celofanu taip, kad popieriaus kraštai užddengtų viršutinę saldainių eilę.

3.6.11 Fasuojant nevyniotus saldainius su likeriu kiekviena eilė perdengiama kartono, pergamento, puspergamento, parafinuoto popieriaus arba kita Sveikatos apsaugos tarnybų leidžiama medžiaga

3.6.12 Fasuotus ir vyniotus sveriamus saldainius leidžiama pakuoti į grąžinamąsias gofruoto kartono dėžes. Dėžės turi būti švarios ir tokios, kad negadintų jose laikomų saldainių kokybės.

3.6.13 Konditerinės masės, skirtos mažmeniniai prekybai, fasuojamos į plastikinius sandarius indus arba suformuojami briketai, kurie pakuojami į gofruoto kartono dėžes ne daugiau kaip po 12 kg neto masės.

3.6.14 Konditerinės masės, skirtos pramoniniam perdirbimui, supilamos į polimerinių medžiagų maišus ne daugiau kaip po 25 kg neto masės ir pakuojamos į gofruoto kartono dėžes arba supilamos į plastikinius, sandarius indus arba į kitokią Sveikatos apsaugos tarnybų leidžiamos medžiagos tarą.

3.6.15 Susitarus su pirkėju, saldainiai, konditerinės masės gali būti pakuojami ir į kitas pakuotes.

3.6.16 Pakavimo medžiagos ir tara turi būti pagaminta iš higienos normoje HN 16 nurodytų arba Sveikatos apsaugos tarnybų leistų medžiagų ir turi atitikti galiojančių norminių dokumentų reikalavimus Tara turi būti švari, sausa, be pašalinio kvapo ir tokios, kad negadintų jose laikomų saldainių, konditerinių masių kokybės.

3.6.17. Del [illegible]

3.6.17 Leidžiamas neto masės trūkumas vienoje pakuotėje, ne daugiau kaip:

Iki 50 g imtinai	4.5%
Per 50 g iki 100 g imtinai	2.25 g
Per 100 g iki 200 g imtinai	2.25 %
Per 200 g iki 300 g imtinai	4.5 g
Per 300 g iki 500 g imtinai	1.5 %
Per 500 g iki 1000 g imtinai	7.5 g
Per 1000 g	0.75 %

Saldainių formuotų presavimo ir atsodinimo būdu leidžiamas neto masės trūkumas vienoje pakuotėje, ne daugiau kaip:
nuo 200 g iki 600 g imtinai – 3,0%.
Sveriamų saldainių pakuojamų į dėžes leidžiamas neto masės trūkumas vienoje pakuotėje, ne daugiau kaip – 0,5%.

Neto masės viršijimas visais atvejais neribojamas.

3.7 Ženklinimas

3.7.1 Ant įvyniotų saldainių etikečių turi būti užrašyta:
gamintojo pavadinimas, adresas, prekių ženklas;
produkto pavadinimas.

Ant kiekvienos dėžutės, paketo ar maišelio, vienetinio vynioto saldainio, kiekvienos konditerinės masės pakuotės turi būti užrašyta:
gamintojo pavadinimas, adresas, prekių ženklas;
produkto pavadinimas;
tinkamumo vartoti data: "Geriausias iki…(data)".
laikymo sąlygos;
neto masė, g;
energinė 100g produkto vertė;
ingredientai ir maisto priedai (nurodant grupinį ir priedo pavadinimą arba grupinį pavadinimą ir E numerį).
Ženklinimą ant paketų, maišelių leidžiama pakeisti į vidų įdedama kortele su išvardintais rekvizitais

Ant gaminių su saldikliais etikečių turi būti papildomai nurodoma 100-te gramų arba visoje smulkioje pakuotėje esančio cukraus (perskaičiuoto į sacharozę) kiekis ir naudoto saldiklio pavadinimas bei kiekis.
.

3.7.2 Gabenamoji tara ženklinama užrašant įspėjamuosius ženklus: "Trapus", "Saugoti nuo saulės", Saugoti nuo lietaus" arba atitinkamos reikšmės vaizdiniais ženklais, nurodytais LST EN ISO 780.
Ant gabenamosios taros turi būti nurodyta:
gamintojo pavadinimas, adresas, prekių ženklas;
produkto pavadinimas;
tinkamumo vartoti data: "Geriausias iki…(data)";
laikymo sąlygos.
pakuočių kiekis ir neto masė vienoje pakuotėje;
neto masė, kg.

3.7.3 Eksportui skirti saldainiai, konditerinės masės pirkėjui arba eksporto tarnybai reikalaujant, gali būti ženklinami atitinkamos užsienio šalies kalba.

3.7.4 Gaminusios saldainius, konditerines mases pamainos ar fasuotojo, pakuotojo žymuo arba kiti identifikavimo žymenys gali būti nurodomi etiketėje, įdėtoje į dėžės vidų, žymimi spaudu ant išorinės taros pusės ar žymimi spaudu vidinėje dėžutės pusėje ant dugnelio.

4 Priėmimas

4.1 Saldainiai, konditerinės masės priimami pagal LST 1538 reikalavimus partijomis.
Kiekvienai saldainių, konditerinės masės partijai išrašoma atitikties deklaracija pagal LST EN 45014 arba atžymima važtaraštyje, kad saldainių, konditerinės masės kokybė atitinka šio standarto reikalavimus.
Eksportui skirtiems saldainiams, konditerinėms masėms pateikiamas saldainių, konditerinės masės kokybę pažymintis dokumentas, atitinkantis eksporto tarnybos reikalavimus.
4.2 Fizikiniai ir cheminiai bei mikrobiologiniai rodikliai nustatomi pirkėjui, kokybę kontroliuojančiai tarnybai arba atitinkamai eksporto tarnybai pageidaujant.

5 Tyrimo būdai

5.1 Mėginiai atrenkami ir paruošiami tyrimams pagal LST 1538 reikalavimus
5.2 Jusliniai, fizikiniai ir cheminiai rodikliai nustatomi pagal GOST 5897, LST 1423, LST 1539, LST 1544, LST 1611.
5.2 Teršalų koncentracijos bei mikrobiologiniai rodikliai nustatomi HN 54 ir HN 26 nurodytais metodais.
5.3 Saldainių, konditerinės masės forma, išvaizda, konsistencija ir struktūra vertinama esant (18± 3)°C temperatūrai.
5.4 Saldainių, su skirtingais įdarais, likerio ar vaflių trupiniais, kakavos ar kitomis žaliavomis padengtais korpusais, fizikiniai ir cheminiai rodikliai nustatomi gamybos procese.

6 Laikymas ir gabenimas

6.1 Saldainiai, konditerinės masės laikomi švariose, gerai vėdinamose, grūdų kenkėjais neužkrėstose patalpose, kuriose oro temperatūra (18± 3)°C, ir santykinis oro drėgnumas ne didesniam kaip 75%.
Saldainiai, konditerinės masės neturi būti laikomi tiesioginiais saulės spinduliais apšviestose vietose, taip pat kartu su aštrų kvapą skleidžiančiais produktais.

6.2 Saldainiai, konditerinės masės gabenami visų rūšių transportu, skirtu maisto produktų gabenimui ir turinčiu higieninį pasą ir prisilaikant HN 15 reikalavimų.
6.3 Dėžės su saldainiais, konditerinėmis masėmis sandėliuose kraunamos ant padėklų į etažeres ir rietuves ne aukščiau kaip 3m.
6.4 Saldainių tinkamumo vartoti trukmė, laikantis gabenimo ir laikymo sąlygų, nuo pagaminimo datos ne ilgiau kaip:

Glaistytų visų rūšių glaistais, ar jų įvairiomis kombinacijomis, vyniotų, nevyniotų, fasuotų į dėžutes, maišelius ar paketus:
Su pralinė, kreminiu, griliažiniu, džiovintų vaisių, nuga, šokoladinės masės korpusais – 10 mėn;
Su pomadiniu, vaisinio gliliažo, želė, marcipaniniu – 6 mėn,;
Su plaktos baltymų masės, pastilės, pieniniu, vaisinės žėlė korpusais– 5 mėn.;
Su pieno likerio korpusais – 3 mėn.;
Su kitos rūšies likerio korpusais – 6 mėn.;
Su pralinė, kreminiais įdarais tarp vaflių – 8 mėn.

Neglaistytų, padengtų miltiniu ar kristaliniu cukrumi, kakavos ir miltinio cukraus mišiniu vyniotų, nevyniotų, fasuotų į dėžutes, maišelius ar paketus:
Su pralinė, kreminiu, griliažiniu, nuga, šokoladinės masės korpusais – 8 mėn;
Su pomadiniu, vaisinio gliliažo, želė, marcipaniniu – 5 mėn,;
Su plaktos baltymų masės, pastilės, pieniniu, vaisinės žėlė korpusais– 4 mėn.;
Su pralinė, kreminiais įdarais tarp vaflių – 8 mėn.

Saldainių su įdarais ir visų rūšių glaistais, ar jų įvairiomis kombinacijomis:
Su pomadiniu įdaru – 8 mėn.;
Su marcipaniniu įdaru – 6 mėn.;
Su vaisiniu ir želė vaisiniu įdaru- 8 mėn.;
Su pralinė įdaru- 10 mėn.;
Su kreminiu įdaru – 6 mėn.;
Su likeriniu įdaru – 6 mėn.

Marcipano masės figūrėlių – 5 mėn.

Kelių sluoksnių saldainių, saldainių rinkinių, mišinių realizavimo trukmė nustatoma pagal saldainių ar sluoksnių, turinčių trumpiausią tinkamumo vartoti laiką.

6.5 Konditerinių masių tinkamumo vartoti trukmė, laikantis gabenimo ir laikymo sąlygų, nuo pagaminimo datos ne ilgiau kaip:

pralinė, kreminių, griliažinių, vaisinio gliliažo, nuga, šokoladinių – 8mėn;
pomadinės, želė, marcipaninių, vaisinės žėlė – 6 mėn,;
plaktos, pastilės, pieninės, likerinės– 5 mėn.

6.6 Eksportuojamų saldainių, konditerinių masių kokybės rodikliai, pakavimo ir ženklinimo reikalavimai, taip pat tinkamumo vartoti trukmė gali būti keičiami pagal eksporto tarnybos arba pirkėjo reikalavimus.

7 Gamintojo garantija

7.1 Gamintojas garantuoja, kad saldainių, konditerinių masių kokybė atitinka šio standarto reikalavimus, jeigu nepažeidžiamos laikymo sąlygos ir gabenimo taisyklės.

Rengė:
vyriausioji technologė Gitana Bandarienė

1 priedas

1.1 lentelė. Įmonės standarto keitimų duomenys

Keitimo		Pakeisto teksto vieta (skyriaus, poskyrio, punkto, papunkčio numeris)	Parašas	Data
numeris	tvirtinimo data			
1	2004 11 22	1.5., 2.2., 3.2.2.), 3.3., 3.6.14.), 3.6.17., 3.7.1., 3.7.2., 5.3., 6.4.		2004 11 30

Uždaroji akcinė bendrovė "RŪTA"

ĮMONĖS STANDARTAS
1 KEITINYS
ĮST 4469637-014:2002/1K:2004
Lapų skaičius
3

SUDERINO
Respublikinio mitybos centro
direktorius
Albertas Barzda
2004 -11-22
Nr. 1289

TVIRTINU
Uždarosios akcinės bendrovės "Rūta"
direktorius
Algirdas Gluodas
2004.11.30

Saldainiai.Konditerinės masės. Bendrieji reikalavimai

1. p. išdėstyti taip:

Šis įmonės standartas taikomas konditerinėms masėms, skirtoms pramoniniam perdirbimui ir mažmeninei prekybai ir iš jų gaminamiems įvairios formos saldainiams, desertiniams kremams (užtepams), skirtiems mažmeninei ir didmeninei prekybai.

2p.nuorodose išbraukti:
HN 15:1998 Maisto higiena.Bendrieji reikalavimai
HN 16:1998 Medžiagos ir gaminiai, kontaktuojantys su maisto produktais.Bendrieji reikalavimai.
HN 26:1998 Maisto žaliavos ir produktai. Didžiausias leidžiamas mikrobiologinio užterštumo lygis
HN 53:1998 Leidžiami vartoti maisto priedai
HN 54:1998 Maisto žaliavos ir maisto produktai. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų koncentracijos ir didžiausi leidžiami užterštumo radioaktyviaisiais izotopais lygiai
Privalomieji kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimai, patvirtinti 1999-07-01 Žemės ūkio ministro įsakymu Nr.288 (Žin., 1999, Nr. 60-1964)

2p. nuorodose įrašyti:
LST 1544 Miltiniai kepiniai ir konditerijos gaminiai. Sacharidų kiekio nustatymo metodai;
LST 1553 Miltiniai kepiniai ir konditerijos gaminiai. Rūgštingumo ir šamingumo nustatymo metodas;
LST 1615 Maisto produktai ir maisto priedai. Mėginių ėmimas ir ruošimas mikrobiologiniams tyrimams;

LST 1944 Miltiniai kepiniai ir konditerijos gaminiai. Riebalų kiekio nustatymo metodai;
HN 15 Maisto higiena;
HN 16 Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu;
HN 26 Maisto žaliavos ir produktai. Didžiausias leidžiamas mikrobinio užterštumo lygis;
HN 53 Leidžiami vartoti maisto priedai;
HN 53-1 Leidžiami vartoti maisto priedai. Leidžiamos vartoti kvapiosios medžiagos ir kvapiųjų medžiagų gamybos žaliavos;
HN 53-2 Leidžiami vartoti maisto priedai. Specifinių saldiklių, dažiklių, ir kitų maisto priedų grynumo kriterijai;
HN 54 Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos;
HN 119 Maisto produktų ženklinimas;
Privalomieji kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimai, patvirtinti 1999-07-01 Žemės ūkio ministro įsakymu Nr.288 ir dalinis pakeitimas, patvirtintas 2001-06-18 Žemės ūkio ministro įsakymu Nr.197 ;
1987 m. gruodžio 22 d. Tarybos reglamentas (Euratomas) Nr.3954/87, nustatantis didžiausius leidžiamus maisto produktų ir pašarų radiacinės taršos lygius po branduolinės avarijos ar kokio nors kito radiacinės avarijos atvejo;
1989 m. liepos 18 d. Tarybos reglamentas (Euratomas) Nr.2218/89 ir 1990 m.kovo 29 d. Komisijos reglamentas (Euratomas) Nr.770/90 iš dalies keičiantys reglamentą Nr.3954/87;
1989 m. balandžio 12 d. Komisijos reglamentas (Euratomas) Nr.944/89, nustatantis didžiausius leidžiamus mažais kiekiais vartojamų maisto produktų radioaktyviojo užterštumo lygius įvykus branduolinei avarijai arba bet kokiu kitu nepaprastosios radiologinės padėties atveju;
Transporto priemonės maisto produktams gabenti higienos paso išdavimo, perregistravimo tvarka, patvirtinta Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2002 m. gegužės mėn. 10 d. įsakymu Nr.217;
2001 m. kovo 8 d. Komisijos reglamentas (Euratomas),Nr. 466/2001, nustatantis didžiausias leidžiamas tam tikrų teršalų koncentracijas maisto produktuose.

3.2.p. išbraukti:
"ir/ar leisti naudoti Sveikatos apsaugos tarnybų".

3.3.p. išdėstyti taip:
Žaliavos iš kurių gaminami produktai turi atitikti HN 54 ir 2001 m. kovo 8 d. Tarybos reglamento (Euratomas) Nr. 466/2001, 1987 m. gruodžio 22 d. Tarybos reglamento (Euratomas) Nr. 3954/87, 1989 m.liepos 18 d. Tarybos reglamento (Euratomas) Nr.2218/89, reglamento (Euratomas) Nr. 944/89 reikalavimus.

3.6.14.p. papildyti :
Desertiniai kremai (užtepai) fasuojami į plastikinius sandariai užlydytus aliuminio folijos dangteliais indelius po 100-500 g ir pakuojami į gofruoto kartono dėžes arba gali būti pakuojami į kitą Sveikatos apsaugos tarnybų leistą naudoti tarą.

3.6.17.p. išdėstyti taip:
Leidžiami didžiausi neigiami grynojo kiekio nuokrypiai

Grynasis kiekis	Leidžiamas didžiausias nuokrypis
nuo 5 g iki 50 g	9 %
per 50 g iki 100 g	4,5 g
per 100 g iki 200 g	4,5 %
per 200 g iki 300 g	9,0 g
per 300 g iki 500 g	3 %
per 500 g iki 1000 g	15 g
Per 1000 g	1,5 %

Sveriamų saldainių, pakuojamų į dėžes, leidžiamas grynojo kiekio trūkumas vienoje pakuotėje ne daugiau kaip 0,5%.
Grynojo kiekio viršijimas visais atvejais neribojamas.

3.7.1. p. vietoje „Neto masė“ įrašyti “Grynasis kiekis“;
Papildyti: Gaminant produktus su saldikliu(saldikliais) ženklinti papildomu užrašu “Su saldikliu(saldikliais”. Šis užrašas turi būti šalia parduodamo maisto produkto pavadinimo.
Gaminant produktus su cukrumi ir saldikliu, ženklinti papildomu užrašu “su cukrumi (cukrais) ir saldikliu (saldikliais)”. Šis užrašas turi būti šalia parduodamo maisto produkto pavadinimo.

3.7.2. p. vietoje „Neto masė“ įrašyti “Grynasis kiekis“;
Papildyti: Gaminant produktus su saldikliu(saldikliais) ženklinti papildomu užrašu “Su saldikliu(saldikliais”. Šis užrašas turi būti šalia parduodamo maisto produkto pavadinimo.
Gaminant produktus su cukrumi ir saldikliu, ženklinti papildomu užrašu “su cukrumi (cukrais) ir saldikliu (saldikliais)”. Šis užrašas turi būti šalia parduodamo maisto produkto pavadinimo.
]
5.3.p. išdėstyti taip:
Saldainių, desertinių kremų (užtepų), konditerinės masės forma, išvaizda, konsistencija ir struktūra vertinama esant(18±3)°C temperatūrai.

6.4. p. papildyti:
Desertinių kremų (užtepų) –12 mėn.;
Desertinių kremų (užtepų) su saldikliais –6 mėn.
Saldaininiai tortai iš plaktos baltymų masės, žėlė ar kitų sluoksnių –3 mėn.

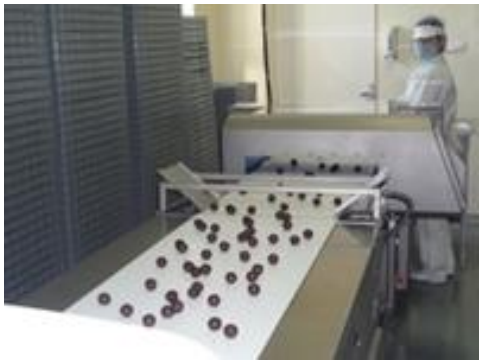
Rengė:
Uždarosios akcinės bendrovės „Rūta“
vyriausioji technologė Danguolė Tamošiūnienė

SUDERINTA
Respublikinis mokymo centras
Mokymo medžiaga

2.3. ĮRANGOS APRAŠYMAS. INVENTORIAUS KATALOGAS

Mokymu metu įmonėje bus pateikiama mokymo medžiaga.

Pateikiamas UAB “Rūta” įmonės standartas, kuriame supažindinama su šokolado bendraisiais reikalavimais, šokolado asortimentu ir charakteristika, šokolado sudėtimi (pagal asortimentą), šokolado jusliniai rodikliais, šokolado fiziniais ir cheminiais rodikliais, pakavimo reikalavimai, ženklinimas, priėmimo sąlygos, tyrimo būdai, laikymo ir gabenimo sąlygos, pateikiama dokumentacija apie galimybę įmonės standarto keitimui ir pateikiamas pakeistas įmonės standartas.



paveikslėlis 23 Saldainių gamybos įrengimai

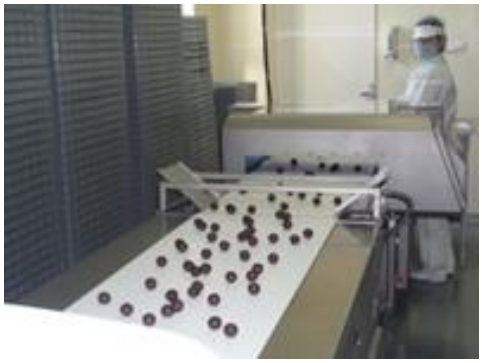
3. MOKYMO ELEMENTAS.
SALDAINIŲ SU ĮVAIRIAIS ĮDARAIS GAMYBA

3.1. ĮRANGOS APRAŠYMAI, INVENTORIAUS IR PAGALBINIŲ PRIEMONIŲ KATALOGAI. OPERACINĖS INSTRUKCIJOS, GAMINIŲ KOKYBĖS KONTROLĖS PROGRAMA

Šiame mokymo elemente supažindama su įdarų paruošimu ir šokoladinių saldainių su įvairiais įdarais formavimu, panaudojant natūralias, ekologiškas ir naujausias žaliavas, įdarų ir saldainių kokybės nustatymu, įrangos (Šokolado užpylimo mašina, šaldymo tunelis, įdarų dozavimo inventorius, laboratorinė įranga) naudojimu, inventoriaus ir pagalbinių priemonių naudojimu, saldainių su įdarais rankiniu būdu gamyba, vadovaujantis operacinėmis instrukcijomis, gaminių kokybės nustatymu vadovaujantis kontrolės programa. (pateikta 1, 2 bendrajame modulyje). Mokymu metu šiame mokymo elemente supažindinama su UAB „Rūta“ šokoladinių saldainių gamybos cechu Nr.3 (šokoladinių saldainių ir įdarų gamyba), pusgaminių gamybos cechu (glaistų gamyba), technologine ir mikrobiologine laboratorijomis.

Mokymu metu įmonėje bus pateikiama mokymo medžiaga.

Pateikiamas UAB “Rūta” įmonės standartas, kuriame supažindinama su šokolado bendraisiais reikalavimais, šokolado asortimentu ir charakteristika, šokolado sudėtimi (pagal asortimentą), šokolado jusliniai rodikliais, šokolado fiziniais ir cheminiais rodikliais, pakavimo reikalavimai, ženklinimas, priėmimo sąlygos, tyrimo būdai, laikymo ir gabenimo sąlygos, pateikiama dokumentacija apie galimybę įmonės standarto keitimui ir pateikiamas pakeistas įmonės standartas.



paveikslėlis 24 Saldainių gamybos įrengimai

paveikslėlis 25 Rankinis šokoladinių saldainių gaminimas

A.Gricevičiaus lietuvių
saldainių fabrikas

ĮMONĖS STANDARTAS
ĮST 4469637- 011:2001

Leidimas	Puslapių
1	15

ICS 67.060

Reikšminiai žodžiai: Šokolado charakteristika, kokybės rodikliai, pakavimas, laikymo ir gabenimo sąlygos.

Šokoladas . Bendrieji reikalavimai

Chocolade. General specifications

LIETUVOS
STANDARTIZACIJOS DEPARTAMENTAS
ĮREGISTRUOTA
2001 m. 04 mėn. 27 d.
Nr. 5605

A.Gricevičiaus lietuvių saldainių fabrikas

ĮMONĖS STANDARTAS
ĮST 4469637-011:2001

Leidimas	Puslapių skaičius
1	14

SUDERINO
Valstybinės maisto produktų inspekcijos viršininkas
Z.Stanevičius
2001 04 12

TVIRTINU
A.Gricevičiaus lietuvių saldainių fabriko valdytojas
A.Gluodas
2001 04 12

Šokoladas. Bendrieji reikalavimai

Chocolade. General specifications

1 Taikymo sritis

Šis įmonės standartas taikomas šokoladui, gaminamam iš kakavos produktų ir kitų žaliavų, skirtam Lietuvos gyventojų reikmėms ir eksportui.

2 Nuorodos

Šiame standarte pateiktos nuorodos į:

LST EN ISO 780:1999 *Pakavimas. Krovinių ženklinimas vaizdiniais ženklais,*

LST EN 45014:2000 *Bendrieji tiekėjų atitikties deklaracijai keliami reikalavimai,*

LST 1423:1996 *Konditerijos gaminiai. Riebalų kiekio nustatymo metodai,*

LST 1538:1998 *Konditerijos gaminiai. Priėmimas, bandinių sudarymo ir paruošimo metodai,*

LST 1539:1998 *Konditerijos gaminiai. Pelenų ir magnetinių priemaišų kiekio nustatymo metodai,*
LST 1544:1998 *Miltiniai kepiniai ir konditerijos gaminiai. Sacharidų kiekio nustatymo metodai,*
LST 1611:2000 *Konditerijos gaminiai. Drėgmės ir sausųjų medžiagų kiekio nustatymo metodai,*

HN 15:1998 *Maisto higiena. Bendrieji reikalavimai,*
HN 16:1998 *Medžiagos ir gaminiai, kontaktuojantys su maisto produktais. Bendrieji reikalavimai ,*
HN 26:1998 *Maisto žaliavos ir produktai. Didžiausias leidžiamas mikrobinio užterštumo lygis ,*
HN 53:1998 *Leidžiami naudoti maisto priedai,*
HN 54:1998 *Maisto žaliavos ir maisto produktai. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų koncentracijos ir didžiausi leidžiami užterštumo radioaktyviaisiais izotopais lygiai.,*
HN 93: 1999 *Žaislai. Higienos normos ir taisyklės,*

Privalomieji kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimai (1999 m Valstybės žinios Nr 60 -1964),

GOST 5897-90 *Konditerijos gaminiai. Juslinių tyrimų ir matmenų bei sudėtinių dalių nustatymo metodai,*

3 Techniniai reikalavimai

3.1 Šokoladas turi būti gaminamas laikantis šio standarto, receptūrų, technologijos instrukcijų, higienos normos HN 15 bei higienos taisyklių reikalavimų.

Šokolado receptūros ir gamybos technologijos instrukcijos turi būti parengtos laikantis " Privalomųjų kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimų ".

3.2. Žaliavos, naudojamos šokolado gamybai, turi atitikti galiojančių normatyvinių dokumentų reikalavimus; importuojamos žaliavos turi būti leistos naudoti atitinkamų maisto kontrolės įstaigų. Naudojamų kakavos ir šokolado produktų kokybė turi atitikti reikalavimus, nurodytus dokumente " Privalomieji kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimai" .

Dažančios, aromatinės medžiagos, maisto priedai ir jų kiekiai turi būti nurodyti HN 53 ir leisti naudoti Sveikatos apsaugos ministerijos.

3.3. Naudojamų žaliavų teršalų koncentracijos ir radioaktyviųjų izotopų lygiai neturi viršyti HN 54 nurodytų lygių.

3.4 Žaliavų mikrobinis užterštumas turi atitikti nurodytam HN 26.

3.5 Charakteristika

3.5.1 Šokolado gamybai gali būti naudojami šie kakavos produktai: kakavos pupos, kakavos branduoliai, kakavos trupiniai, trinta kakava, kakavos milteliai (su cukrumi arba be jo), kakavos sviestas, kakavos riebalai.

Šokoladas gali būti gaminamas iš šokoladinės masės, kurioje yra kakavos sviesto ekvivalento (CBE) ne daugiau kaip 5% kakavos sviesto masės.

3.5.2 Asortimento klasifikacija pagal formuojamos šokoladinės masės sudėtį:

šokoladas,
juodasis šokoladas,
riešutinis šokoladas,
pieniškas šokoladas,
pieniškas šokoladas su didesniu pieno kiekiu,
pieniškas riešutinis šokoladas,
baltasis šokoladas.

Bet kuris šokoladas iš aukščiau nurodytų gali būti su įvairaus rupumo priedais , su įdarais arba be jų; gali būti pagamintas su cukrumi arba be jo.

3.5.3 Šokoladas gali būti plokščių plytelių, batonėlių. medalių ir įvairių figūrėlių formos; įvyniotas arba neįvyniotas; vienetinis arba sveriamasis; gali būti fasuojamas vieno ar kelių pavadinimų šokolado rinkiniais.

3.5.4 Šokolado charakteristikos pateiktos 1-je lentelėje.

1 lentelė. Šokolado charakteristikos

Produkto pavadinimas	C h a r a k t e r i s t i k a
Šokoladas ir juodasis šokoladas	Tai produktai, pagaminti iš kakavos branduolių, trintos kakavos, kai kada papildomai pridedant kakavos sviesto, kakavos miltelių, su cukrumi (sacharoze) arba be jo . Abiejų šokoladų sudėtis turi atitikti šio standarto 2-je lentelėje nurodytą atitinkamą šokolado ir juodojo šokolado sudėtį
Riešutinis šokoladas	Tai produktas, pagamintas iš šokolado ir smulkiai sumaltų riešutų, kurių 100-te g produkto ne mažiau kaip 20 g ir ne daugiau kaip 40 g. Į produktą gali būti pridėta: - pieno arba pieno sausųjų medžiagų, gautų iš visiškai arba iš dalies dehidratuoto pieno, tokiu santykiu, kad galutiniame produkte nebūtų viršytas šio standarto 2-je lentelėje riešutiniam šokoladui nurodytas pieno sausųjų medžiagų ir pieno riebalų kiekis; - sveikų arba skaldytų migdolų, lazdynų riešutų arba kitų rūšių riešutų tiek, kad visų riešutų, tarp jų ir sumaltų, būtų ne daugiau kaip 60% bendrosios produkto masės.
Pieniškas šokoladas ir pieniškas šokoladas su didesniu pieno kiekiu	Tai produktai, pagaminti iš kakavos branduolių, trintos kakavos, kakavos miltelių, , pieno arba pieno sausųjų medžiagų, gautų iš visiškai arba iš dalies dehidratuoto pieno, grietinėlės, sviesto arba pieno riebalų su kakavos sviestu arba be jo, su cukrumi (sacharoze) arba be jo. Abiejų šokoladų sudėtis turi atitikti šio standarto 2-je lentelėje atitinkamai pieniškam šokoladui ar pieniškam šokoladui su didesniu pieno kiekiu nurodytai sudėčiai

1 lentelės pabaiga

Produkto pavadinimas	C h a r a k t e r i s t i k a
Pieniškas riešutinis šokoladas	Tai produktas, pagamintas iš pieniško šokolado ir smulkiai sumaltų riešutų, kurių kiekis 100-te g produkto ne mažiau kaip 15g ir ne daugiau kaip 40g. Be to, gali būti pridėta sveikų arba skaldytų migdolų, lazdynų riešutų arba kitų rūšių riešutų tiek, kad visų riešutų, tarp jų ir sumaltų, būtų ne daugiau kaip 60% bendrosios produkto masės.
Baltasis šokoladas	Tai produktas be dažančiųjų medžiagų,pagamintas iš kakavos sviesto, pieno arba pieno sausųjų medžiagų, gautų iš visiškai arba iš dalies dehidratuoto pieno, grietinėlės, sviesto arba pieno riebalų, turintis ne mažiau kaip 20% kakavos sviesto, su cukrumi (sacharoze) arba be jo. Produkto sudėtis turi atitikti šio standarto 2-je lentelėje nurodytai baltojo šokolado sudėčiai
Šokoladas su įdaru	Tai produktas su įdaru, kurio išorinė dalis vieno iš šioje lentelėje nurodytų šokoladų masė, sudaranti ne mažiau kaip 25% bendrosios produkto masės. Įdarui negali būti naudojami miltiniai kepiniai
Šokoladas su priedais	Tai produktas, kuriame ne mažiau kaip 60% bendrosios masės sudaro vienas iš šioje lentelėje nurodytų šokoladų, o kitą dalį rupios maisto medžiagos, išskyrus miltinius kepinius ir krakmolą

3.5.5 Šokolado sudėtis pateikta 2-je lentelėje.

2 lentelė, Šokolado sudėtis

Produkto pavadinimas	Produktų sudėtis (% sausose medžiagose)						
	Kakavos sviestas	Nerieblinės sausosios kakavos medžiagos	Bendrosios kakavos sausosios medžiagos	Pieno riebalai	Nerieblinės sausosios pieno medžiagos	Iš viso riebalų	Cukrus
Šokoladas	≥ 18	≥ 14,0	≥ 35				
Juodasis šokoladas	≥ 18	≥ 12,0	≥ 30				
Riešutinis šokoladas		≥ 8,0	≥ 32	≤ 1,5	≤ 5,0		
Pieniškas šokoladas		≥ 2,5	≥ 25	≥ 3,5	≥ 10,5	≥ 25	≤ 55
Pieniškas šokoladas su didesniu pieno kiekiu		≥ 2,5	≥ 20	≥ 5,0	≥ 20,0	≥ 25	≤ 55
Pieniškas riešutinis šokoladas				Sausųjų pieno medžiagų ≥ 10,0			
Baltasis šokoladas	≥ 20			≥ 3,5	≥ 10,5		≤ 55

Pastabos:.1. ≥) - daugiau arba lygu; (≤) - mažiau arba lygu.

2. Visos lentelėje nurodytos šokolado rūšys gali būti gaminamos be cukraus (sacharozės).

3.5.6 Šokolado jusliniai rodikliai pateikti 3-je lentelėje

3 lentelė. Šokolado jusliniai rodikliai

Rodiklio pavadinimas	Charakteristika
Išvaizda: forma paviršius	Įvairi, atitinkanti nurodytą receptūroje; šokolado, išskyrus sveriamąjį, nedeformuota. Viršutinis paviršius blizgantis, nepapilkėjęs ir be dėmių; šokoladinių medalių, šokolado su labai smulkiais pieno produktų ar riešutų priedais, vyniojamo į foliją ir sveriamojo - gali būti nežymiai matinis. Leidžiami paviršiaus nelygumai šokolado su stambiais priedais - nesmulkintais arba rupiai smulkintais riešutais, pjaustytais cukrintiniais, razinomis, sprogdintais grūdais ir kt, Šokoladas turi būti nepažeistas grūdų kenkėjų; be pabalimo žymių. Leidžiama: įlūžusio - ne daugiau kaip 4% šokolado su įdarais ir ne daugiau kaip 2 % masės šokolado su stambiais priedais nevyniotame šokolade - 1/3 plytelės ploto gabalai ir ne daugiau kaip 3 % masės smulkesnio laužo
Konsistencija	Kieta
Struktūra	Vienalytė. Lūžyje gali būti akyta
Skonis ir kvapas	Būdingi šokoladui ir naudotoms kvapiosioms medžiagoms, be pašalinio skonio ir kvapo
Pastaba. Broko požymiu nelaikomi išvaizdos negadinantys defektai - trupinėliai, burbuliukai, dėmelės, negilūs įbrėžimai, atskalos, įtrūkiai, nežymiai ištryškęs skystas įdaras arba riešutų ar vaisių žymės šokolado paviršiuje.	

3.5.7 Šokolado fizikiniai ir cheminiai rodikliai pateikti 4-je lentelėje.

4 lentelė. Šokolado fizikiniai ir cheminiai rodikliai

Rodiklio pavadinimas	Norma	
	Šokoladas	
	Be priedų	Su priedais
Susmulkinimo laipsnis ne daugiau kaip, µm	35,0	35,0
Įdaro masės ne mažiau kaip, % :		
šokoladinių batonėlių	35,0	35,0
šokolado, kurio neto masė mažiau kaip 50g	20,0	20,0

3.5.8 Kiekvieno pavadinimo šokolado cukraus ir riebalų, perskaičiuotų į sausąsias medžiagas, bei įdaro kiekis turi atitikti kiekį, apskaičiuotą pagal receptūrą, įvertinant leidžiamus nuokrypius; drėgmė turi atitikti receptūroje nurodytą drėgmę.

3.5.9 Šokolado su saldikliais bendrojo cukraus, (perskaičiuoto į sacharozę) kiekis, įvertinus leidžiamus nuokrypius į didesnę pusę, turi būti ne daugiau kaip 9%.

3.5.10 Šokolado receptūrose kakavos produktų, riešutų bei pieno produktų kiekis turi būti numatytas toks, kad atitiktų šio standarto 3.5.4 ir 3.5.5 papunkčiuose nurodytus reikalavimus.

3.5.11 Teršalų koncentracija ir radioaktyviųjų izotopų lygiai šokolade neturi viršyti lygių, nurodytų Lietuvos higienos normoje HN 54.

3.5.12 Šokolado mikrobinio užterštumo rodikliai turi atitikti nurodytus higienos normoje HN 26 (6.6 lentelė 6 poz.).

3.6 Pakavimas

3.6.1 Šokolado plytelės ar forminis šokoladas vyniojami į foliją, į foliją ir etiketę arba į kitas Sveikatos apsaugos tarnybų leidžiamas medžiagas.

. Leidžiama įvyniotas į foliją 50 g neto masės šokolado plyteles (vietoj vyniojimo į etiketes) apklijuoti popierine juostele.

3.6.2 Šokoladinės figūrėlės apvyniojamos folija arba kitomis Sveikatos apsaugos ministerijos leistomis medžiagomis.

3.6.3 Siurprizai - žaisliukai iš ne maisto medžiagų , dedami į tuščiavidurių šokoladinių figūrėlių vidų, turi būti pagaminti iš HN 16 nurodytų arba kitų Sveikatos apsaugos ministerijos leistų medžiagų ir turi atitikti HN 93 reikalavimus.

3.6.4 Etiketės, pamušalėliai ir juostelės gaminami iš etiketinio, rašomojo, kreidinio, parafinuoto popieriaus, pergamento, puspergamento, pergamino, parafinuoto popieriaus pagrindo, maisto produkto pakavimui skirtos aliuminio folijos, laminuotos folijos arba kitų Sveikatos apsaugos ministerijos leistų medžiagų.

3.6.5 Šokoladas fasuojamas į dėžutes, kuriose įklotas koreksas, pakelius bei dėžutes iš kartono ir kitų Sveikatos apsaugos ministerijos leistų medžiagų.

Dėžučių dugnas ir į jas sudėto nevynioto šokolado viršutinis sluoksnis uždengiamas pergamentu, puspergamentu, parafinuotu popieriumi, celofanu, gofruotu popieriumi.

Dedant šokoladą į koreksus, dėžutės dugnas aukščiau išvardintomis medžiagomis neišklojamas.

3.6.6 Pakelių ir dėžučių konstrukcija turi būti tokia, kad negadintų jose laikomo šokolado kokybės.

3.6.7 Įvyniotos šokolado plytelės pakuojamos: į gofruoto kartono dėžes ne daugiau kaip po 6 kg neto; į dėžutes arba pakelius iš kartono ne daugiau kaip po 3 kg neto (po to dedant jas į gofruoto kartono dėžes).

Šokoladinės figūrėlės pakuojamos į gofruoto kartono dėžes ne daugiau kaip po 6 kg neto.

3.6.8 Sveriamasis šokoladas pakuojamas į gofruoto kartono dėžes ne daugiau kaip po 25 kg neto. Dėžės išklojamos pergamentu, puspergamentu, parafinuotu popieriumi arba celofanu. taip, kad popieriaus kraštai uždengtų viršutinę šokolado eilę.

3.6.9 Fasuotasis šokoladas pakuojamas į gofruoto kartono dėžes arba kitokią Sveikatos apsaugos ministerijos leistą tarą ne daugiau kaip po 15 kg neto.

Dėžės turi būti švarios ir tokios, kad negadintų jose laikomo šokolado kokybės.

3.6.10 Vietiniam pervežimui skirtą šokoladą, supakuotą į pakelius ir dėžutes iš kartono ne daugiau kaip po 3 kg neto, leidžiama vynioti į du sluoksnius standaus vyniojamojo popieriaus, dedant ne daugiau kaip po 12 kg į kiekvieną paketą.

3.6.11 Susitarus su pirkėju, šokoladas gali būti pakuojamas ir į kitas pakuotes.

3.6.12 Pakavimo medžiagos ir tara turi būti pagaminta iš higienos normoje HN 16 nurodytų arba Sveikatos apsaugos ministerijos leistų medžiagų ir turi atitikti galiojančių normatyvinių dokumentų reikalavimus.
Tara turi būti švari, sausa, be pašalinio kvapo.

3.6.13 Šokolado plytelės ir gabalai, kurių kiekvienas sveria ne mažiau kaip 85 g ir ne daugiau kaip 500 g, turi būti fasuojami tik po 85 g, 100 g, 125 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 400 g ir 500 g neto masės vienoje pakuotėje.

3.6.4 Leidžiamas neto masės trūkumas vienoje pakuotėje, ne daugiau kaip, %:

šokolado be įdaro:

iki 50g imtinai - minus 3,0,
per 50g iki 85g imtinai - minus 2,5,
per 85g iki 200g imtinai - minus 2;
per 200g iki 300g imtinai - minus 1,5,
per 300g - 1,0 ;

šokolado su įdaru:

iki 50g imtinai - minus 6,
per 50g iki 85g imtinai - minus 5,
per 85g iki 200g imtinai - minus 4,
per 200g iki 300g imtinai - minus 3.
per 300g - minus 2;

šokolado su stambiais priedais :

iki 200g - minus 5,
per 200g iki 300g imtinai - minus 4,
per 300g - minus 3 ;

sveriamojo šokolado, pakuojamo į dėžes - minus 0,5.

Neto masės viršijimas visais atvejais neribojamas.

3.7 Ženklinimas

3.7.1 Ant įvynioto šokolado plytelių, kurių neto masė mažesnė negu 50g, batonėlių ir vienetinių figūrėlių turi būti užrašyta:

gamintojo pavadinimas, adresas, prekių ženklas;
produkto pavadinimas (išskyrus šokoladines figūrėles);
neto masė (kai vienoje pakuotėje dvi ar daugiau plytelių ir neto masė viršija 50 g),
tinkamumo vartoti data;

Ant įvynioto šokolado plytelių, kurių neto masė didesnė negu 50g, ant dėžučių ir pakelių su šokoladu turi būti užrašyta:

gamintojo pavadinimas, adresas, prekių ženklas;
produkto pavadinimas;
" kakavos sausųjų medžiagų ne mažiau kaip .....% " (šokoladui, juodajam ir pieniškam šokoladui, bei šokoladui su didesniu pieno kiekiu),
ingredientai ir maisto priedai (nurodant grupinį ir priedo pavadinimą arba grupinį pavadinimą ir E numerį), bei žemiau išvardintų naudotų priedų pavadinimus, užrašant:

"su kristalizuota gliukoze" arba "su dekstroze"- (visoms šokolado rūšims) tais atvejais, kai vietoje sacharozės panaudota kristalizuotos gliukozės (dekstrozės) daugiau kaip 5% bendrosios produkto masės ;

" su poliglicerolio poliricinoleatu", " su sorbitano monostearatu", " su sorbitano tristearatu", " su amonio fosfatidais",

kvapaus produkto pavadinimą (šokoladui ir pieniškam šokoladui) - tais atvejais kai kvapiosios žaliavos nustelbia kitas medžiagas , nurodant ".....kvapas" arba ".....skonis" - tais atvejais , kai naudojamas ne etilo vanilinas, bet kitos kvapiosios medžiagos, ir "su etilo vanilinu " arba "etilo vanilino kvapas" - tais atvejais, kai naudojamas etilo vanilinas;

nuoroda apie naudotą šokolado rūšį (šokoladui su įdaru)

neto masė

"Tinka vartoti iki..... "(nurodant datą);

laikymo sąlygos.

Ant tuščiavidurių šokoladinių figūrėlių , kurių viduje yra siurprizas - žaisliukas, etikečių papildomai turi būti užrašomas perspėjimas: " Netinka jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams".

Ant šokolado su saldikliais etikečių turi būti papildomai nurodoma 100-te gramų arba visoje smulkioje pakuotėje esančio cukraus (perskaičiuoto į sacharozę) kiekis ir naudoto dirbtinio saldiklio pavadinimas bei kiekis.

Leidžiama tinkamumo vartoti galutinę datą žymėti ant folijos.

3.7.2 Ant šokolado pakuočių gali būti pateikta papildoma informacija:

šokoladui su įdarais ar priedais - nuoroda apie įdaro ar priedo produktą,

prie pavadinimų "Šokoladas" ir "Pieniškas šokoladas" - nuorodos apie kokybę tais atvejais, kai " Šokolado" sudėtyje yra ne mažiau kaip: 43% kakavos sausųjų medžiagų ir 26 % kakavos sviesto , o "Pieniškame šokolade" - ne daugiau kaip 50% sacharozės ir ne mažiau kaip: 30% kakavos sausųjų medžiagų, 18% pieno sausųjų medžiagų (gautų džiovinant) ir 4,5% pieno riebalų.

3.7.3 Gabenamoji tara ženklinama užrašant įspėjamuosius ženklus: "Trapus", "Saugoti nuo saulės", "Saugoti nuo lietaus" arba atitinkamos reikšmės vaizdiniais ženklais, nurodytais LST EN ISO 780.

Ant gabenamosios taros turi būti nurodoma:

gamintojo pavadinimas, adresas, prekių ženklas;

produkto pavadinimas;

neto masė;

fasuoto šokolado pakuočių kiekis ir neto masė vienoje pakuotėje ;

pagaminimo data ir pardavimo terminas arba užrašas "Tinka vartoti iki..." (nurodant datą);

laikymo temperatūra.

Ant šokolado, skirto didmeninei prekybai , pakuočių arba konteinerių, jeigu jų neto masė yra didesnė kaip 10 kg, turi būti pateikiama dar ir sekanti papildoma informacija:

nuoroda " kakavos sausųjų medžiagų ne mažiau kaip .....% " (šokoladui, juodajam ir pieniškam šokoladui, bei šokoladui su didesniu pieno kiekiu),

šokoladui su įdaru - nuoroda apie naudoto šokolado rūšį,

nuorodos :"su kristalizuota gliukoze" arba "su dekstroze"- (visoms šokolado rūšims) tais atvejais, kai vietoje sacharozės panaudota kristalizuotos gliukozės (dekstrozės) daugiau kaip 5% bendrosios produkto masės ;

" su poliglicerolio poliricinoleatu", " su sorbitano monostearatu", " su sorbitano tristearatu", " su amonio fosfatidais" (jei šios medžiagos buvo naudotos),

kvapaus produkto pavadinimą (šokoladui ir pieniškam šokoladui) - tais atvejais kai kvapiosios žaliavos nustelbia kitas medžiagas , nurodant ".....kvapas" arba ".....skonis" - tais atvejais , kai naudojamas ne etilo vanilinas, bet kitos kvapiosios medžiagos, ir "su etilo vanilinu " arba "etilo vanilino kvapas" - tais atvejais, kai naudojamas etilo vanilinas;

3.7.4 Eksportui skirtas šokoladas, pirkėjui arba eksporto tarnybai reikalaujant, gali būti ženklinamas atitinkamos užsienio šalies kalba.

3.7.5 Ženklinama klijuojant etiketę arba ryškiu atspaudu per trafaretą nenusiplaunančiais ir bekvapiais dažais.

Eksportui skirto šokolado tara ženklinama analogišku būdu, tačiau žymenys turi būti ant abiejų šoninių arba galinių dėžės plokštumų.

3.7.6 Gaminusios šokoladą pamainos ar fasuotojo žymuo arba kiti identifikavimo žymenys gali būti nurodomas etiketėje, įdėtoje į dėžės vidų arba žymimi spaudu ant išorinės taros pusės.

2 Priėmimas

2.1 Šokoladas priimamas pagal LST 1538 reikalavimus partijomis. Kiekvienai partijai išrašoma atitikties deklaracija arba atžymima važtaraštyje, kad jo kokybė atitinka šio standarto reikalavimus.

Eksportui skirtam šokoladui pateikiamas šokolado kokybę pažymintis dokumentas, atitinkantis eksporto tarnybos reikalavimus.

2.2 Fizikiniai ir cheminiai bei mikrobiologiniai rodikliai nustatomi pirkėjui, kokybę kontroliuojančiai tarnybai arba atitinkamai eksporto tarnybai pageidaujant.

3 Tyrimo būdai

3.1 Mėginiai atrenkami ir paruošiami tyrimams pagal LST 1538 reikalavimus.

3.2 Fizikiniai ir cheminiai rodikliai nustatomi pagal LST 1423, LST 1538, LST1539, LST 1544, LST 1611, GOST 5897 reikalavimus; teršalų koncentracijos bei mikrobiologiniai rodikliai nustatomi HN 54 ir HN 26 nurodytais metodais.

3.3 Šokolado susmulkinimo laipsnis nustatinėjamas naudojant mikrometrą (T.C. Lurje "Konditerijos pramonės techninės-cheminės kontrolės vadovas", Maskva,1978).

3.4 Šokolado forma, išvaizda, konsistencija ir struktūra vertinami esant (18 ± 3) ^{O}C temperatūrai.

3.5 Šokolado su stambiais priedais cheminiai rodikliai nustatinėjami šokoladinėje masėje prieš supilant į ją priedus.

4 Gabenimas ir laikymas

4.1 Šokoladas gabenamas sukrautas dėžėse, konteineriuose arba paketuose, dengtomis įvairaus transporto priemonėmis, laikantis maisto produktų gabenimo taisyklių.

Neleidžiama jo gaminti transporto priemonėmis, kuriomis buvo vežami nuodingi arba aštrų kvapą skleidžiantys kroviniai, taip pat kartu su aštrų kvapą skleidžiančiais produktais.

Transporto priemonė, kuria gabenamas šokoladas, turi turėti transporto priemonės maisto produktams vežioti pasą.

4.2 Šokoladas laikomas švariose, gerai vėdinamose, grūdų kenkėjais neužkrėstose patalpose, kuriose oro temperatūra (18 ± 3) ^{O}C ir santykinis oro drėgnumas ne daugiau kaip 75%.

Šokoladas neturi būti laikomas tiesioginiais saulės spinduliais apšviestose vietose, taip pat kartu su aštrų kvapą skleidžiančiais produktais.

4.3 Dėžės su šokoladu sandėliuose kraunamos į etažeres ir rietuves ne aukščiau kaip 3 m. Atstumas tarp dėžių ir sienos turi būti ne mažesnis kaip 0,7 m; tarp dėžių ir šilumos šaltinio bei vandentiekio vamzdžių - ne mažiau kaip 1 m.

4.4 Realizavimo trukmė nuo pagaminimo datos

- *be priedų ir su rupiais priedais:*:

šokolado, juodojo šokolado ir riešutinio šokolado - vynioto ir fasuoto 12 mėnesių, sveriamojo (nevynioto) 6 mėnesiai ;

baltojo šokolado ir visų rūšių pieniško šokolado - vynioto ir fasuoto 8 mėnesiai, sveriamojo (nevynioto) 6 mėnesiai ,

- su įdarais :

šokolado, juodojo šokolado ir riešutinio šokolado - vynioto ir fasuoto 9 mėnesiai, sveriamojo (nevynioto) 6 mėnesiai ;

baltojo šokolado ir visų rūšių pieniško šokolado - vynioto ir fasuoto 7 mėnesiai, sveriamojo (nevynioto) - 6 mėnesiai.

4.5 Eksportuojamo šokolado kokybės rodikliai, pakavimo ir ženklinimo reikalavimai, taip pat realizavimo trukmė gali būti keičiami pagal eksporto tarnybos reikalavimus.

5 Gamintojo garantija

5.1 Gamintojas garantuoja, kad šokolado kokybė atitinka šio standarto reikalavimus, jeigu nepažeidžiamos laikymo sąlygos ir gabenimo taisyklės.

Rengėja - vyr. technologė G.Bandarienė

1 priedas

1.1 lentelė: Įmonės standarto keitimų duomenys

Keitimo		Pakeisto teksto vieta (skyriaus, poskyrio, punkto, papunkčio numeris)
numeris	tvirtinimo data	
1	26-02-2004	

Uždaroji akcinė bendrovė "RŪTA"

ĮMONĖS STANDARTAS
1 KEITINYS
ĮST 4469637-011:2001/1K:2004
Lapų skaičius
4

SUDERINO
Respublikinio mitybos centro
direktorius
Albertas Barzda
2004 -02-16
Nr. 331

TVIRTINU
Uždarosios akcinės bendrovės "Rūta"
direktorius
Algirdas Gluodas
2004 -02-16

Šokoladas. Bendrieji reikalavimai

2p.nuorodose išbraukti:
LST 1423:1996 Konditerijos gaminiai. Riebalų kiekio nustatymo metodai;
HN 15:1998 Maisto higiena. Bendrieji reikalavimai;
HN 16:1998 Medžiagos ir gaminiai, kontaktuojantys su maisto produktais. Bendrieji reikalavimai;
HN 54:1998 Maisto žaliavos ir maisto produktai.Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų koncentracijos ir didžiausi leidžiami užterštumo radioaktyviaisiais izotopais lygiai;
HN 93:1999 Žaislai. Higienos normos ir taisyklės;

2p. nuorodose įrašyti:
LST 1944 Miltiniai kepiniai ir konditeriniai gaminiai. Riebalų kiekio nustatymas;
HN 15 Maisto higiena;
HN 16 Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu;
HN 54 Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos;
HN 84 Didžiausi leidžiami maisto žaliavų ir maisto produktų, pašarų radioaktyviojo užterštumo lygiai po branduolinės ar radiacinės aviacijos;

3.3.p. išdėstyti taip:
1) naudojamų žaliavų teršalų ir pesticidų likučių koncentracija neturi viršyti HN 54 nurodytų lygių;
2) naudojamų žaliavų radioaktyviojo užterštumo lygiai neturi viršyti HN 84 nurodytų lygių;

3.5.2. p. išdėstyti taip:
Asortimento klasifikacija pagal formuojamos šokoladinės masės sudėtį:
šokoladas,
riešutinis šokoladas,
pieninis šokoladas,
paprastasis pieninis šokoladas,
pieninis riešutinis šokoladas,
baltasis šokoladas;
Bet kuris iš aukščiau nurodytų šokoladų gali būti su įvairiais priedais, su įdarais arba be jų, su cukrumi arba be jo;

3.5.4 p. 1 lentelę išdėstyti sekančiai:
1 lentelė

Produkto pavadinimas	Charakteristika
Šokoladas	Tai produktas, pagamintas iš kakavos produktų ir cukrų. Šokolado sudėtis turi atitikti šio standarto 2-oje lentelėje nurodytą atitinkamo šokolado sudėtį.
Riešutinis šokoladas	Tai produktas, pagamintas iš šokolado ir smulkiai sumaltų riešutų, kurių kiekis 100 g produkto ne mažesnis kaip 20 g ir ne didesnis kaip 40 g. Į produktą gali būti pridėta: -pieno ir (arba) išgarinimo būdu gautų pieno sausųjų medžiagų tiek, kad galutiniame produkte nebūtų viršytas šio standarto 2-oje lentelėje riešutiniam šokoladui nurodytas pieno sausųjų medžiagų kiekis; -sveikų arba skaldytų migdolų, lazdyno ar kitų rūšių riešutų tiek, kad visų riešutų neto masė sudarytų ne daugiau kaip 60 % bendrosios produkto masės.
Pieninis šokoladas ir paprastasis pieninis šokoladas	Tai produktai, pagamintas iš kakavos produktų, cukrų, pieno ar pieno produktų. Pieninių šokoladų sudėtys turi atitikti šio standarto 2-oje lentelėje atitinkamai pieninio šokolado rūšiai nurodytai sudėčiai.
Pieninis riešutinis šokoladas	Tai produktas, pagamintas iš pieninio šokolado ir gerai sumaltų riešutų, kurių kiekis 100 g produkto ne mažesnis kaip 15 g ir ne didesnis kaip 40 g. Be to gali būti pridėta sveikų ar skaldytų migdolų, lazdyno ar kitų rūšių riešutų tiek, kad visų riešutų neto masė sudarytų ne daugiau kaip 60 % bendrosios produkto masės.
Baltasis šokoladas	Tai produktas, pagamintas iš kakavos sviesto, cukrų, pieno ar pieno produktų. Produkto sudėtis turi atitikti šio standarto 2-oje lentelėje nurodytai baltojo šokolado sudėčiai.
Įdarytas šokoladas	Tai produktas su įdaru, taip pat sveikais ar smulkintais riešutais, džiovintais vaisiais ar kitais maisto produktais, ir kurio išorinę dalį sudaro vieno iš šioje lentelėje nurodytų šokoladų masė.

3.5.5.p. 2 lentelę išdėstyti sekančiai
2 lentelė

Produkto pavadinimas	Produktų sudėtis (% sausose medžiagose)						
	Kakavos sviestas	Neriebalinės sausosios kakavos medžiagos	Bendrosios kakavos sausosios medžiagos	Pieno riebalai	Pieno sausosios medžiagos	Iš viso riebalų	Kiti nei kakavos sviestas augaliniai riebalai
Šokoladas	ne mažiau kaip 18	ne mažiau kaip 14	ne mažiau kaip 35				ne daugiau kaip 5,0
Riešutinis šokoladas		ne mažiau kaip 8,0	ne mažiau kaip 32		ne daugiau kaip 5,0		ne daugiau kaip 5,0
Pieninis šokoladas		ne mažiau kaip 2,5	ne mažiau kaip 25	ne mažiau kaip 3,5	ne mažiau kaip 14	ne mažiau kaip 25	ne daugiau kaip 5,0
Paprastasis pieninis šokoladas		ne mažiau kaip 2,5	ne mažiau kaip 20	ne mažiau kaip 5,0	ne mažiau kaip 20	ne mažiau kaip 25	ne daugiau kaip 5,0
Pieninis riešutinis šokoladas					ne mažiau kaip 10		ne daugiau kaip 5,0
Baltasis šokoladas	ne mažiau kaip 20			ne mažiau kaip 3,5	ne mažiau kaip 14		ne daugiau kaip 5,0

3.5.11. punktą išbraukti;

3.6.14.p. išdėstyti taip:
Leidžiami didžiausi neigiami grynojo kiekio nuokrypiai

Grynasis kiekis	Leidžiamas didžiausias nuokrypis
nuo 5 g iki 50 g	9 %
per 50 g iki 100 g	4,5 g
per 100 g iki 200 g	4,5 %
per 200 g iki 300 g	9,0 g
per 300 g iki 500 g	3 %
per 500 g iki 1000 g	15 g
Per 1000 g	1,5 %

3.7.1.p. vietoje „Neto masė“ įrašyti „Grynasis kiekis“.
3.7.1. p. vietoje „Neto masė“ ir „Tinka vartoti iki…“ įrašyti “Grynasis kiekis“ ir „Geriausias iki…“

3.7.1.p. priešpaskutinį sakinį išdėstyti taip:
Ant šokolado su saldikliais etiketės turi būti užrašas „Su saldikliu (saldikliais) “. Ant šokolado su cukrumi ir saldikliais etiketės turi būti užrašas „Su cukrumi ir saldikliu (saldikliais) “. Ant šių šokoladų turi būti nurodoma 100 g esančio cukraus (perskaičiuoto į sacharozę) kiekis ir naudoto saldiklio pavadinimas bei kiekis.

3.7.2. p. išdėstyti sekančiai:
Ant šokolado pakuočių gali būti pateikta papildoma informacija apie geresnę prekių kokybę ,jei:
- šokolade yra kakavos sausųjų medžiagų ne mažiau kaip 43 %, iš jų kakavos sviesto ne mažiau kaip 26 %;
-pieniniame šokolade yra kakavos sausųjų medžiagų ne mažiau kaip 30 % ir ne mažiau kaip 18 % pieno sausųjų medžiagų, iš jų pieno riebalų ne mažiau kaip 4,5 %.
Ant šokolado pakuočių taip pat galima nurodyti, kad nėra kitų nei kakavos sviestas augalinių riebalų;

3.7.3. p. vietoje „Neto masė“ ir užrašo „Tinka vartoti iki…“ įrašyti „Grynasis kiekis“ ir „Geriausias iki…“.

4.4.p. išdėstyti sekančiai:
Tinkamumo vartoti trukmė ne ilgesnė kaip:
-be priedų:
šokolado vynioto ir fasuoto – 24 mėnesiai, sveriamojo (nevynioto) – 6 mėnesiai;
-su priedais:
šokolado vynioto ir fasuoto – 12 mėnesių, sveriamojo (nevynioto) – 6 mėnesiai;
-be priedų ir su priedais:
riešutinio šokolado vynioto ir fasuoto – 12 mėnesių, sveriamojo (nevynioto) - 6 mėnesiai;
baltojo ir visų rūšių pieninio vynioto ir fasuoto – 8 mėnesiai, sveriamojo (nevynioto) – 6 mėnesiai;
-įdaryto šokolado:
šokolado ir riešutinio šokolado vynioto ir fasuoto – 9 mėnesiai, sveriamojo (nevynioto) – 6 mėnesiai;
baltojo ir visų rūšių pieninio vynioto ir fasuoto – 7 mėnesiai, sveriamojo (nevynioto) – 6 mėnesiai.

Rengė:
Uždarosios akcinės bendrovės „Rūta“
vyriausioji technologė Vaida Prokopimienė

Gaminant saldainius rankiniu būdu naudojama įvairūs tikro šokolado glaistai. Kiekviena šokolado rūšis gaminama pagal specialią receptūrą ir turi tik tai rūšiai būdingas charakteristikas, skonį bei tekstūrą. Iš paruoštos masės, prieš tai atšildant, galima formuoti saldainių korpusus bei šokoladines plyteles. Šios masės gali būti skirtingos konsistencijos, tad ir korpusas formuojamas įvairiu būdu: liejamas, glaistomas, presuojamas, tepamas.

Šokolado glaistas

Šokolado glaistas- tai produktas, kuriame yra ne mažiau kaip 31% kakavos sviesto ir 2,5% neriebiųjų kakavos sausųjų medžiagų, cukraus, emulsiklio lecitino ir vanilės. Didelį kristalizacijos laipsnį turinčio kakavos sviesto pagrindu sukurti šokolado glaistai skirti forminiam šokoladui lieti tiek automatinėse liejimo mašinose, tiek ir gaminant rankiniu būdu. Šokolado glaistai išsiskiria tvirtumu bei puikiu blizgesiu, todėl idealiai tinka šokoladinėms figūroms, plytelėms, „medaliams", saldainių korpusams bei tortų papuošimams lieti.

Šokolado glaisto paruošimo procesas sudėtingas ir ilgas. Vienalytei struktūrai formuoti masė yra maišoma, smulkinama, trinama, konšuojama (išgarinama drėgmė) ir temperuojama.

Maišymas ir trynimas

Receptūroje nurodytomis proporcijomis kakavos masė, cukrus ir kakavos sviestas sumaišomi ir trinami (smulkinami). Smulkinimo - trynimo stadija labai svarbi šokolado masių gamyboje, nes nuo ištrynimo laipsnio priklauso šokolado skoninės savybės. Kuo smulkiau ištrinta šokolado masė, tuo švelnesnis jo skonis.

Konšavimas

Po sumaišymo ir ištrynimo šokolado masės konšuojamos - t. y. intensyviai maišomos aukštoje temperatūroje iki 24 val. Šio proceso metu iš šokolado masės pašalinamas drėgmės perteklius bei pašaliniai kvapai, o kietosios kakavos dalelės tampa ovalios. Dėl to šokolado konsistencija tampa vienalyte, o skonis - švelnesnis.

Temperavimas

Temperavimas - paskutinė ir svarbiausia šokolado masių gamybos stadija. Tai ilgas ir sudėtingas procesas, kurio metu stabilizuojami kakavos sviesto kristalai ir jie nustoja keitę savo dydį. Temperavimas suteikia šokolado masei blizgesio ir skardų garsą laužiant šokoladą. Šokolado glaisto skonis ir aromatas ryškūs, būdingi to pavadinimo šokoladui, spalva - įvairaus intensyvumo ruda, tik baltojo šokolado glaistas baltos spalvos. Šokolado glaistas prailgina produkto galiojimo laiką, nes

saugo produktą nuo išdžiūvimo ir kitų pasikeitimų, susijusių su drėgmės praradimu ar, atvirkščiai, sugėrimu.

Žaliavos, kurias naudojame tikro šokolado glaistams gaminti:

- kakavos produktai - trinta kakava, riebūs ir liesi kakavos milteliai, kakavos sviestas;
- cukrus;
- riešutai ir įvairūs jų gaminiai;
- sublimuoti vaisiai, uogos ir jų gaminiai;
- visiškai arba iš dalies dehidratuotas pienas, liesas pienas, grietinėlė;
- sviestas ir/ar kiti pieno riebalai;
- vanilė, natūrali vanilė ar natūralios vanilės gabalėliai ir kiti prieskoniai;
- likeriai, konjakai, brendžiai ir kiti alkoholiniai gėrimai;
- kiti maisto produktai ar jų sudedamosios dalys, suteikiantys šokoladui kvapą, skonį ar struktūrą;
- kvapiosios medžiagos pagal HN 53 - 1;
- leidžiami vartoti maisto priedai pagal HN 53.

Juodojo šokolado glaistas - tikriems specialistams tai vienintelė ir nepakeičiama šokolado rūšis. Kuo daugiau sausųjų kakavos medžiagų, tuo jis kartesnis.

Sudėtis: Kakavos sviestas, kakavos masė (ne mažiau kaip 32% kakavos sviesto ir 2,5% neriebiųjų kakavos sausųjų medžiagų), cukrus, kiti augaliniai riebalai - ne daugiau kaip 5%, vanilė (kvapiosios medžiagos pagal HN 53 -1), natūrali vanilė ar natūralios vanilės gabalėliai, sojų lecitinas (leidžiami vartoti maisto priedai pagal HN 53).

Pieninio šokolado glaistas konditerijai gaminamas į juodojo šokolado receptūrą įvedant pieno sausųjų medžiagų. Jis švelnesnio skonio, nei juodasis šokoladas.

Sudėtis: Kakavos sviestas ir pieno riebalai (viso riebalų ne mažiau 31%), neriebiosios kakavos sausosios medžiagos - ne mažiau kaip 2,5%, visiškai ar iš dalies dehidratuotas pienas, liesas pienas, grietinėlė (pieno sausosios medžiagos ne mažiau kaip 12%), kiti augaliniai riebalai - ne daugiau kaip 5%, sojų lecitinas (leidžiami vartoti maisto priedai pagal HN 53).

Baltojo šokolado glaistas konditerijai - tai produktas be dažančiųjų medžiagų, pagamintas iš kakavos sviesto, cukraus, pieno sausųjų medžiagų ir emulsiklio lecitino, labai tinkantis vaikų ir paauglių asortimentui formuoti.

Sudėtis: Kakavos sviestas (ne mažiau kaip 20% kakavos sviesto), cukrus, visiškai ar iš dalies dehidratuotas pienas, liesas pienas, grietinėlė (pieno sausosios medžiagos ne mažiau kaip 14%), kiti augaliniai riebalai - ne daugiau kaip 5%, sojų lecitinas (leidžiami vartoti maisto priedai pagal HN 53).

Panaudojimo galimybės:

Šokolado glaistai naudojami glaistyti konditeriniams gaminiams - tortams, sausainiams, pyragaičiams, saldainių korpusams, marmelado gaminiams, sausiems produktams, taip pat saldainių, šokolado plytelių bei figūrinio šokolado formavimui ir dekoravimui. Prieš naudojimą šokolado glaistą būtina temperuoti.

Rekomendacijos technologams:

- atitirpinti glaistą vandens voniose iki 35 - 40° C temperatūros;
- vandens temperatūra voniose neturi viršyti 55° C;
- išmaišyti iki vienalytės masės;
- galima temperuoti temperavimo mašinoje;
- glaisto temperatūra glaistymo mašinose turi būti 33 - 39° C;
- glaistomų gaminių temperatūra 10 - 12° C, glaistomų miltinių gaminių 24 - 29° C;
- oro temperatūra šaldymo tuneliuose: įėjime - 6 - 10° C, prie išėjimo 12 - 14° C;
- kad išvengti glaisto pabalimo ant gaminio esant aukštam sąlyginiam drėgnumui ir aukštai aplinkos temperatūrai, rekomenduojama pakelti temperatūrą prie išėjimo iš šaldymo tunelio.

Tinkamumo vartoti trukmė:

juodajam ir pieniškam šokoladui - 6 mėnesiai, baltam šokoladui - 2 mėnesiai nuo pagaminimo datos laikant gamintojo pakuotėje ne aukštesnėje kaip 18° C.

Saugojimo sąlygos: Sausose, gerai vėdinamose patalpose esant santykinei oro drėgmei ne didesnei kaip 75%. Saugoti nuo tiesioginių saulės spindulių.

Įpakavimas: po 5 kg kartono dėžėse.

Šokoladinė glazūra

Šokoladine glazūra gaminiai glaistomi ir puošiami. Ji ne tik suteikia jiems gražią išvaizdą, bet ir apsaugo nuo sudžiūvimo, gerina skonį. Šokoladinė glazūra yra kaloringas produktas gerai organizmo pasisavinamas.

Įmonės gauna suaušusią šokoladinę glazūrą — stambiais gabalais arba smulkiomis plytelėmis. Prieš glaistant gaminius, ją reikia ištirpinti.

Prieš glaistant tortų, pyragaičių paviršių arba gaminant papuošimus, saldainius šokoladinę glazūrą reikia temperuoti. Tam tikslui susmulkinta šokoladinė glazūra sudedama i indą, kuris statomas į kitą indą su šiltu vandeniu, ir maišant kaitinama iki 38°C temperatūros. 30°C temperatūroje šokoladinė glazūra ištirpsta. Po to ataušinama iki 20—25° C 'ir vėl šildoma iki 30—31° C. Temperavimas trunka 30—40 min. Šokoladinės glazūros masėje būna nedidelių trintos kakavos gabalėlių, ir neištirpusios cukraus pudros. Temperuojant jie tolygiai pasiskirsto masėje. Temperuota glazūra gražiai blizga.

Temperavimo metu labai svarbu laikytis nurodytos temperatūros, nes perkaitinta glazūra neblizga, paviršius būna su baltu apnašu. Tirpinant šokoladinę glazūrą, reikia žiūrėti, kad į puodą nepatektą vandens arba garų. Nuo vandens ji pasidaro tąsi ir netinka glaistymui. Kai kuriems gaminiams reikia skystesnės glazūros. Tada ji atskiedžiama riebalais. Geriausiai tinka kakavos riebalai, bet jie yra brangūs ir padidina gaminių savikainą. Dažniausiai šokoladinė glazūra atskiedžiama konditeriniais riebalais, sviestu arba margarinu. Šokoladinė glazūra ir riebalai imami įvairiais santykiais: 7,5 : 2,5; 8,5 : 1,5 ir kt. Įpylus per daug riebalų, glazūra pasidaro labai skysta, teka nuo gaminio paviršiaus, paragavus labai jaučiamas riebalų skonis.

Prieš maišant riebalai ir glazūra ištirpinami. Margarinas ir sviestas išlydomi ir pavirinami. Verdant išgaruoja drėgmė, koaguliuoja baltymai ir išsiskiria gryni riebalai. Taip išlydytas sviestas ar margarinas paliekami kuriam laikui, kad praauštų. Riebalai aušinami iki 35—40° C temperatūros. Po to riebalų sluoksnis nupilamas į ištirpintą šokoladinę glazūrą. Toliau glazūra kartu su riebalais intensyviai maišoma. Prieš vartojant iškošiama per sietelį, kurio akučių skersmuo 1,5 mm. Netinkamai laikant šokoladine glazūra padengtus gaminius, blogėja jų kokybė. Jeigu glaistytas gaminys, kurį laiką pabuvęs šiltoje patalpoje, išnešamas į vėsesnę, jo paviršiuje atsiranda pilkas apnašas. Tai atsitinka todėl, kad šilumoje riebalai iš glazūros išsiskiria ir iškyla į paviršių. Nukritus temperatūrai, jie sustingsta, ir paviršius apsitraukia riebaliniu sluoksniu. Tai vadinama riebaliniu papilkėjimu. Ir priešingai, - iš šaltos aplinkos pernešus į šiltą, gaminio paviršiuje kondensuojasi drėgmė, kuri ištirpina glazūroje esantį cukrų. Drėgmei garuojant cukrus pradeda kristalizuotis stambiais kristalėliais. Nuo to gaminio paviršiuje irgi atsiranda pilkas apnašas, vadinamas cukriniu papilkėjimu. Šokoladine glazūra padengtus gaminius geriausiai laikyti 18 ^{0} C temperatūroje, be didesnių temperatūros svyravimų, esant santykinei oro drėgmei 75%.

paveikslėlis 26 Rankinis šokoladinių saldainių gaminimas

Mokymų metu mokytojai gaus daugiau konkrečios medžiagos.

4. MOKYMO ELEMENTAS.
SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS „ŠOKOLADINIO GAMINIO FORMAVIMAS“

PAGAMINTI ŠOKOLADINIUS SALDAINIUS RANKINIU BŪDU, PASIRUOŠUS ŽALIAVAS, INVENTORIŲ, ĮRANGĄ

Užduoties aprašymas:

I. Savarankiškai suformuoti šokoladinį gaminį.

1) Savarankiškai pasiruošti žaliavas.

2) Parinkti technologinius įrengimus ir įrankius, inventorių.

3) Paruošti šokolado temperavimo įrangą, formų užpylimo įrangą, šaldymo tunelį, saldainių formavimo formas.

4) Suformuoti šokoladinį gaminį.

5) Užduotį atlikti per skirtą laiką

6) Apibūdinti šokoladinį gaminį.

Technologinę schemą ir receptūrą duoda mokytojas prieš atliekant užduotį. Užduoties atlikimą vertina UAB ,,Rūta“ mokytojas, vertinimui ir aptarimui skiriama 0,5 val.

UAB „Rūta“ šokoladinių saldainių gamybos cechas Nr.3 (šokoladinių saldainių gamyba). Įranga: šokolado temperavimo įranga, formų užpylimo įranga, šaldymo tunelis, saldainių formos.

Užduoties vertinimo kriterijai:

- Užduotis pilnai atlikta per jai skirtą laiką,
- Užduotis atlikta kokybiškai, laikantis technologinių reikalavimų.
- Užduotis atlikta pagal pateiktą savarankiškos užduoties aprašymą,
- Užduotis atlikta savarankiškai.

MODULIS S.2.4.
KONDITERIJOS DEKORAVIMO ELEMENTŲ GAMYBA

1. MOKYMO ELEMENTAS.
KONDITERIJOS DEKORAVIMO ELEMENTŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMAS

1.1. ĮRANGOS IR INVENTORIAUS APRAŠYMAI

Mokymų metu mokytojai gaus daugiau konkrečios mokymo medžiagos.

Kreminių gaminių puošimui naudojamas inventorius.

15 lentelė Konditeriniai įrankiai : Dekoravimo įrankiai

	40-W015 Plastikinių 5-lapių gėlyčių rinkinys dekoravimui. Rinkinyje 4vnt. Dydis Ø6-Ø9-Ø14-Ø24mm.		Lygus Metaliniai antgaliai. Diametras siauriausioje vietoje: 1mm,6 mm, 7 mm, 8 mm, 9 mm, 10 mm, 13 mm.
	Stambus Metaliniai antgaliai. Diametras siauriausioje vietoje: 5 mm, 6 mm, 7 mm, 8 mm, 9 mm.		Lenktas metaliniai antgaliai. Diametras siauriausioje vietoje: 2 mm, 4 mm, 5 mm, 7 mm, 9 mm.
	Smulkus Metaliniai antgaliai. Diametras siauriausioje vietoje: 7 mm, 9 mm, 10 mm, 12 mm.		Metaliniai antgaliai. Diametras 15 mm.
	662558 Metaliniai antgaliai. Diametras 13 mm. ir 17 mm.		MT1132 Metaliniai antgaliai. Diametras 2 mm. h 42 mm.

MT300 Metaliniai antgaliai. 20x3 mm.

662596 Metalinis antgalis. Plotis 15 mm.

KRAW7
Metalinis antgalis įdarui į gaminio vidų įpurkšti. diam. 8mm

MTBOS26.
Metalinių antgalių rinkinys iš 26 dalių.

MTFLEX
Įvairūs daugkartinio naudojimo konditeriniai maišeliai kremams ir tešlai.

Purkštukas dažams Decoair 1

40-W023
Įrankių marcipaninei masei rinkinys, 8 vnt.

MTRPL12
Įrankis tinkleliui pjauti. 6 cm. pločio įrankio

MTRPS6.
Žymeklis tešlai, plotis 6 cm.

MTGreca04
Guminės formos dekoratyviniams stovams išlieti.

15 lentelė Konditeriniai įrankiai: Raižyklės

ROTAPINOX 5.
Dvipusė nerūdijančio plieno banguota raižyklė iš 5 dalių. Reguliuojamas plotis nuo 1 cm. iki 10,5 cm. Ratelių Ø 55 mm.

ES5949.
Raižyklė banguota, Ø 6 cm.

MTPC65
Ratelis picai: skersmuo 6,5 cm.

RFP12.
Žymeklis skylutėms badyti, plotis 12 cm.

FEL1205
Pjaustymo ratelis.
Supjausto tešlą lygiais apskritimais.
FEL1204: Ø 3,5 cm
FEL1205: Ø 5 cm

FEL1210
Pjaustymo ratelis. Tešlą supjausto kvadrateliais.
FEL1210: 4x4- cm
FEL1209: 6x4 cm
FEL1212: 6x6 cm
FEL1213: 8x8 cm

http://www.arevitosiranga.lt/?cat=products&group=3&id=17

1.2. DARBŲ SAUGOS INSTRUKCIJOS

Žiūrėti Konditerio saugos ir sveikatos instrukciją (1 priedas).

1.3. DEKORAVIMO ELEMENTŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS, KATALOGAI, STANDARTAI

Mokymo elemente supažindinama su UAB „Alkava“ naudojama įranga, įrengimais, inventoriumi, skirtu dekoravimo elementų gamybai; technologiniais procesais, asortimentu, kokybės ir maisto saugos kontrole.

Tortų, ir pyragaičių, puošimas

Tortai ir pyragaičiai yra sudėtingi konditeriniai gaminiai. Jie gaminami iš įvairių pusgaminių, pertepami kremais, uogienėmis, įdarais, turi būti skoningi, meniškai papuošti.

Tortai puošiami kremais, glajais, drebučiais, šokoladu, įvairiomis masėmis ir kt. Papuošimai derinami prie tortų formos bei dydžio, o jų spalva — prie torto fono.

Mūsų krašte mėgstamos švelnios, neryškios spalvos, santūrumas. Tokios spalvos žadina apetitą, atitinka pirkėjų skonį.

Kremus ir kitus papuošimus reikia stengtis nudažyti natūraliais dažais: kakava, kava, degintu cukrum, vaisių bei uogų sultimis. Valgomieji dažai leidžiami vartoti konditerijoje, bet labai saikingai. Tortai ir pyragaičiai puošiami įvairiais raštais ir motyvais: ornamentais, tematiniais piešiniais, figūrėlėmis. Papuošimo elementai turi derintis tarpusavyje. Jie daromi iš įvairių produktų ir pusgaminių: cukraus, riešutu, šokolado, trupinių, vaisių, drebučių, griljažo, glajaus, įvairių kremų, cukrinių ir miltinių masių, dekoratyvinių sausainių, marcipano, karamelės.

Gražiai papuošti kepinį reikia įpratimo, sugebėjimo ir gero skonio. Todėl tortai ir pyragaičiai patikimi puošti tik aukštos kvalifikacijos konditeriams.

Tortų pavidalai ir pertepimai

Tortai kepami įvairių pavidalų. Labiausiai paplitę apvalūs ir keturkampiai. Bet juos galima iškepti ir gėlės žiedo, pvz. tulpės ir ramunės, širdelės, trikampio ir kt. pavidalų. Visus tortus pagal jų pusgaminių paruošimo būdą galima suskirstyti taip.

1. Kepti formose: biskvitiniai, riebaus biskvito.

2. Kepti plonais papločiais: riebaus biskvito, trapūs, kapoti, sluoksniuoti.

3. Išspausti pro konditerinį maišelį: baltyminiai riešutiniai, migdoliniai. Biskvitinių tortų pusgaminiai išimami iš formų, nuo viršaus ir šonų nuvaloma parudusi plutelė. Biskvitas, iš viršaus prilaikant ranka, aštriu peiliu horizontaliai supjaustomas į 2—3—4 15—18 mm storio papločius. Jeigu tortas drėkinamas sirupu, tai viršutiniai papločiai drėkinami labiau už apatinius, kad tortas neištežtų. Drėkinama piltuvėliu arba šlakstant šepetėliu. Biskvito papločiai pertepami kremu arba įdaru, kuriuos reikia užtepti lygiai, kad sluoksniai būtų vienodo storio ir tortas išeitų lygus. Kad būtų lygus torto viršus, viršutinis paplotis ant kremo dedamas plutele į apačią, o minkštimu į viršų. Viršus ir šonai taip pat aptepami ir aplyginami peiliu.

Jeigu tortų pusgaminiai iškepti iš atskirų papločių, tai ataušinti jie sudedami po 3—4 ir iš viršaus prispaudžiami papločio dydžio fanerine metaline lentele. Aštriu peiliu aplyginami jų pakraščiai, o gautos atraižos panaudojamos trupiniams. Po to papločiai pertepami kremu arba įdaru. Viršus, šonai užtepami 2—3 mm storio kremu ar įdaru. Tortai pertepami:

1. Sviestiniais kremais

2. Baltyminiais kremais

3. Plikytais kremais

4. Grietininiais kremais

5. Vaisiniais įdarais

6. Uogienėmis, džemais, marmeladais

Tortą galima pertepti keliais skirtingais pertepimais, kremais. Tortų viršų ir šonus taip pat galima padengti kremu, glajum, šokoladu, marcipanu, griliažu, trupiniais, drebučiais ir kt.

Papuošimai iš tešlos

Iš kiekvienos tešlos galima pagaminti įvairių papuošimų tortams ir pyragaičiams. Vieni papuošimai daromi iš dar nekeptų tešlų, kiti — iš keptų tešlos pusgaminių. Papuošimai iš tešlų skanūs, atrodo natūraliai, patraukliai.

Biskvilinės tešlos papuošimai

Receptūra l kg sausainiij; 330 g miltų, 450 g cukraus, 300 g kiaušinių, 175 g cukraus pabarstymui; 10 g sviesto skardoms patepti; 10 g miltų skardoms pabarstyti.

Biskvitinė tešla paruošiama šiltu būdu. Dedama į konditerinį maišelį su 3—5 mm skersmens antgaliu ir į riebalais pateptas ir miltais pabarstytas skardas spaudžiami apvalūs, pailgi, gėlyčių ir kitokių pavidalų maži sausainukai. Jų paviršius užbarstomas cukrumi, kurį galima nudažyti įvairiomis spalvomis. Skardą pavertus stačiu kampu, prie sausainių neprilipęs cukrus išberiamas. Vietoj cukraus galima dėti maltos kavos, smulkiai kapotų riešutų. Prieš kepimą sausainiai palaikomi apie l vai, kad apdžiūtų. Kepami 180°C temperatūroje. Tinka ortų viršui, pakraštėliams, šonams papuošti.

Plikytos tešlos papuošimai

Receptūra: 90 g pieno, 30 g riebalų, 75 g miltų, 100 g kiaušinių.

Iš plikytos tešlos pro pergamentinę tūtelę išspaudžiamos labai plonos linijos, sudėtingi ornamentai. Sudėtingesniems papuošimams, kad jie būtų lygūs, reikia nusipiešti šabloną. Ant pergamentinio popieriaus juostos pieštuku nupiešiamas norimas ornamentas. Per nubrėžtas linijas popierius persiuvamas siuvamąja mašina (be siūlo) arba tankiai išbadomas adata. Jis dedamas į plonai riebalais pateptą skardą, ant viršaus užberiama miltų, kurie šepetėliu peršluojami per visą popierių. Pro skylutes miltai išbyra ir, popierių nuėmus, skardoje matyti ornamento linijos. Pro pergamentinę tūtelę ant linijų užspaudžiama plikyta tešla. Kepami 180—190°C temperatūroje, kol pagelsta. Šie papuošimai dedami ant torto ar pyragaičio viršaus, smeigiami į kremą arba jais apjuosiami tortų šonai. Kad papuošimai būtų lankstūs ir jais galėtum apsukti tortą, reikia iškeptą ir ataušusį plikytos tešlos ornamentą uždengti drėgna marle. Atidrėkęs papuošimas pasidaro lankstus. Iš plikytos tešlos pro tūtelę galima išspausti mažus kamuoliukus. Iškepti jie aptepami glajum arba šokoladu. Iškeptą

kamuoliuką skersai ar įstrižai įpjovus, į vidų galima įspausti kremo ir įdėti drebučių gabalėlį. Tokie papuošimai dedami ant torto viršaus ir šonų.

Baltyminės tešlos papuošimai. Iš baltyminės tešlos, paruoštos šiltu būdu, greitai ir nesunkiai pagaminami papuošimai. Jie yra balti, lengvi, juos galima ant gaminio uždėti ne tik horizontaliai, bet ir pastatyti vertikaliai.

Baltyminė tešla spaudžiama pro tūtelę į riebalais išteptas ir miltais pabarstytas arba pergamentiniu popieriumi ištiestas skardas. Kad papuošimai būtų lygūs ir vienodi, ant pergamentinio popieriaus pieštuku nupiešiamas piešinėlis, o skardoje, išteptoje riebalais ir pabarstytoje miltais, jis piešiamas pagalėliu. Pergamentinis popierius apverčiamas. Pro tūtelę spaudžiami papuošimai: kiškučiai, tvorelės, gėlytės, eglutės ir kt. Jie padžiovinami 100—110°C temperatūroje apie 30 min. Reikia stebėti kepimo temperatūrą, nes karštesnėje krosnyje papuošimai paruduoja ir netenka grožio. Tortų šonai puošiami iš baltyminės tešlos iškeptais paplotėliais (marengomis) arba dekoratyviniais sausainiais. Jiems baltyminė tešla išspaudžiama pro konditerinį maišelį su lygiu antgaliu, kurio skersmuo 18 mm, į riebalais išteptas ir miltais pabarstytas skardas norimo dydžio iškiliais paplotėliais (marengomis) arba sausainukais, kurie kepami 110—120°C temperatūroje 30—40 min.

Kreminių konditerijos gaminių paviršius gali būti glaistomas šokolado ir kitomis glazūromis. Glazūros ruošiamos vandens vonelėje ant elektrinės viryklės (8 priedas) .

paveikslėlis 27 Glazūros ruošimas ant elektrinės viryklės

Dirbant vadovaujamasi UAB ,,Alkava'' konditerio saugos ir sveikatos instrukcija (1 priedas). Kreminiai konditerijos gaminiai glaistomi pilnai padengiant torto viršų glazūra. Glazūrai ruošti naudojamas konditerinis šokoladinis glaistas arba konditerinio šokoladinio glaisto tabletės.

paveikslėlis 28 Konditerinio šokoladinio glaisto tabletės

Kreminių gaminių paviršius gali būti apipavidalinamas kremais.

Kreminiai gaminiai puošiami cukrinės masės puošiniais, kremų ornamentais.

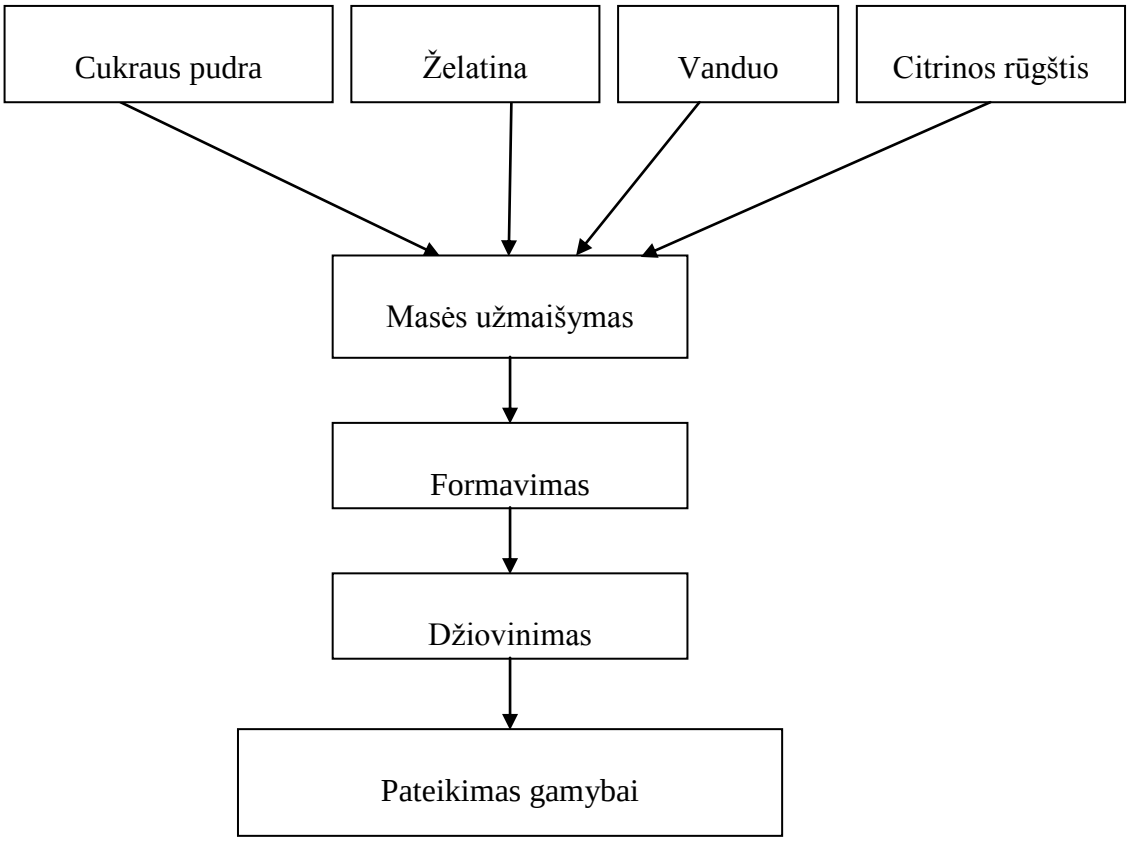
Cukrinė masė

Šviežia cukrinė masė yra plastiška, iš jos, lengva lipdyti įvairius papuošimus. Pastovėję jie greitai sustingsta, gerai išlaiko savo pavidalą, ilgai nesensta. Todėl šiuos papuošimus galima pasigaminti iš anksto ir prireikus panaudoti.

Cukrinės masės receptūra

Receptūra 200 g masės: 2 g želatinos, 30 g vandens, 190 g cukraus pudros, 10 g krakmolo sirupo, 0,1 g vaisinės esencijos. Neturint krakmolo siiupo, jis pakeičiamas kondensuotu pienu.

Cukrinės masės paruošimo technologinė schema.



paveikslėlis 29 Masės pateikimo gamybai technologinė schema

Iš cukrinės masės gaminami puošiniai kreminių konditerijos gaminių puošimui.

1.4. NATŪRALIŲ PAVYZDŽIŲ NUOTRAUKOS

paveikslėlis 30 Tortų nuotraukos

1.5. GAMINIŲ KOKYBĖS KONTROLĖS ŽURNALAI

Žiūrėti aukščiau pateiktą informaciją.

2. MOKYMO ELEMENTAS.
ŽALIAVŲ IR INVENTORIAUS PARINKIMAS IR PARUOŠIMAS DEKORAVIMO ELEMENTŲ GAMYBAI

Šiame mokymo elemente supažindinama su UAB „Alkava“ žaliavų, pusgaminių, inventoriaus ir pagalbinių priemonių, parinkimu, paruošimu ir naudojamu dekoravimo elementų gamybai.

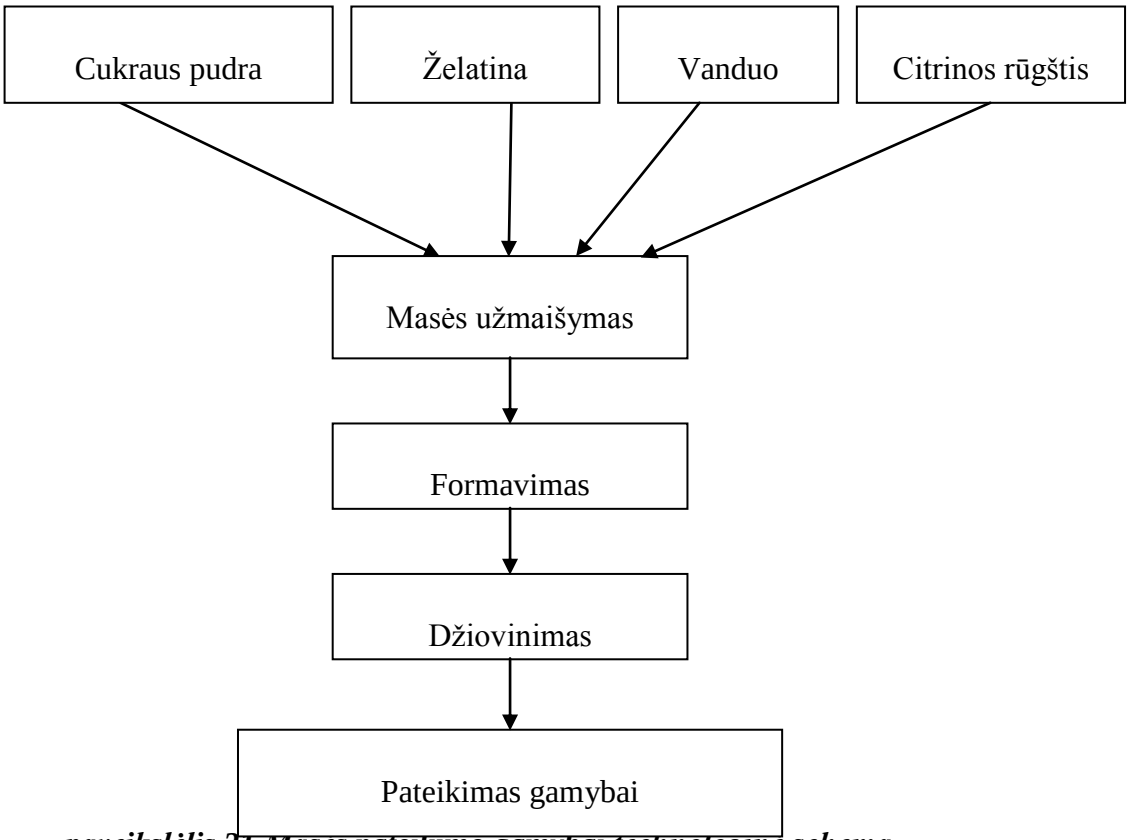
2.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Dekoravimo elementai UAB „Alkava“ kreminių gaminių puošimui gaminami iš cukrinės masytės.

Cukrinės masės receptūta 200 g. masės:

2 g. želatinos, 30 g. vandens, 190 g. cukraus pudros, 10 g. krakmolo sirupo, 0,1 g. vaisinės esncijos.

Pateikaima technologinė schema masytės paruošimui.



paveikslėlis 31 Masės pateikimo gamybai technologinė schema

Iš paruoštos masytės gaminami dekoravimo elementai.

3 MOKYMO ELEMENTAS.
DEKORAVIMO ELEMENTŲ GAMINIMAS

Šiame mokymo elemente supažindinam su papuošimų iš tešlų, pieninės ir cukrinės masių, marcipano, šokolado, naujausių žaliavų gaminimu, dekoravimo elementų kokybės nustatymu (pateikta 1 bendajame modulyje).

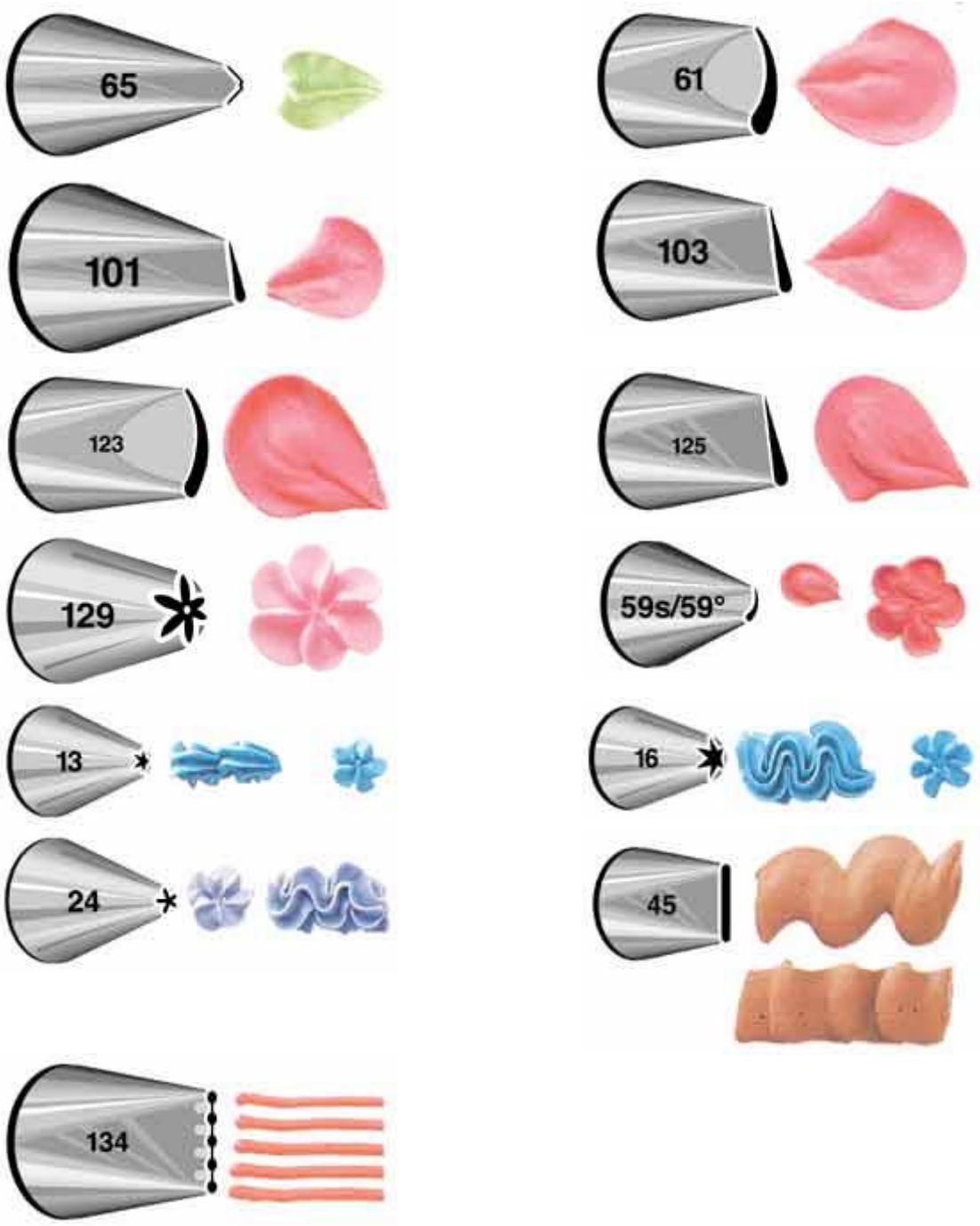
http://www.izbushka.com/forum/showthread.php?p=24706

paveikslėlis 32 Puošinių iš cukrinės masės – rožės gamybos pavyzdys

Kreminiai gaminiai puošiami ne tik cukrinės masės puošiniais, bet ir kremo lapeliais, gėlytėmis. Puošiant kreminius gaminius kremo puošiniais naudojama įvairūs antgaliai. Antgalių, naudojamų konditerinių gaminių puošimui ir puošimo elemento pavyzdžiai pateikiami lentelėje.

3.1. INVENTORIAUS KATALOGAI

16 lentelė Konditeriniai įrankiai: Antgaliai

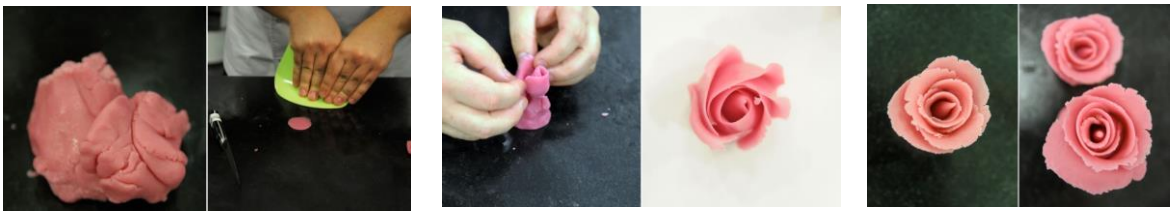


http://www.cake-deco.lt/index.php?option=com_virtuemart&Itemid=70

3.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

Žiūrėti aukščiau pateiktą informaciją.

3.3. DEKORAVIMO ELEMENTŲ NUOTRAUKOS



paveikslėlis 33 Papuošimų formavimas http://fabatable.com/page/2/

paveikslėlis 34 Tortų nuotraukos

4 MOKYMO ELEMENTAS.
SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS „DEKORAVIMO ELEMENTŲ FORMAVIMAS“

PAGAMINTI TORTO PUOŠIMUI DEKORAVIMO ELEMENTUS IŠ CUKRINĖS MASĖS, PASIRUOŠUS ŽALIAVAS, INVENTORIŲ

Savarankiškas dekoravimo elementų formavimas, torto ir/ar torto muliažo – vaizdinės priemonės gamyba ir puošimas.

Užduoties aprašymas:

I. Savarankiškai pagaminti tortą ir/ar vaizdinę priemonę – tortą muliažą.

1) Suformuoti tortą ir/ar pagaminti torto muliažą.

2) Suformuoti dekoravimo elementus.

3) Papuošti tortą ir/ar torto muliažą.

4) Užduotį atlikti per skirtą laiką.

5) Apibūdinti gaminį.

Technologinę schemą ir receptūrą duoda mokytojas prieš atliekant užduotį. Užduoties atlikimą vertina UAB ,,Alkava‘‘ mokytojas, vertinimui ir aptarimui skiriama 0,5 val.

Užduoties vertinimo kriterijai:

- Užduotis pilnai atlikta per jai skirtą laiką,
- Užduotis atlikta kokybiškai, laikantis technologinių reikalavimų.
- Užduotis atlikta pagal pateiktą savarankiškos užduoties aprašymą,
- Užduotis atlikta savarankiškai.

MODULIS S.2.5. PAPUOŠIMŲ IŠ KARAMELĖS GAMYBA

1. MOKYMO ELEMENTAS. PAPUOŠIMŲ IŠ KARAMELĖS GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMAS

Šiame mokymo elemente supažindinama su įmonėj UAB „Rūta“ naudojama įranga, įrengimais, inventoriumi, skirtu dekoravimo elementų iš karamelės gamybai; technologiniu procesu, asortimentu, darbo saugos reikalavimais, kokybės ir maisto saugos kontrolės sistema. Įmonėje UAB „Rūta“ karamelės masės dekoravimo elementų gamybai darbo vieta su įranga bei inventoriumi numatyta šokolado muziejaus edukacinėje patalpoje. Mokymo medžiaga įrangos ir inventoriaus naudojamo karamelės masės papuošimų gamybai aprašymai, darbų saugos instrukcijos katalogai, standartai, pateikiamos mokymo metu įmonėje. Modulyje pateikiama dekoravimo elementų iš karamelės gamybos operacinė instrukcija, papuošimų pavyzdžių nuotraukos, gaminių kokybės kontrolės žurnalai (pateikta 1 bendrajame modulyje).

1.1. ĮRANGOS IR INVENTORIAUS NAUDOJAMO KARAMELĖS MASĖS PAPUOŠIMŲ GAMYBAI APRAŠYMAI. DARBŲ SAUGOS INSTRUKCIJOS. DEKORAVIMO ELEMENTŲ IŠ KARAMELĖS GAMYBOS OPERACINĖ INSTRUKCIJA

Mokymo medžiaga bus duodama mokytojams mokymų metu UAB „Rūta“.

Pateikiama OI (operacinė instrukcija) karamelės gamybai.

17 lentelė Operacinė instrukcija

Uždaroji akcinė bendrovė „Rūta“	OI-00263 Leidimas 1	Lapas 1 iš 1
	Karamelės figūrų gamyba	2008 – 04 - 15

	Pareigos	Vardas, pavardė	Parašas	Data
Rengė	Technikė- technologė	Asta Aprimienė		
Suderinta	Meistrė	Birutė Devėnienė		
Patvirtino	Vyriausia technologė	Danguolė Tamošiūnienė		

1. Izomaltas sudedamas į vandenį (1 kg izomalto pilama 200 gr vandens) ir verdama iki 100°C temperatūros.

2. Supilama vyno rūgštis ir maišant verdama iki 180°C temperatūros.

3. Atšaldžius iki 150° temperatūros supilamas dažiklis ir vėl verdama iki 180°C temperatūros.

4. Išvirta karamelė formuojama, kai jos temperatūra yra 70°C.

5. Karamelė formuojama su spec. pirštinėmis.

1.2. KATALOGAI, STANDARTAI. PAPUOŠIMŲ PAVYZDŽIŲ NUOTRAUKOS

paveikslėlis 35 Tortų nuotraukos

http://bravetart.com/recipes/DecorativeCaramel

paveikslėlis 36 Tortų nuotraukos

http://sum.ptuo.us/roller/ks/entry/sugar_work_how_to_spin

1.3. GAMINIŲ KOKYBĖS KONTROLĖS ŽURNALAI

Žiūrėti: „Maisto saugos ir kokybės vadybos sistema“

2. MOKYMO ELEMENTAS.
KARAMELĖS VIRIMAS

Šiame mokymo elemente supažindinama su UAB „Rūta“ karamelės virimui žaliavų parinkimu, paruošimu, karamelės masės virimu įvairių papuošimų gamybai. Su įrangos aprašymais, inventoriaus ir pagalbinių priemonių katalogais bus supažindinama mokymų metu UAB „Rūta“ karamelės masės dekoravimo elementų gamybos darbo vietoje šokolado muziejaus edukacinėje patalpoje.

2.1. ĮRANGOS APRAŠYMAS

Mokymo medžiaga bus pateikiama mokymų metu įmonėje UAB „Rūta“.

2.2. GAMYBOS OPERACINĖ INSTRUKCIJA

Karamelės gamybos operacinė instrukcija pateikiama.

18 lentelė Operacinė instrukcija

Uždaroji akcinė bendrovė „Rūta	OI-00263 Leidimas 1	Lapas 1 iš 1
	Karamelės figūrų gamyba	2008 – 04 - 15

	Pareigos	Vardas, pavardė	Parašas	Data
Rengė	Technikė- technologė	Asta Aprimienė		
Suderinta	Meistrė	Birutė Devėnienė		
Patvirtino	Vyriausia technologė	Danguolė Tamošiūnienė		

1. Izomaltas sudedamas į vandenį (1 kg izomalto pilama 200 gr vandens) ir verdama iki 100°C temperatūros.

2. Supilama vyno rūgštis ir maišant verdama iki 180°C temperatūros.

3. Atšaldžius iki 150° temperatūros supilamas dažiklis ir vėl verdama iki 180°C temperatūros.

4. Išvirta karamelė formuojama, kai jos temperatūra yra 70°C.

5. Karamelė formuojama su spec. pirštinėmis.

3 MOKYMO ELEMENTAS.
DEKORAVIMO ELEMENTŲ IŠ KARAMELĖS GAMINIMAS

Šiame mokymo elemente supažindinama su UAB „Rūta“ įvairių papuošimų iš karamelės, gaminimu, dekoravimo elementų kokybės nustatymu (pateikta 1 bendrajame modulyje). Įrangos aprašymai, inventoriaus katalogai, technologinės kortelės, gamybos schemos bus pateikiamos mokymo metu įmonėje UAB „Rūta“. Su įranga bei inventoriumi karamelės masės dekoravimo elementų gamybai mokymų metu bus supažindinama darbo vietoje šokolado muziejaus edukacinėje patalpoje.

3.1. ĮRANGOS APRAŠYMAI. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

Mokymo medžiaga bus pateikiama mokymų metu įmonėje UAB „Rūta“

3.2. GAMYBOS SCHEMOS

Dekoravimo elementų iš karamelės gamybos eiga pateikia nuotraukose.

paveikslėlis 37 Tortų nuotraukos http://fabatable.com/page/2/

Pateikiami kreminių konditerijos gaminių puošimo dekoravimo elementais iš karamelės pavyzdžiai.

3.3. DEKORAVIMO ELEMENTŲ IŠ KARAMELĖS NUOTRAUKOS

paveikslėlis 38 Tortų nuotraukos

http://vanillabasil.blogspot.com/2008/07/100-aka-fear-factor-phobias-2-3-cake.html

paveikslėlis 39 Papuošimų formavimas

paveikslėlis 40 Papuošimų formavimas

http://cutemammoth.blogspot.com/2012/07/cake-decoration-with-caramelized-sugar.html

paveikslėlis 41 Papuošimų formavimas

http://culinaryschooldiaries.blogspot.com/2010/04/lesson-90-pastry-plating-ii.html

paveikslėlis 42 Papuošimų formavimas

http://msqlaze.typepad.com/paris/2006/02/two_more_weeks_.html

4 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS „DEKORAVIMO ELEMENTO IŠ KARAMELĖS FORMAVIMAS“

Užduočių variantų aprašymai:

I. Savarankiškai suformuoti užduotyje nurodytą dekoravimo elementą iš karamelės.

1) Parinkti žaliavas.

2) Parinkti technologinius įrengimus ir įrankius, inventorių.

3) Išvirti karamelę.

4) Suformuoti dekoravimo elementą.

5) Užduotį atlikti per nustatytą laiką.

6) Apibūdinti dekoravimo elementą iš karamelės.

Technologinę schemą ir receptūrą duoda mokytojas prieš atliekant užduotį. Užduoties atlikimą vertina UAB ,,Rūta‘‘ mokytojas, vertinimui ir aptarimui skiriama 0,5 val.

Užduoties vertinimo kriterijai:

- Užduotis pilnai atlikta per jai skirtą laiką,
- Užduotis atlikta kokybiškai, laikantis technologinių reikalavimų.
- Užduotis atlikta pagal pateiktą savarankiškos užduoties aprašymą,
- Užduotis atlikta savarankiškai.

MODULIS S.2.6.
KREMINIŲ GAMINIŲ FORMAVIMAS IR APIPAVIDALINIMAS

1 MOKYMO ELEMENTAS.
KREMINIŲ GAMINIŲ FORMAVIMO IR APIPAVIDALINIMO TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMAS

Šiame mokymo elemente supažindinama su darbų saugos instrukcijomis, asmens higienos instrukcijomis (konditerio 1 priedas), kreminių gaminių gamybos technologija, pateikiama kreminių gaminių apipavidalinimo nuotraukos, supažindinama su gaminių kokybės kontrolės žurnalais.

Pateikiama „Sveikatos žurnalo“ pavyzdys, šaldymo įrangos temperatūros kontrolės žurnalo pavyzdys.

Šiame mokymo elemente pateikiama kreminių gaminių technologinės kortelės, kreminių gaminių apipavidalinimo nuotraukos, miltinės konditrijos gaminių srautų diagrama, kokybės pažymėjimo pavyzdys.

Mokymo medžiaga bus pateikiama mokymų metu įmonėje UAB “Alkava”.

1.1. DARBŲ SAUGOS INSTRUKCIJOS, ASMENS HIGIENOS INSTRUKCIJOS

SVEIKATOS ŽURNALAS

19 lentelė Sveikatos žurnalas

Esu sveikas, dirbti su maistu galiu

Eil. Nr.	Data	Pavardė, vardas	Parašas	Pastabos
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				

20 lentelė Šaldymo įrangos temperatūros kontrolė

Šaldymo įrangos temperatūros kontrolė

Stebėjimo dažnis: du kartus per dieną

Kritinės ribos: (0-6)

Data	Matavimo laikas	Matavimo laikas Šaldytuvų temper.parodymai							Tikrintojo v.pavardė Parašas	Pastabos apie nukrypus ir gedimus
		Šaldiklis	1	2	3	4	5	6		

1.2. KREMINIŲ GAMINIŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS, KATALOGAI

21 lentelė Technologinė kortelė

UAB „ALKAVA” TVIRTINU

Data 2010 07

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Gaminio pavadinimas **TORTAS „MEDAUS”**

Išeiga pagal receptūra : 10 kg

Eil. Nr.	Žaliavos	Medaus pusgaminis	Kremas	Kremas Aptepimui	Papuošimas	Viso:
1	Kiaušiniai	1300				1300
2	Cukrus	700	400			1100
3	Miltai	1100			50	1150
4	Margarinas gioja	100		200	5	305
5	malti gvazd.	3				3
6	Cinamonas	3				3
7	Dirbtinas medus	300				300
8	Soda	10				10
9	Vanilinis cukrus	5				5
10	Grietinėlė aug.		2300			2300
11	Citrinų esencija		20			20
12	Citrinos rūgštis		20			20
13	Kond. pienas			300		300
14	Aliaska citrinų		200			200
15	kakava 22			50		50
16	Grietinė.		2100			2100
17	Sviestas			500		500
18	Citrina		170			170
19	Balto šokolad. diskai				220	220
20	Sausainiai šiaudeliai				180	180
21	Želatina				10	10

22	Cukraus pudra				80	80
23	Citrin. dažai				5	5
24	Zali dazai				3	3
25	Tams. šokold kremas			200	50	250
26	Vanduo				50	50
	Viso:	3521	2940	550	55	10634
	Išeiga:					10000
	Karton. padekliukas					13 vnt.
	Servetėlės					13 vnt.
	Torto dėžutė					13 vnt.
	Plakimo laikas	45 min	15 min	10 min.		65 min
	Kepimo laikas	40 min				45 min
	Paruošimas	15 min	10 min.	10 min.	15 min	50 min
	Puošimas				15 min	15 min
	Svėrimas					15 min

Technologė

22 lentelė Technologinė kortelė

UAB „ALKAVA” TVIRTINU:

Data 2010 09

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Gaminio pavadinimas **TORTAS „NAKTELĖ”**

Išeiga pagal receptūra : 10 kg.

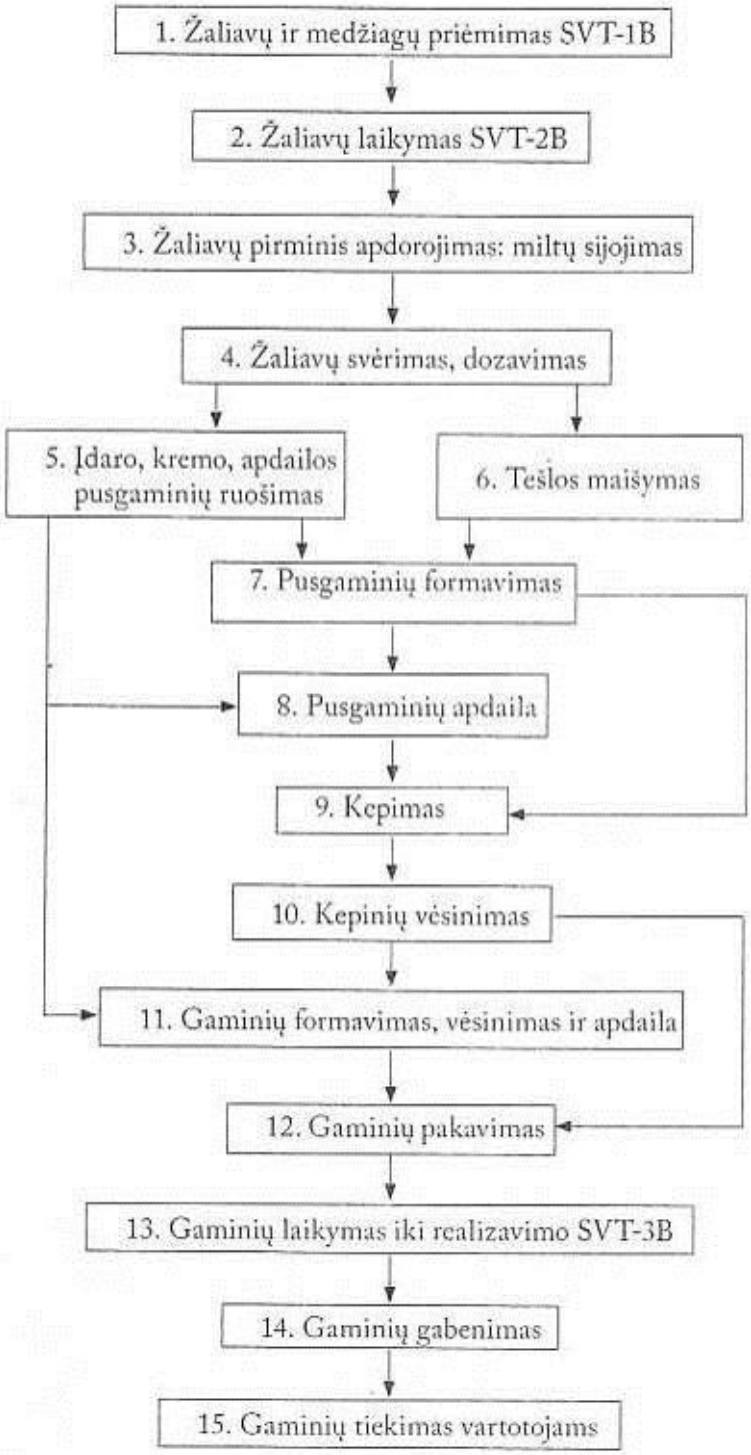
Eil.Nr.	Žaliavos	Biskvitas	Kremas	Kremas aptepimui	Papuošimas	Viso:
1	Kiaušiniai	2400				2400
2	Grietinė		2500			2500
3	Grietinėlė		2500			2500
4	Cukrus	1200	300			1500
5	Miltai	1400				1400
6	Kakava	240				240
7	Sviestas			300		300
8	Kond. pienas			300		300
9	Margarinas			200		200
10	Tams.šok. kremas			200	100	300
11	Vanilinis cukrus		30			30
12	Dažai				15	15
13	C. Pudra gelytem				110	110
14	Citrinos rūgštis		10			10
15	Vaniline esencija		100			100
16	Želatina				20	20
17	Decorgel. Baltas				60	60
18	Decorgel.karamel				20	20
	Servetėlės					13 vnt.
	Torto dėžutė					13 vnt.
	Plakimo laikas	45 min	15 min	10 min		70 min

	Kepimo laikas	40 min				40 min
	Paruošimas	15 min	10 min.	10 min.		35 min
	Puošimas				15 min.	15 min.
	Svėrimas					15 min.
	Viso:	5240	5440	1000	325	12005
	Išeiga:					10000

1.3. KREMINIŲ GAMINIŲ APIPAVIDALINIMO NUOTRAUKOS

paveikslėlis 43 Miltinės ir kreminės konditerijos gaminių srautų diagrama

1.4. GAMINIŲ KOKYBĖS KONTROLĖS ŽURNALAI



paveikslėlis 44 Miltinės ir kreminės konditerijos gaminių srautų diagrama

23 lentelė Kokybės pažymėjimas

KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS Nr .

Ši produkcija yra skirta realizavimui ir yra pagaminta laikantis technologinių bei sanitarinių reikalavimų. Produkcija skirta pristatyti UAB „ALKAVA‘, UAB „ALKALINA”_____

2010 m. mėn. d.

Produkto pavadinimas	Masė Neto, kg	Taros įpakav. rūšis	Realizavimo laikas	Pagaminta pagal standartą
Pyrag.Vyšniukas	15	Pop.	4	LST 1189:2003
Pyrag.Alkava	15	Pop.	6	LST 1189:2003
Pyrag.Saldukinis	15	Pop.	5	LST 1189:2003
Pyrag.Pompadur	20	Pop.	4	LST 1189:2003
Pyrag.Kavos	15	Pop.	6	LST 1189:2003
Pyr.Snaigė/Pavasaris	0.67	Pop.	3	LST 1189:2003
Pyr.Naujiena	0.74	Pop.	5	LST 1189:2003
Pyr.Bičiulis	0.99	Pop.	6	LST 1189:2003
Pyr.Alkava	0.78	Pop.	6	LST 1189:2003
Pyr.Puriena	0.79	Pop.	3	LST 1189:2003
Florentinai su saul.	0.5	Pop.	6 mėn.	Įst 3414204- 06:02
Florentinai su migd.	0.5	Pop.	6 mėn.	Įst 3414204- 06:02
Trapus su obuoliais	2.3	Pop.	7	LST 1809:2003
Pyr.Sl Vyšnių	0.85	Pop.	7	LST1809:2003
Saus.Riestainiai	1	Pop.	15	ĮST 3414204 –02:02
Saus.Meduoliukai	1	Pop.	15	ĮST 3414204 –02:02

Gamintojas: UAB „ALKAVA”

_____

2 MOKYMO ELEMENTAS.
KREMINIO GAMINIO FORMAVIMAS

Šiame mokymo lemente supažindinama su UAB „Alkava“ gaminamų standartinių ir figūrinių kreminių gaminių. (pyragaičių, tortų, vyniotinių) formavimu.

2.1. ĮRANGOS APRAŠYMAI

Suformuoti kreminiai gaminiai turi būti atvėsinti šaldymo įrangoje. Dirbant su šaldymo įranga vadovaujamasi saugaus darbo instrukcija (9 priedas).

Formuojant kreminius gaminius naudojama plakimo mašinos (7 priedas), darbo stalai, kaitinimo paviršiai (6 priedas), šaldikliai, šaldytuvai (9 priedas), šaldymo paviršiai, smulkus inventorius,.

2.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Technologinė kortelė pateikiama kaip pavyzdys, likusi mokymo medžiaga (įrangos aprašymai, inventoriaus ir pagalbinių priemonių katalogai) bus pateikiama mokymų metu įmonėje UAB „Alkava“.

24 lentelė Technologinė kortelė

UAB „ALKAVA”
Data 2010 07 TVIRTINU:
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Gaminio pavadinimas **TORTAS „SVAJA”**
Išeiga pagal receptūrą: 10 kg.

Eil. Nr.	Žaliavos	Biskvitas	Kremas	Sirupas	Želė	Aptepimui	Papuošimui	Viso:
1	Grietinėlė		1450					1450
2	Augaline grietinėlė		1850					1850
3	Cukrus	600	375	400				1375
4	Kiaušiniai	1200						1200

5	Miltai	800						800
6	Balto šok. diskai						20	20
7	Tams. šok. diskai						60	60
8	Kondens. pienas					170		170
9	Sviestas					500		500
10	Decorgel neutralus						900	900
11	Standiklis baškių		270					270
12	Bananai		1300					1300
13	Pastaroom dažai braškių		45					45
14	Vanilinis cukrus	15				10		25
15	Braškių sirupas				100			100
16	Persiku sirupas				100			100
17	Želatina		55		40			95
19	Citrinos rūgštis		8					8
20	Vanduo		380	800	1000			2180
21	Kokoso drožles						270	270
22	Dažai aviečių spalvos				2		10	12
23	Dažai geltoni				5			5
	Viso:	2615	5733	1200	1247	680	1260	12735
	Išeiga:							10000
	Karton. padėkliukas							13 vnt.
	Servetėlės							13 vnt.
	Torto dėžutė							13 vnt.
	Plakimo laikas	40 min	15 min			20 min.		75 min
	Kepimo laikas	45 min						45 min.
	Paruošimas	15 min	10 min.		10 min.	10 min.	20 min.	65 min.
	Svėrimas							15 min.

Technologė

paveikslėlis 45 Tortas „Svaja“

Purūs natūralaus biskvito sluoksneliai pertepti gardžia braškine ir vaniline grietinėle, su bananų ir želė gabaliukais.

paveikslėlis 46 Tortas „Napoleonas“

Trapios sluoksniuotos tešlos lakštai pertepti plikytu vanilės kremu, pagardinti spanguolių uogiene su vaisių gabaliukais. Paruošta pagal senovinį receptą!

3 MOKYMO ELEMENTAS.
KREMINIO GAMINIO APIPAVIDALINIMAS, PUOŠIMAS (DEKORAVIMAS)

Šiame mokymo elemente supažindinama su kreminio gaminio apipavidalinimu cukrine mase, marcipanu, šokoladiniu glajumi, įvairiais kremais, naujausių žaliavų pusgaminiais, kreminių gaminių kokybės nustatymu (pateikta 1 bendrajame modulyje). Mokymo medžiaga, įrangos aprašymai, inventoriaus katalogai bus pateikiami mokymo metu UAB “Alkava”.

Pateikiama technologinės kortelės pavyzdys.

Pateikiama kreminių gaminių apipavidalinimo (dekoravimo) nuotraukos.

Pateikiama gaminių kokybės pažymėjimo pavyzdys.

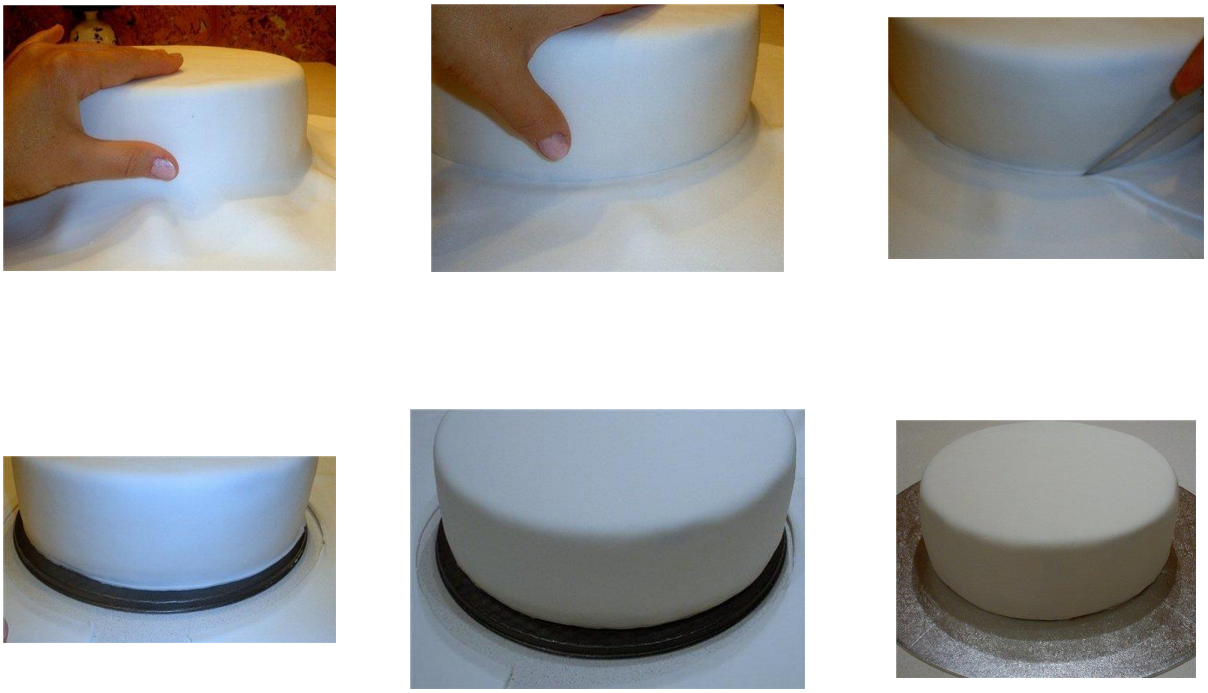
3.1. ĮRANGOS APRAŠYMAI, INVENTORIAUS KATALOGAI, TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

Žiūrėti: „Dekoravimo elementų gaminimas“ pateiktą medžiagą.

paveikslėlis 47 Įvairių antgalių panaudojimas kreminių konditerijos gaminių dekoravimui:

Kreminių gaminių apipavidalinimui UAB „Alkava“ įmonėje numatytos darbo vietos, aprūpintos reikiama įranga: darbo stalai, kaitinimo paviršiai (pateikiama 6 priedas), šaldytuvai (pateikiama 9 priedas). Pateikiamas smulkus inventorius, skirtas gaminių dekoravimui. Kreminių konditerinių gaminių dekoravimui naudojama apipurškimo dažais įranga. Su apipurškimo dažais įranga, naudojimo instrukcija bus pateikiama UAB „Alkava“ įmonėje mokymų metu

paveikslėlis 48 Dekoravimo elementų iš šokolado gamyba



paveikslėlis 49 Torto paviršiaus dengimo technologijos pavyzdys

paveikslėlis 50 Puošimas plikytos tešlos dekoravimo elementais.

.

3.2. KREMINIŲ GAMINIŲ APIPAVIDALINIMO (DEKORAVIMO) NUOTRAUKOS

paveikslėlis 51 Tortų nuotraukos

3.3. GAMINIŲ KOKYBĖS VERTINIMO ŽURNALAI

25 lentelė Kokybės pažymėjimas

KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS Nr .

Ši produkcija yra skirta realizavimui ir yra pagaminta laikantis technologinių bei sanitarinių reikalavimų. Produkcija skirta pristatyti UAB „ALKAVA“, UAB „ALKALINA”_____

Produkto pavadinimas	Pagaminimo data	Tinka vartoti iki (data)	Masė Neto, kg	Taros įpakavimo rūšis	Realizavimo laikas	Pagaminta pagal standartą
Tortas Alkava				Pop.	6	LST 1189:2003
Tortas Braškelė				Pop.	3	LST 1189:2003
Tortas Drakonas				Pop.	4	LST 1189:2003
Tortas Desertinis				Pop.	6	LST 1189:2003
Tortas Karamelinis				Pop.	4	LST 1189:2003
Tortas Kaunas				Pop.	4	LST 1189:2003
Tortas Kavos				Pop.	6	LST 1189:2003
Tortas Koriukas				Pop.	6	LST 1189:2003
Tortas Mon Ami				Pop.	5	LST 1189:2003
Tortas Mascarpone				Pop.	3	LST 1189:2003
Tortas Medaus				Pop.	4	LST 1189:2003
Tortas Naktelė				Pop.	4	LST 1189:2003
Tortas Traputis				Pop.	6	LST 1189:2003
Tortas Negriukas				Pop.	4	LST 1189:2003
Tortas Pagunda				Pop.	6	LST 1189:2003
Tortas Paukščių pieno				Pop.	6	LST 1189:2003
Tortas Raganė				Pop.	4	LST 1189:2003
Tortas Romeo				Pop.	4	LST 1189:2003
Tortas Persikinis				Pop.	4	LST 1189:2003
Tortas Svaja				Pop.	4	LST 1189:2003
Tortas Svajonė				Pop.	6	LST1189:2003

Produkto pavadinimas	Pagaminimo data	Tinka vartoti iki (data)	Masė Neto, kg	Taros įpakavimo rūšis	Realizavimo laikas	Pagaminta pagal standartą
Tortas Braškinis				Pop.	3	LST 1189:2003
Tortas Vakaris				Pop.	6	LST 1189:2003
Tortas Vyšniukas				Pop.	4	LST 1189:2003
Tortas Gaiva				Pop.	6	LST 1189:2003
Tortas Vyšnelė				Pop.	6	LST 1189:2003
Tortas Poema				Pop.	6	LST 1189:2003
Tortas Aistra				Pop.	6	LST 1189:2003
Pyr. Aguonėlė				Pop.	4	LST 1189:2003
Pyr. Alkava				Pop.	6	LST 1189:2003
Pyr. Cream Brule				pop	4	LST 1189:2003
Pyr. Bičiulis				Pop.	6	LST 1189:2003
Vyn Medaus				Pop.	4	LST 1189:2003
Pyr. Šokoladinis				Pop.	5	LST 1189:2003
Pyr. Naujiena				Pop.	5	LST 1189:2003
Pyr. Griliažinis				Pop.	5	LST 1189:2003
Pyr. Paukščių pieno				Pop.	6	LST 1189:2003
Pyr. Rausvasis apelsin				Pop.	6	LST 1189:2003
Pyr. Ramunelė				Pop.	6	LST 1189:2003
Pyr. Pavasaris				Pop.	6	LST 1189:2003
Pyr. Puriena				Pop.	6	LST 1189:2003
Pyr. Seklytele				Pop.	5	LST 1189:2003
Pyr. Karamelinis				Pop.	5	LST 1189:2003
Pyr. Jogurtinis				Pop.	5	LST 1189:2003
Šokoladiniai vafliai				Pop.	7	TS2005751-105- 93
Vafliai Rududu				Pop.	7	TS2005751-105- 93
Tinginys				Pl.pl	10	LST 1189:2003
Vafliai rududu				Pop.	7	TS2005751-105- 93
Vyn. Marmurinis				Pop.	10	LST 1189:2003

Produkto pavadinimas	Pagaminimo data	Tinka vartoti iki (data)	Masė Neto, kg	Taros įpakavimo rūšis	Realizavimo laikas	Pagaminta pagal standartą
Vyn. Naujas				Pop.	5	LST 1189:2003
Vyn. Riešutėlis				Pop.	5	LST 1189:2003
Vyn. Kuršėnų				Pop.	3	LST 1189:2003
Pyrag. Bulvytė				Pop.	4	LST 1189:2003
Pyrag. Alkava				Pop.	6	LST 1189:2003
Pyrag. Oriniai				Pop.	6	LST 1189:2003
Pyrag. Pompadur				Pop.	4	LST 1189:2003
Pyrag. Miško pasaka				Pop.	5	LST 1189:2003
Pyrag. Biskvitiniai				Pop.	5	LST 1189:2003
Pyrag. Plikyti				Pop.	5	LST 1189:2003
Florentinai				Pop.	6 mėn.	Įst 3414204- 06:02
Pyr.Bitučių avily				Pop.	4	LST 1189:2003
Pyr.su juod.serbent				Pop.	6	LST 1189:2003
Pyr. Vyšninis				pop	6	LST 1189:2003
Saldainiai koksiniai				Pl.dež.	1 mėn	LST 1918
Saldainiai traškučiai				Pl.dėž.	1 mėn	LST 1918
Sald. saulėgrąža šok.				Pl.dėž	2 mėn	LST 1918
Sald. slyva šokolade				Pl.dėž.	3 mėn	LST 1918
Sald.su riešutais				Pl.dėž	3 mėn	LST 1918
Vyn. Bruknelė				Pop.	5	LST 1189:2003
Vyn. Kriaušelė				Pop.	5	LST 1189:2003
Vyn. Vyšnelė				Pop.	5	LST 1189:2003
Pyr. Monika				pop	4	LST 1189:2003
Pyr. Nojus				pop	4	LST 1189:2003

2012 m. mėn. d.

Gamintojas: UAB „ALKAVA”

4 MOKYMO ELEMENTAS.
SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS „KREMINIŲ GAMINIŲ FORMAVIMAS IR APIPAVIDALINIMAS“

SUFORMUOTI TORTĄ IR/AR TORTO MULIAŽĄ (VAIZDINĘ PRIEMONĘ) IR APIPAVIDALINTI, PANAUDOJANT DEKORAVIMO ELEMENTUS IŠ CUKRINĖS MASĖS

Savarankiškai pagaminti užduotyje nurodytą kreminį gaminį (muliažą – vaizdinę priemonę).

Užduoties aprašymas:

I. Savarankiškai pagaminti tortą ir/ar vaizdinę priemonę – tortą muliažą.

1) Suformuoti tortą ir/ar pagaminti torto muliažą.

2) Suformuoti dekoravimo elementus.

3) Papuošti tortą ir/ar torto muliažą.

4) Užduotį atlikti per skirtą laiką.

5) Apibūdinti gaminį.

Technologinę schemą ir receptūrą duoda mokytojas prieš atliekant užduotį. Užduoties atlikimą vertina UAB ,,Alkava‘‘ mokytojas, vertinimui ir aptarimui skiriama 0,5 val.

Užduoties vertinimo kriterijai:

- Užduotis pilnai atlikta per jai skirtą laiką,
- Užduotis atlikta kokybiškai, laikantis technologinių reikalavimų.
- Užduotis atlikta pagal pateiktą savarankiškos užduoties aprašymą,
- Užduotis atlikta savarankiškai.