**UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS**

**PROJEKTAS „PROFESIJOS MOKYTOJŲ IR DĖSTYTOJŲ TECHNOLOGINIŲ KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO SISTEMOS SUKŪRIMAS IR ĮDIEGIMAS“ (NR.: VP1-2.2-ŠMM-02-V-02-001)**

# GĖRIMŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO PROGRAMA

## MOKYMO MEDŽIAGA


**Mokymo medžiagos rengėjai:**

**dr.Linas Čaplikas, UAB „ItalianaLT“ gamybos vadovas;**

**Daiva Lyčiuvienė, UAB „Lietuviškas midus“ laboratorijos vadovė;**

**Aldona Sugintienė, VšĮ Kauno Kolegija, dėstytoja lektorė;**

**TURINYS**

**Modulis B.7.1. Gėrimų gamybos technologinių procesų organizavimas** ..... 5
1. Mokymo elementas. Spiritinių gėrimų technologinio proceso organizavimas UAB „Lietuviškas midus“ ..... 5
1.1. UAB „Lietuviškas midus“ patalpų eksplikacija ..... 5
1.2. UAB „Lietuviškas midus“ organizacinė valdymo struktūra ..... 6
1.3. ES ir LR teisės norminių dokumentų (TND) sąvadas spiritinių gėrimų pramonei ..... 6
1.4. Kokybės vadybos ir maisto saugos sistemų dokumentai ..... 8
1.5. UAB „Lietuviškas midus“ informacinė – reklaminė medžiaga ..... 9
2. Mokymo elementas. Spiritinių gėrimų ir vynų technologinio proceso organizavimas UAB „ItalianaLT“ ..... 14
2.1. UAB „ItalianaLT“ patalpų eksplikacija ..... 14
2.2. UAB „ItalianaLT“ organizacinė valdymo struktūra ..... 15
2.3. ES ir LR teisės norminių dokumentų (TND) sąvadas spiritinių gėrimų ir vyno pramonei ..... 17
2.4. Kokybės vadybos ir maisto saugos sistemų dokumentai ..... 17
2.5. UAB „ItalianaLT“ informacinė – reklaminė medžiaga. ..... 17
3. Mokymo elementas. Mokytojo ataskaita ..... 19
**Modulis B.7.2. Gėrimų gamybos technologijų naujovės ir plėtros tendencijos** ..... 20
1. Mokymo elementas. Inovacijos gėrimų pramonėje ..... 20
1.1. Įrangos, žaliavų, medžiagų ir taros komercinių pasiūlymų katalogai ..... 20
1.2. ES ir LR teisės norminių dokumentų (TND) sąvadas maisto saugai ..... 29
1.3. Paskaitų konspektai ..... 30
2. Mokymo elementas. Gėrimų asortimento ir gamybos technologijų plėtra Lietuvos įmonėse . 57
2.1. Informacinė medžiaga ..... 57
2.2. Paskaitų konspektai ..... 58
3. Mokymo elementas. Įgytų žinių pritaikymas profesinio rengimo procese ..... 78
3.1. Projektas ..... 78
**Modulis S.7.1. Spiritinių gėrimų gamyba** ..... 79
1. Mokymo elementas. Žaliavų, medžiagų, taros priėmimas ir laikymas spiritinių gėrimų (midaus nektarų, midaus balzamų,trauktinių, alkoholinių kokteilių ir brendžio) gamybai ..... 79
1.1. Gavinių specifikacijos, saugos duomenų lapai ir laikymo sąlygų reikalavimai, apskaitos dokumentai ..... 79
1.2. Įrangos eksploatacijos instrukcijos ..... 86
1.3. Darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos ..... 86
1.4. Kokybės kontrolės procedūrų sąvadas ..... 88
2. Mokymo elementas. Pusgaminių (antpilų, distiliatų, technologinio vandens) spiritiniams gėrimams paruošimas ..... 92
2.1. Pusgaminių (antpilų, distiliatų ir technologinio vandens) paruošimo technologijų aprašai ir technologinės schemos ..... 92
2.2. Gėrimų pusgaminių gamybai naudojamos įrangos eksploatacijos instrukcijos ..... 96
2.3. Darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos ..... 97
2.4. Pusgaminių kokybės kontrolės procedūrų sąvadas ..... 97
3. Mokymo elementas. Spiritinių gėrimų kupažavimas, išlaikymas, stabilizavimas, filtravimas ..... 101
3.1. Spiritinių gėrimų kupažavimo, išlaikymo bei skaidrinimo technologijų aprašai ir technologinės schemos ..... 101
3.2. Gėrimo receptūros sudarymo forma ..... 103
3.3. Įrangos eksploatacijos instrukcijos ..... 104
3.4. Darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos ..... 106

3.5. Kokybės kontrolės procedūrų sąvadas ..... 106
4. Mokymo elementas. Spiritinių gėrimų išpilstymas, apiforminimas bei pakavimas ..... 107
4.1. Spiritinių gėrimų išpilstymo, apiforminimo bei pakavimo technologijų aprašai ir technologinės schemos ..... 107
4.2. Įrangos eksploatacijos instrukcijos. ..... 108
4.3. Darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos ..... 110
4.4. Kokybės kontrolės procedūrų sąvadas ..... 110
5. Mokymo elementas. Produkcijos laikymas bei realizavimas ..... 114
5.1. TND sąvadas dėl produktų laikymo ir transportavimo sąlygų bei atitikties Patvirtinimo ..... 114
5.2. Produkciją lydintieji dokumentai ..... 115
6. Mokymo elementas. Savarankiška užduotis. ..... 117
**Modulis S.7.2. Vynų gamyba** ..... 118
1. Mokymo elementas. Žaliavų, medžiagų ir taros priėmimas ir laikymas ..... 118
1.1. Gavinių specifikacijos, saugos duomenų lapai ir laikymo sąlygų reikalavimai, apskaitos dokumentai ..... 118
1.2. Įrangos eksploatacijos instrukcijos ..... 128
1.3. Darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos ..... 129
1.4. Kokybės kontrolės procedūrų sąvadas ..... 129
2. Mokymo elementas. Vynų pusgaminių (rezervuarinio bei ekspedicinio likerių) gamyba ... 131
2.1. Vynų pusgaminių technologijų aprašai ir technologinės schemos ..... 131
2.2. Pusgaminių gamybai naudojamos įrangos eksploatacijos instrukcijos ..... 132
2.3. Darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos ..... 132
2.4. Pusgaminių kokybės kontrolės procedūrų sąvadas ..... 132
3. Mokymo elementas. Putojančio vyno gamyba ..... 133
3.1. Putojančio vyno gamybos technologijos aprašas bei schema ..... 133
3.2. Įrangos eksploatacijos instrukcijos ..... 135
3.3. Darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos ..... 135
3.4. Kokybės kontrolės procedūrų sąvadas ..... 136
4. Mokymo elementas. Aromatizuoto vyno gamyba ..... 137
4.1. Aromatizuoto vyno gamybos technologijos aprašas bei schema ..... 137
4.2. Įrangos eksploatacijos instrukcijos ..... 138
4.3. Darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos ..... 138
4.4. Kokybės kontrolės procedūrų sąvadas ..... 138
5. Mokymo elementas. Aromatizuoto gazuoto putojančio vyno gėrimo gamyba ..... 139
5.1. Aromatizuoto gazuoto putojančio vyno gėrimo gamybos technologijos aprašas bei schema ..... 139
5.2. Įrangos eksploatacijos instrukcijos ..... 140
5.3. Darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos ..... 140
5.4. Kokybės kontrolės procedūrų sąvadas ..... 140
6. Mokymo elementas. Vynų išpilstymas, apiforminimas, pakavimas bei ženklinimas ..... 141
6.1. Vynų išpilstymo, apiforminimo ir pakavimo technologijų aprašai bei schemos ..... 141
6.2. Įrangos eksploatacijos instrukcijos ..... 142
6.3. Darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos ..... 146
6.4. Kokybės kontrolės procedūrų sąvadas ..... 148
7. Mokymo elementas. Vynų produkcijos laikymas bei realizavimas ..... 149
7.1. TND sąvadas dėl produktų laikymo ir transportavimo sąlygų bei atitikties patvirtinimo ..... 149
7.2. Produkciją lydintieji dokumentai. ..... 149
8. Mokymo elementas. Savarankiška užduotis ..... 152

**Modulis S.7.3. Spiritinių gėrimų, vynų juslinis vertinimas** ..... 153
1. Mokymo elementas ..... 153
1.1. TND dėl juslinio vertinimo pritaikymo kontrolėje ..... 153
1.2. Vidaus dokumentai dėl degustacijų organizavimo įmonėje ..... 154
1.3. Paskaitų konspektai..... 154
2. Mokymo elementas. Sąlygų gėrimų degustavimui parengimas ..... 168
2.1. Juslinio vertinimo sąlygas reglamentuojančių TND sąvadas ..... 168
2.2. Dalijamoji medžiaga ..... 168
3. Mokymo elementas. Bandinių atrinkimas ir mėginių paruošimas degustacijai ..... 172
1.1. Dalijamoji medžiaga ..... 172
4. Mokymo elementas. Gėrimų degustacija ..... 173
1.1. Dalijamoji medžiaga ..... 173
5. Mokymo elementas. Savarankiška užduotis..... 179
**Priedai** .....180
Priedas 1 UAB „lietuviškas midus“ organizacinė valdymo struktūra ..... 181
Priedas 2 UAB "Lietuviškas midus" rekvizitai .....182
Priedas 3 UAB „ItalianaLT“ organizacinė valdymo struktūra.....183
Priedas 4 Žmogiškųjų išteklių valdymo procedūros .....184
Priedas 5 Kokybės vadybos ir maisto saugos sistemų dokumentai .....185
Priedas 6 Europos ir LR teisės norminių dokumentų (TND) sąvadas .....188
Priedas 7 UAB „ItalianaLT“ gaminamų vynų katalogas .....191
Priedas 8 Eksploatuojamos įrangos sąrašai .....192
Priedas 9 Įrangos eksploatavimo instrukcijos .....194
Priedas 10 Išpilstymo linijos pavojingi, kenksmingi ir kiti rizikos veiksniai ..... 199
Priedas 11 Dirbančiųjų saugos ir sveikatos instrukcijos ..... 200
Priedas 12 Darbuotojų higienos laikymosi instrukcijos ..... 208
Priedas 13 Darbuotojų asmeninių apsauginių priemonių apskaitos dokumentai .....211
Priedas 14 Kokybės kontrolės procedūrų sąvadas ..... 212
Priedas 15 Produkcijos apskaitos dokumentai .....213
Priedas 16 Juslinio vertinimo sąlygas reglamentuojančių TND sąvadas .....214
Priedas 17 Dokumentai dėl degustacijų organizavimo bei jų rezultatų įforminimo UAB.„ItalianaLT“..... 215
Priedas 18 Dokumentai dėl degustacijų organizavimo bei jų rezultatų įforminimo UAB.„Lietuviškas midus“..... 218
Priedas 19 Taurės vynui ..... 220

# MODULIS B.7.1. GĖRIMŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ PROCESŲ ORGANIZAVIMAS

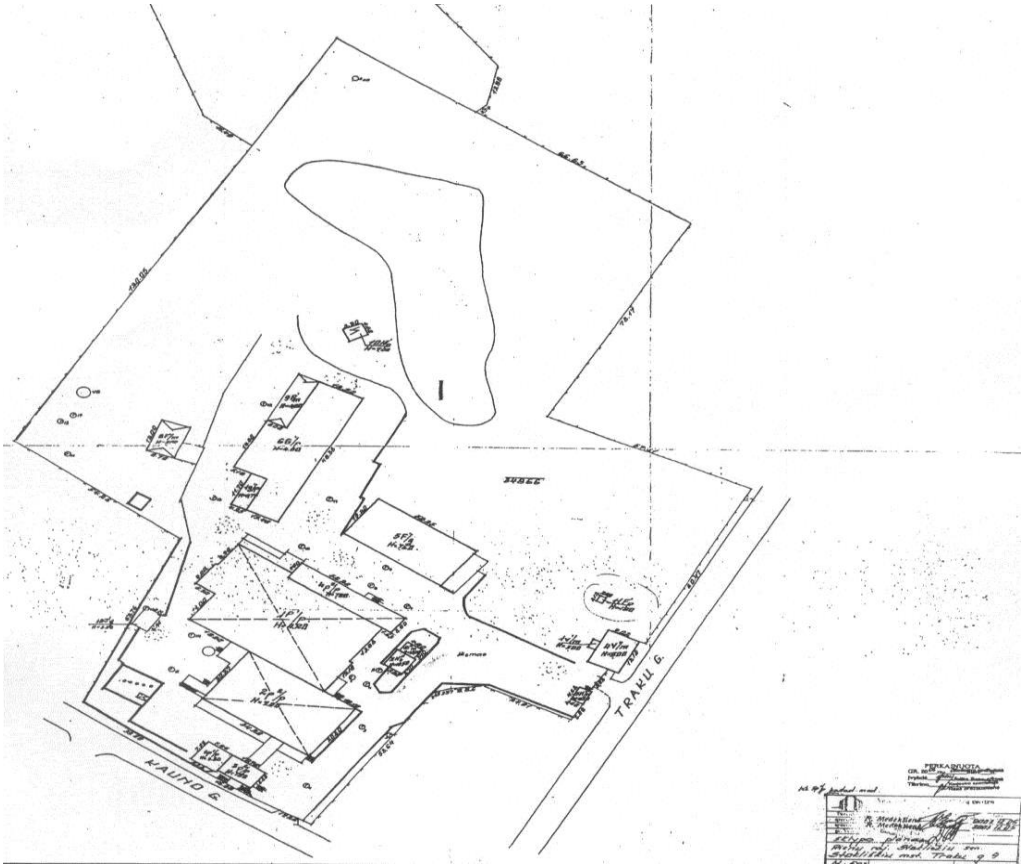
## 1. MOKYMO ELEMENTAS.

## Spiritinių gėrimų technologinio proceso organizavimas UAB „Lietuviškas midus“

### 1.1. UAB „Lietuviškas midus“ patalpų eksplikacija

UAB „Lietuviškas midus“ yra išsidėsčiusi centrinėje Stakliškių miestelio dalyje. Įmonė užima 3,5 ha. Teritorijoje išsidėstę įvairios paskirties pastatai ir įrenginiai: gamybinis – administracinis pastatas, gamybinis pastatas, gamybinė patalpa - sandėlis, taros sandėlis, katilinė, vandens bokštas, transformatorinė, artezinis gręžinys, apsaugos tarnybos patalpa. UAB „Lietuviškas midus“ turi firminę parduotuvę – barą, kuri įrengta gamyklos senosiose administracinėse patalpose. Šalia gamybinių ir administracinių pastatų, apie 1 km atstumu į pietvakarius nuo Stakliškių yra nemažas pagalbinis ūkis: vandens valymo įrenginiai.

Bendrovės patalpų eksplikacija - teritorijos planas pateikiamas 1. paveiksle.




***Pav. 1. UAB „Lietuviškas midus“ teritorijos planas***

### 1.2. UAB „Lietuviškas midus“ organizacinė valdymo struktūra

Įmonės veikla prasidėjo 1890 m., kai E. Robinovičius Stakliškėse įkūrė alaus daryklą. Čia buvo nedideliais kiekiais gaminamas šviesus ir tamsus alus. 1932 m. įmonės savininko sūnus alaus daryklą atnaujino ir išplėtė. Pokario metais alaus darykla buvo perduota Lietuvos vartotojų kooperatyvų sąjungai ir priklausė Stakliškių kooperatyvui. Nuo 1946 m. alaus darykla tapo savarankiška įmone ir buvo pavadinta „Gintaras“. 1960 m. įmonėje buvo pagamintas pirmasis lietuviškas midus „Dainava“. Pradėjus gaminti midų, alaus gamyba palaipsniui buvo mažinama ir nuo 1965 m. visai nutraukta. Tuo metu buvo pakeistas ir įmonės pavadinimas – ji pavadinta eksperimentine gamykla „Lietuviškas midus“. 1995 metais kovo 16 d. Lietuvos vartotojų kooperatyvų sąjungos eksperimentinė gamykla „Lietuviškas midus“ buvo reorganizuota į uždarąją akcinę bendrovę „Lietuviškas midus“, kuri įregistruota Prienų rajono valdyboje.

Kadangi UAB buvo steigiama uždaruoju būdu, akcijos negali būti platinamos ir jomis prekiaujama viešai. Todėl 100% akcijų paketą įsigijo UAB „Lietuviškas midus“ steigėja – savininkė Lietuvos vartotojų kooperatyvų sąjunga, atstovaujama valdybos.

Bendrovė yra ribotos turtinės atsakomybės ir veikia pagal LR Akcinių bendrovių įstatymą, kitus LR įstatymus ir norminius aktus, jos įstatus, kurie reguliuoja įmonės veiklą. Dabartinė UAB „Lietuviškas midus“ organizacinė valdymo struktūra pateikiama priede 1.

Laikantis kokybės vadybos sistemos EN ISO 9001:2008 darbuotojams įmonėje sudaryti pareiginiai reikalavimai, apie juos plačiau bus supažindinama bendrovėje grupinių bei individualių mokymų metu.

### 1.3. ES ir LR teisės norminių dokumentų (TND) sąvadas spiritinių gėrimų pramonei

Baziniai įmonės produktai: midaus nektarai, midaus balzamai, trauktinės, lietuviškas midus, alkoholiniai kokteiliai bei gaivinantys gėrimai – produktai pagaminti iš natūralių žaliavų. Šie gėrimai estetiškai įpakuoti turi nacionalinę folklorinę vertę ir gali būti naudojami kaip suvenyrai.

Organizacija periodiškai atnaujina ir papildo produktų asortimentą. Naujo produkto sukūrimas, pagrįstas ilgamete darbuotojų patirtimi, intuicija ir rinkos poreikiais.

Įmonės gaminiai yra apdovanoti įvairių parodų medaliais ir diplomais. 2002 metų gaminiu pripažintas midus ”Valdovų rūmai”, o 2003-aisiais Lietuvos metų gaminiu pripažinti net du gaminiai: midaus nektaras “Du keliai” ir midus “Trakai”, kuris 2004 metais apdovanotas aukso medaliu. Nektaras “Suktinis” pripažintas 2004 metų gaminiu ir apdovanotas “AgroBalt’2005” aukso medaliu. Lietuviškas midus yra pelnęs ir tarptautinį pripažinimą.

UAB “Lietuviško midus” kainininkas pateiktas 1 lentelėje, o rekvizitai – priede 2.

*1 lentelė. UAB "Lietuviško midus" kainininkas*

| Galiojantis nuo 2012 03 01 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Eil. Nr** | **Gėrimo pavadinimas** | talpa ltr. | stipr. % | Kaina be PVM | kaina su PVM | EAN Kodas |
| **1** | **Midaus balzamas "Žalgiris"** | | | | | |
| 1,1 | Suvenyras "Žalgiris" | 0,5 | 75 | | | 4770037480019 |
| 1,2 | Su vieliniu uždarymu | 0,35 | 75 | | | 4770037221827 |
| 1,3 | Suvenyrinis dėžutėje | 0,20 | 75 | | | 4770037232007 |
| 1,4 | Suvenyrinis buteliukas | 0,20 | 75 | | | 4770037232014 |
| 1,5 | Su metaliniu kamštuku | 0,1 | 75 | | | 4770037221810 |
| 1,6 | Suvenyrinis buteliukas | 0,04 | 75 | | | 4770037221803 |
| **2** | **Midaus nektaras"Suktinis"** | | | | | |
| 2,1 | Statinaitė | 1,0 | 50 | | | 4770037221636 |
| 2,2 | Stiklinis butelis keturkampis | 0,7 | 50 | | | 4770037220035 |
| 2,3 | Stiklinis but.dėžutėje | 0,7 | 50 | | | 4770037223111 |
| 2,4 | Firminis but.užsukamas | 0,5 | 50 | | | 4770037220042 |
| 2,5 | Keramika (vokiškas) but. | 0,5 | 50 | | | 4770037221605 |
| 2,6 | Su vieliniu uždarymu | 0,35 | 50 | | | 4770037220097 |
| 2,7 | Su metaliniu kamštuku | 0,2 | 50 | | | 4770037220059 |
| 2,8 | Su metaliniu kamštuku | 0,1 | 50 | | | 4770037220066 |
| 2,9 | Suvenyrinis buteliukas | 0,04 | 50 | | | 4770037221650 |
| **3** | **Trauktinė "Stakliškių pipirinė"** | | | | | |
| 3,1 | Firminis užsukamas butelis | 0,5 | 45 | | | 4770037223166 |
| **4** | **Trauktinė "Bičių pikio"** | | | | | |
| 4,1 | Firminis užsukamas butelis | 0,5 | 35 | | | 4770037231390 |
| 4,2 | Suvenyrinis butelis | 0,2 | 35 | | | 4770037231406 |
| **5** | **Midaus nektaras "Trys karaliai"** | | | | | |
| 5,1 | Firminis užsukamas but.. | 0,5 | 41,7 | | | 4770037222114 |
| 5,2 | Su metaliniu kamštuku | 0,2 | 41,7 | | | 4770037222138 |
| 5,3 | Su metaliniu kamštuku | 0,1 | 41,7 | | | 4770037222343 |
| **6** | **Midaus nektaras "Šventinė"** | | | | | |
| 6,1 | Statinaitė | 1,0 | 30,0 | | | 4770037220189 |
| 6,2 | Firminis užsukamas but.. | 0,5 | 30,0 | | | 4770037220127 |
| 6,3 | Keramika (vokiškas) but. | 0,5 | 30,0 | | | 4770037220103 |
| 6,4 | Su vieliniu uždarymu | 0,35 | 30,0 | | | 4770037220158 |
| 6,5 | Su metaliniu kamštuku | 0,2 | 30,0 | | | 4770037220134 |
| 6,6 | Su metaliniu kamštuku | 0,1 | 30,0 | | | 4770037220141 |
| 6,7 | Suvenyrinis buteliukas | 0,04 | 30,0 | | | 4770037221902 |
| **7** | **Midaus nektaras "Vilnius"** | | | | | |
| 7,1 | Porcelianas | 0,7 | 25,0 | | | 4770037232021 |
| 7,2 | Keramika | 0,5 | 25,0 | | | 4770037223272 |
| 7,3 | Suvenyrinis buteliukas | 0,04 | 25,0 | | | 4770037220295 |
| **8** | **Lietuviškas midus "Trakai"** | | | | | |
| 8,1 | Firminis užsukamas butelis | 0,5 | 15,0 | | | 4770037223241 |
| 8,2 | Keramika (vokiškas) but. | 0,5 | 15,0 | | | 4770037223258 |
| 8,3 | Suvenyrinis buteliukas | 0,04 | 15,0 | | | 4770037222107 |
| **9** | **Lietuviškas midus "Bočių"** | | | | | |
| 9,1 | Statinaitė | 1,3 | 14 | | | 4770037232069 |
| 9,2 | Statinaitė | 1,0 | 14 | | | 4770037220462 |
| 9,3 | Firminis užsukamas butelis | 0,5 | 14 | | | 4770037220400 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 9,4 | Keramika (vokiškas) but. | 0,5 | 14 | | | 4770037220431 |
| 9,5 | Suvenyrinis buteliukas | 0,04 | 14 | | | 4770037222107 |
| **10** | **Lietuviškas midus “Piemenėlių"** | | | | | |
| 10,1 | Firminis užsukamas butelis | 0,50 | 13 | | | 4770037222213 |
| **11** | **Lietuviškas midus “Stakliškės"** | | | | | |
| 11,1 | Firminis užsukamas butelis | 0,50 | 12 | | | 4770037220301 |
| 11,2 | Stiklinis butelis dėžutėje | 0,70 | 12 | | | 4770037223210 |
| 11,3 | Suvenyrinis buteliukas | 0,04 | 12 | | | 4770037220370 |
| **12** | **Suvenyras 0,2 ltr.2-jų vienetų:** | | | | | |
| 12,1 | 1 vnt.”Suktinis ir 1 vnt.”Šventinė” | 0,4 | | | | 4770037480026 |
| **13** | **Suvenyras** | | | | | |
| 13,1 | "Vilnius" 0,2 ltr ir "Trakai0,25ltr | 0,45 | | | | 4770037231321 |
| **14** | **Suvenyrinių buteliukų rinkinys** | | | | | |
| 14,1 | 6 vnt po 0.04 | 0,24 | | | | 4770037231338 |
| **15** | **Alkoholiniai kokteiliai** | | | | | |
| 15,1 | Apelsinų skonio | 1,5 | 8 | | | 4770037220837 |
| 15,2 | Citrinų skonio | 1,5 | 8 | | | 4770037220820 |
| 15,3 | Giros ir slyvų skonio | 1,5 | 8 | | | 4770037232038 |
| 15,4 | Miško uogų | 1,5 | 7,5 | | | 4770037232106 |
| 15,5 | Miško uogų | 0,5 | 7,5 | | | 4770037232090 |
| 15,6 | Toniko skonio | 1,5 | 7,5 | | | 4770037232113 |
| 15,7 | Toniko skonio | 0,5 | 7,5 | | | 4770037232083 |
| 15,8 | Apelsinų skonio | 1,5 | 12 | | | 4770037222503 |
| 15,9 | Toniko skonio | 1,5 | 12 | | | 4770037231437 |
| 15,10 | Kolos skonio | 1,5 | 12 | | | 4770037231475 |
| **16** | **Gazuoti gaivieji gėrimai** | | | | | |
| 16,1 | Vyšnių skonio | 1,5 | | | | 4770037231352 |
| 16,2 | Citrinų skonio | 1,5 | | | | 4770037231369 |
| 16,3 | Kriaušių skonio | 1,5 | | | | 4770037231376 |
| 16,4 | Apelsinų skonio | 1,5 | | | | 4770037231383 |
| **17** | **Negazuoti gaivieji gėrimai** | | | | | |
| 17,1 | Juodos arbatos su citrina skonio | 1,5 | | | | 4770037231420 |

Gėrimų gamybą, technologinių instrukcijų sudarymą, nuostolių normas, kokybės saugos rodiklius ir kitus reikalavimus reglamentuoja Lietuvos ir Europos Sąjungos (tiesioginio ir netiesioginio taikymo) teisės aktai, užtikrinantys vartotojų sveikatos saugą ir laisvą prekių judėjimą tarp valstybių. Europos ir LR teisės norminių dokumentų sąvadas dėl technologinių instrukcijų sudarymo, nuostolių normų, butelių pripylimo kiekio, ženklinimo, produkcijos laikymo sąlygų pateikiamas priede 6.

### 1.4. Kokybės vadybos ir maisto saugos sistemų dokumentai

Maisto kokybė – tai maisto savybių visuma, tenkinanti konkrečius vartotojų poreikius, kurių realiai galima tikėtis, bei atitinkamai saugos ir kitus privalomuosius teisės aktų nustatytus reikalavimus. O maisto produktų kokybės gerinimas yra visuotinas reiškinys pasaulyje.

Maisto sauga – įstatymais ir teisės aktais reglamentuojama maisto ir jo tvarkymo reikalavimų visuma, užtikrinanti, kad vartojant maistą įprastomis, gamintojo nustatytomis ar galimomis iš anksto pagrįstai numatytomis vartojimo sąlygomis, įskaitant ir ilgalaikį vartojimą, nebus jokios rizikos vartotojų sveikatai ar gyvybei arba ji bus ne didesnė nei ta, kuri teisės aktuose nustatyta kaip leidžiama bei laikoma atitinkančia aukštą vartotojų apsaugos lygį. Saugus maistas – toks maistas, kuriame nėra cheminių, fizinių, mikrobiologinių ir kitokių teršalų daugiau, negu leidžia higienos normos ir standartai.

UAB „Lietuviškas midus“ dirbama pagal įdiegtą kokybės vadybos sistemą EN ISO 9001:2008 ir maisto saugos prevencijos sistemą RVASVT. Kokybiniams rodikliams bei maisto saugai numatyti ir valdyti yra sudarytos darbo instrukcijos. Įmonės kokybės vadybos ir maisto saugos sistemų dokumentų sąrašas pateikiamas priede 5.

Visiems UAB ”Lietuviškas midus” gaminamiems produktams paruoštos technologinės schemos ir jose numatyti svarbūs valdymo taškai (SVT), SVT kontrolė, atsakingi asmenys ir dokumentai, kuriuose surašomi tyrimų rezultatai. Priedai t.y. vienuolika technologinių schemų pateikiamos 2 lentelėje.

***2 lentelė. Technologinių schemų sąrašas***

| Nr. | Technologinės schemos pavadinimas |
|---|---|
| Nr.1. | Midaus pusgaminio ir midaus technologinė schema |
| Nr.2. | Spirituotų sulčių gamybos technologinė schema |
| Nr.3. | Midaus nektarų gamybos technologinė schema |
| Nr.4. | Augalinės žaliavos antpilo paruošimo technologinė schema. |
| Nr.5. | Midaus balzamo “Žalgiris” technologinė schema |
| Nr.6. | Augalinės žaliavos antpilo midaus balzamo “Žalgiris” paruošimo technologinė schema |
| Nr.7. | Gazuotų alkoholinių kokteilių gamybos technologinė schema |
| Nr.8. | Trauktinės ‘Stakliškių pipirinė” technologinė schema |
| Nr.9. | Gaiviųjų gėrimų gamybos technologinė schema |
| Nr.10. | Midaus gėrimo technologinė schema |
| Nr.11. | Gazuoto alkoholinio kokteilio (natūralios fermentacijos)gamybos technologinė schema |

## 1.5. UAB „Lietuviškas midus“ informacinė – reklaminė medžiaga

### Midaus gamybos istoriniai faktai Lietuvoje

Midaus paplitimą Lietuvos miestų kultūroje, pasak istorikų, atspindi tai, jog Vilniuje ir kituose miestuose veikė vadinamosios stačiatikiškos bažnytinės midaus brolijos, kurių nariai religinių švenčių proga gamindavo, vartodavo ir parduodavo midų. Bene daugiausia midaus

miestelėnai išgerdavo smuklėse (karčemose), kurių tinklas XV a. vid. - XVIII a. buvo apraizgęs beveik visą Lietuvos teritoriją.

Lietuviško midaus gamyba susidomima tik XX amžiuje. Pirmoji, tai padariusi įmonė – Beini Šakovo Prienų alaus bravoras. Jame buvo gaminamas keturių rūšių midus. Midų brandindavo penkerius metus, o trijų ketvirčių butelis kainavo aštuonis litus. Eksportavo šį midų į užsienį, daugiausiai į Palestiną. Yra pasakojama, kad midumi mėgo vaišintis prezidentas Antanas Smetona. 1940 m. šį bravorą nacionalizavus midaus gamyba buvo nutraukta. 1944 m. Prienų alaus bravoras buvo subombarduotas.

1957-iais metais Klaipėdos alaus daryklos "Švyturys" technologui Aleksandrui Sinkevičiui, tuometinėje maisto pramonės valdyboje, pritariama gaminti lietuvišką midų. Tačiau tam nesudarius tinkamų sąlygų ir A. Sinkevičiui persikėlus į Stakliškių alaus daryklą, čia pradėta pramoninė midaus gamyba.

**Lietuviškas midus ir jo autorius A. Sinkevičius**

Stakliškių vardą smarkiai išgarsino lietuviško midaus gamykla, kuriai daugelį metų vadovavo inžinierius technologas, kovotojas už Lietuvos nepriklausomybę, politinis kalinys Aleksandras Sinkevičius (žr. 2. Pav.). Jis pagal technologinius aprašymus iš istorinių šaltinių atkūrė midaus receptus ir juos patentavo didžiojoje Britanijoje. 1973 m. kovo pradžioje A. Sinkevičius iš Anglijos gavo patento liudijimą su karalienės Elizabeth II antspaudu: "Mūsų didenybė minimam asmeniui, kuris nuo šiol bus vadinamas patento gavėju, suteikia mūsų ypatingą licenciją, vienintelę privilegiją ir teisę, kad tik patento gavėjas ir daugiau niekas kitas nurodytu laikotarpiu gali gaminti, prekiauti ir kaip kitaip naudotis minėtu išradimu Jungtinės Didžiosios Britanijos ir Šiaurės Airijos karalystės teritorijoje ir Meno saloje ir kad patento gavėjas 16 m. nuo žemiau nurodytos datos turės ir džiaugsis visa gaunama nauda"

***Pav. 2. Ilgametis įmonės direktorius A. Sinkevičius***

Aleksandras Sinkevičius skelbė, kad lietuviškas midus - yra nauja gamybos šaka, apie kurią nėra literatūros, o jos technologija nedėstoma nė vienos šalies aukštojoje mokykloje. Anuomet SSRS Ministrų tarybos Išradimų ir atradimų komitetas jo gamybos būdą pripažino išradimu ir 1969 m. kovą išdavė autorystės liudijimą. Tuometinė Sovietų Sąjungos užsienio prekybos rūmų patentų valdyba ir patentų komitetas jo išradimą užpatentavo JAV, Anglijoje ir Japonijoje.

Prieš persikeldamas į Stakliškes A. Sinkevičius dirbo Mažeikių alaus darykloje vyriausiuoju inžinieriumi. Ten jis dirbo 1949 - 1954 m., o vėliau jį perkėlė į Klaipėdos alaus daryklą "Švyturys".

Savo atsiminimuose A. Sinkevičius teigia, kad būtent čia jam kilo idėja atgaivinti senovės lietuvių tauryjį gėrimą - midų. Tačiau tai padaryti, rašoma jo atsiminimuose, jam trukdė Maisto pramonės ministerija, todėl 1957 m. jis perėjo į Lietkoopsąjungos sistemą ir persikėlė į žydo Rabinovičiaus įkurtą, tačiau tuomet apleistą alaus daryklėlę Stakliškėse. Atstatęs įmonėlę kaip eksperimentinę gamyklą "Lietuviškas midus", 1959 m. A. Sinkevičius įgyvendino savo svajonę. Pradžioje jis dirbo vyriausiuoju inžinieriumi, o nuo 1967 m. - direktoriumi. Tuos laikus tebemena tik vienas išlikęs senovinis pastatas - buvusi salyklinė (žr. 3. Pav.).

***Pav. 3. Senosios alaus daryklos salyklinė***

Aleksandras Sinkevičius savo darbo kabinetą ir namus Stakliškėse buvo pavertęs laboratorija: visur buvo pristatyta daug kolbų su užpilais. Pasakojama, kad jis pats miškuose rinkdavo kai kurias žoleles - jonažoles, liepos žiedus, kadagių uogas ir kitką, likusias pirkdavo iš vaistažolių fabriko. Dalį medaus vadovas pirkdavo iš žmonių, kitą vežėsi iš Rusijos. Ponas Sinkevičius pats žiūrėjo, kaip verdamas medus, skaičiavo proporcijas.

Čia - senajame Stakliškių alaus daryklos “Gintaras” virimo skyriuje1958-ųjų metų rugsėjo 8 dieną išverdami pirmieji 700 litrų misos lietuviškam midui “Dainava”. 1960-ųjų metų liepos mėnesį pirmieji 1200 butelių labai švelnaus, aromatingo, turinčio 10 % alkoholio, gintaro spalvos gėrimo – lietuviško midaus „Dainava“, iškeliauja į prekybą. Sėkmingai startavus šiam midui, sukuriamos dar kelios midaus rūšys. Lietuviškas midus susilaukė įvertinimo ir pripažinimo ne tik šalies, bet ir užsienio parodose Zagrebe, Leipcige, Paryžiuje, Londone, Monrealyje.

Vėliau midaus pagrindu, aromatizuojant midaus pusgaminį ir maistinį etilo alkoholį natūraliomis kvapniosiomis medžiagomis, pradedami gaminti stiprieji gėrimai - midaus nektarai ir midaus balzamai.

Nacionalinių gėrimų autorius Aleksandras Sinkevičius teigė, kad gėrimai iš medaus gaminami kilniu tikslu: norėta sukurti tokių gėrimų, kurie puoštų mūsų iškilmių stalą, parodytų lietuvišką vaišingumą ir mažiausiai kenktų žmogui.

**Gaminamas asortimentas. Kokybė ir natūralumas**

Šiuo metu „Lietuviškas midus“ gamina trijų rūšių midų: „Bočių“, „Trakai“ ir „Stakliškės“. Tai natūralios fermentacijos būdu vien tik iš natūralių produktų gaunamas 12–15 laipsnių stiprumo gėrimas. Gelsvos spalvos, aromatingas, saldus ir nelabai stiprus midus tinka gerti kaip aperityvas ar prie desertų. Kiekvienas midus turi savo išskirtinį skonį ir aromatą. Midus „Stakliškės“ yra pavadintas miestelio, kuriame įsikūrusi bendrovė, vardu. Gaminamas jis iš natūralaus bičių medaus, pagardintas apyniais, liepų žiedais, kadagių uogomis bei kitais vertingais augalais.

„Stakliškių“ miduje medaus skonis yra geriausiai išreikštas, gėrimas turi 12 proc. alkoholio ir yra brandinamas natūralios fermentacijos būdu iki 12 mėnesių.

„Bočių“ midus – gintaro spalvos, 14 laipsnių stiprumo, persipynusio medaus, apynių ir kadagio uogų aromato. Jis gaminamas iš geriausių lietuviško medaus rūšių, fermentuojant alaus mielėmis. Midus „Trakai“ yra pavadintas senosios Lietuvos sostinės, kurią tenka pravažiuoti keliaujant nuo dabartinės Lietuvos sostinės Vilniaus į Stakliškes, vardu. Šis gėrimas yra skaidraus gintaro spalvos, intensyvaus medaus aromato, kurį papildo apyniai, liepų žiedai, kadugių uogos, ąžuolo gilės.

Be šių tradicinių midų, Stakliškėse gaminami kiti midaus gėrimai: keturi midaus nektarai, dvi trauktinės ir midaus balzamas. Midaus nektarai yra stipresni nei midus, maišomi su etilo alkoholiu ir midaus distiliatu, pagardinami natūraliomis uogų sultimis.

25 laipsnių stiprumo midaus nektaras „Vilnius“ yra gaminamas su braškių sultimis, tai gaivus ir švelnus gėrimas. 30 laipsnių nektaras „Šventinė“ tamsią spalvą ir aštresnį skonį įgauna nuo mėlynių, spanguolių ir vyšnių sulčių. 41,7 laipsnio stiprumo nektarui „Trys karaliai“ originalų rūgštumą suteikia obuolių ir svarainių sultys, obuolių sulčių distiliatas, o pikantiško skonio prideda midaus distiliatas, medus ir pienių žiedai arba pienių šaknys. Ypač populiarus Lietuvoje yra 50 laipsnių stiprumo midaus nektaras „Suktinis“. Tai tamsios spalvos, sodraus skonio ir ryškaus aromato gėrimas, kurio skonių ir aromatų puokštė sukurta iš žolelių antpilo bei mėlynių, juodųjų ir raudonųjų serbentų sulčių. Įmonės pasididžiavimas yra 75 laipsnių stiprumo midaus balzamas „Žalgiris“. Tai unikalus, ypač aukštos kokybės produktas, gaunamas keturis kartus distiliuojant midų ir pagardinant jį visa puokšte kvapiųjų žolynų. Šio gėrimo gamyba trunka dvejus metus, vėliau jis dar gali būti brandinamas.

Midui ir kitiems midaus gėrimams buvo renkami lietuviški pavadinimai, atspindintys svarbias Lietuvai vertybes: istoriją, įvykius, kultūros paveldą. Stakliškių midus suvaidino savo vaidmenį išlaikant lietuvišką tapatybę sovietiniais laikais, o šiandien jis yra puikus Lietuvos „ambasadorius“ užsienyje.

Bendrovė midaus, midaus gėrimų, alkoholinių kokteilių, gaiviųjų gėrimų gamyboje ir realizavime yra įdiegusi ir dirba pagal kokybės vadybos sistemą EN ISO 9001, bei aplinkos apsaugos vadybos sistemą EN ISO 14001.

**Stakliškių midus reprezentuoja Lietuvą**

Renkant suvenyrą iš Lietuvos, greta gintaro, lino dirbinių ar šakočių rikiuojasi ir lietuviško midaus butelis. Tai išskirtinis produktas, kokio nerasite niekur kitur, nes gėrimas gaminamas iš vietinio medaus ir iš tame pačiame regione užaugusių žolelių natūralios fermentacijos mielėmis būdu. Vanduo gėrimui taip pat yra imamas iš vietinio gręžinio.

Stakliškės įsikūrusios toli nuo didmiesčių ir pagrindinių kelių, miškų ir piliakalnių apsuptyje. Tik regionui būdingos gamtinės sąlygos, itin švari aplinka ir lemia nepakartojamą gėrimo skonį. Čia midus gaminamas laikantis senųjų gamybos tradicijų.

Nuo pat midaus gamybos atkūrimo buvo atrinktos ir ištobulintos kelios midaus gamybos receptūros, toks pat, nepakitęs, midus gaminamas ir iki šiol. Stakliškėse pavyko išsaugoti tas tradicijas, kurios kitose vietovėse išnyko. Šiandien įmonė yra įdiegusi naujas technologijas, tačiau talpyklose midus bręsta lygiai taip pat, kaip ir prieš keletą amžių dvarų ar pilių rūsiuose.

2002 m. midui „Stakliškės“ buvo suteiktas kulinarinio paveldo statusas. Šis lietuviškas midus sulaukia didelio susidomėjimo parodų metu, yra daug kartų apdovanotas įvairiais medaliais ir prizais. Stakliškių gėrimai įvertinti Lietuvos metų gaminio medaliais ir diplomais. Lietuviškas midus yra pelnęs ir tarptautinį pripažinimą. 2007 m. Lenkijoje midaus nektaras „Suktinis“ laimėjo pirmą vietą savo kategorijoje, 2008 m. „World Intellectual Property Organisation“ apdovanojo įmonę už intelektinę kūrybą diegiant inovacijas ir jų saugojimą. UAB „Lietuviškas midus” yra pateikusi paraišką Europos Tarybai dėl geografinės nuorodos midui „Stakliškės“ įregistravimo.

Bendrovė yra vienintelė midaus gamintoja ne tik Lietuvoje, bet ir Pabaltijyje, o pats gėrimas eksportuojamas į Latviją, Estiją, Lenkiją, Vokietiją, Čekiją, Jungtinę Karalystę ir JAV.

Formuojant įmonės ir jos gaminamos produkcijos įvaizdį, bendrovės firminės parduotuvės – baro patalpose buvo įrengta degustacinė salė (žr. Pav. 4.). Čia priimamos turistinės grupės ir pavieniai lankytojai, besidomintys midumi bei midaus gėrimais. Lankytojai supažindinami ne tik su įmonės atsiradimo istorija, gėrimų gamybos procesu, bet ir suteikiama galimybė padegustuoti ir nusipirkti šių išskirtinio skonio tradicinių lietuviškų gėrimų.

***Pav. 4. UAB Lietuviškas midus degustacinė salė***

Išsamesnę UAB „Lietuviškas midus“ informacinę – reklaminę medžiagą galima rasti įmonės internetinėje svetainėje www.lietuviskasmidus.lt

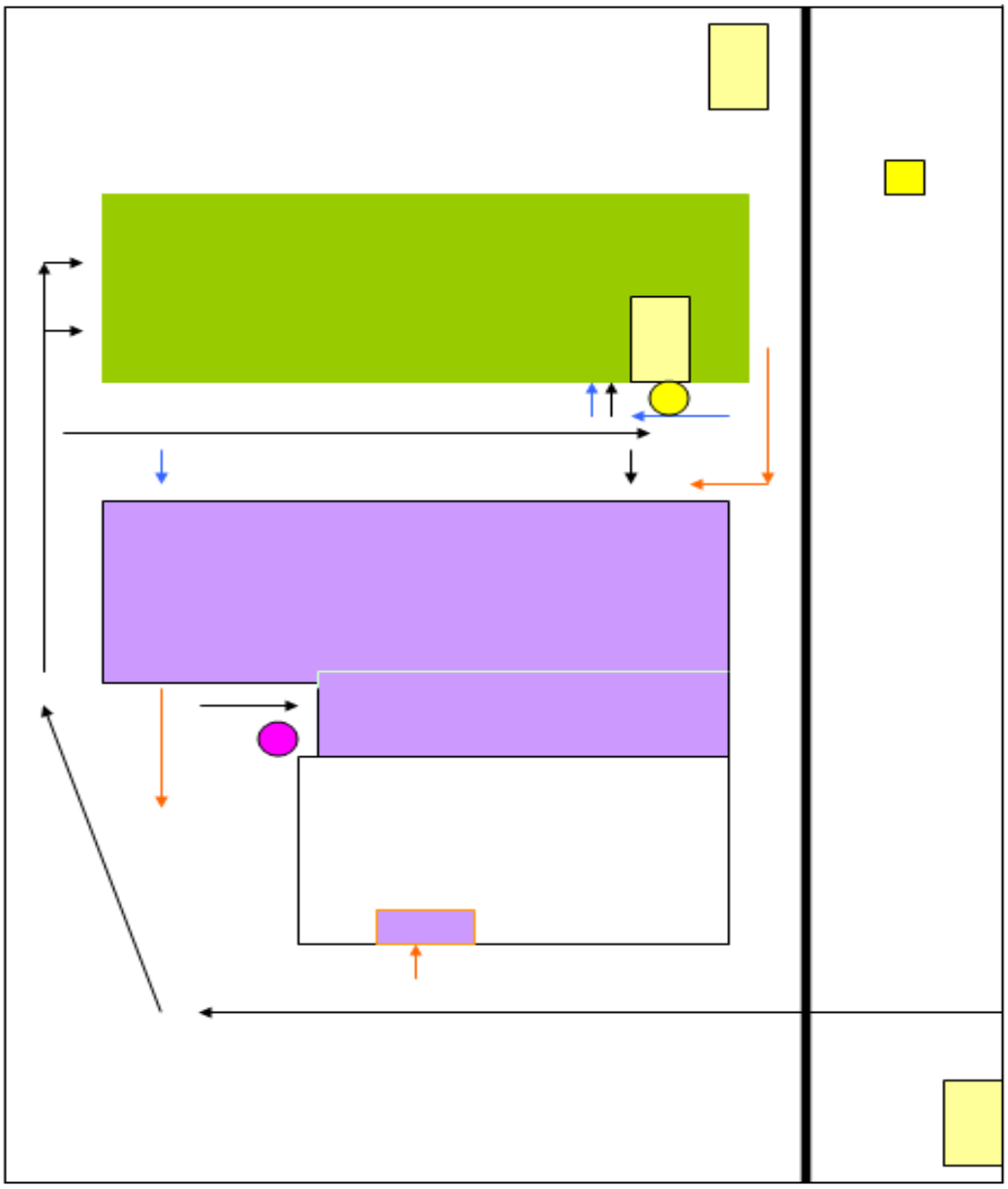
## 2. MOKYMO ELEMENTAS.

## Spiritinių gėrimų ir vynų technologinio proceso organizavimas UAB „ItalianaLT“

### 2.1. UAB „ItalianaLT“ patalpų eksplikacija

UAB „ItalianaLT“ – pirmoji privati alkoholinių gėrimų įmonė Lietuvoje, įvykdžiusi įstatymų numatytus reikalavimus ir paprašiusi Valstybės tabako ir alkoholio kontrolės tarnybos licencijos gaminti silpnuosius alkoholinius gėrimus.

Bendrovės patalpų eksplikacija - teritorijos planas pateikiamas 5 paveiksle.



*Pav. 5. UAB „ItalianaLT“ teritorijos planas*

## 2.2. UAB „ItalianaLT“ organizacinė valdymo struktūra

UAB „ItalianaLT“ valdymo struktūra pateikiama priede 3. Žmogiškųjų išteklių valdymo procedūros personalo valdymo procesui pateikiamos priede 4.

UAB „ItalianaLT“ darbo tvarkos taisyklės pateikiamos paveiksle 6.

**DARBO TVARKOS TAISYKLĖS**

**I. BENDROJI DALIS**

1. Darbo tvarkos reikalavimai supažindina darbuotojus su taisyklėmis, kurių prisilaikant užtikrinama darbo drausmė, saugus darbas, sudaromos optimaliausios sąlygos kokybiškam darbui. Darbo tvarka yra taikoma visiems įmonės darbuotojams. Terminas „darbdavys“ atitinka terminą „įmonė“ (žr. LR Darbo kodeksas 16 str.).

**II. DARBUOTOJŲ PRIĖMIMO IR ATLEIDIMO TVARKA**

2. Darbuotojai priimami į darbą, sudarant darbo sutartį. Darbo sutartis turi būti sudaroma raštu pagal pavyzdinę šios sutarties formą. Kiekvienoje darbo sutartyje šalys privalo sulygti dėl būtinųjų sutarties sąlygų: darbuotojo darbovietės (įmonės, organizacijos, struktūrinio padalinio ir kt.) ir darbo funkcijų, t.y dėl tam tikros profesijos, specialybės, kvalifikacijos darbo arba tam tikrų pareigų. Be to šalys sulygsta dėl darbo apmokėjimo sąlygų (darbo užmokesčio sistemos, darbo užmokesčio dydžio, mokėjimo tvarkos ir kt.). Šalių susitarimu gali būti sulygstama ir dėl kitų darbo sutarties sąlygų, jeigu darbo įstatymai, kiti norminiai teisės aktai arba kolektyvinė sutartis nedraudžia jas nustatyti (išbandymo, profesijų jungimo ir kt.). Darbo sutartis tą pačią dieną įregistruojamas darbo sutarčių registravimo žurnale. Darbuotojas privalo pradėti dirbti kitą po darbo sutarties sudarymo dieną, jeigu šalys nesutarė kitaip.

3. Priimant į darbą, iš darbuotojo reikalaujama pateikti: asmenį liudijantį dokumentą ir valstybinio socialinio draudimo pažymėjimą, priklausomai nuo pareigų, jeigu darbo įstatymai sieja priėmimą į darbą su tam tikru išsimokslinimu ar profesiniu pasirengimu, sveikatos būkle, darbdavys privalo pareikalauti, kad priimamasis pateiktų išsimokslinimą, profesinį pasirengimą, sveikatos būklę patvirtinančius dokumentus, o priimdamas į darbą nepilnametį nuo keturiolikos iki šešiolikos metų, - gimimo liudijimą, vieno iš tėvų ar kito vaiko atstovo pagal įstatymą raštišką sutikimą, vaiko sveikatą prižiūrinčio gydytojo leidimą, o mokslų metų laikotarpiu – mokyklos, kurioje nepilnametis mokosi, raštišką sutikimą. Taip pat, jei turi, neigalumo ir darbingumo nustatymo tarnybos išduotus dokumentus (neigaliojo pažymėjimą, darbingumo lygio pažymą ir išvadą dėl darbo pobūdžio bei sąlygų) – šiuos dokumentus darbuotojas turi pristatyti ir jei gavo jau dirbdamas bei kiekvieną kartą pakeitus, atnaujinus ar pratęsus. Darbdavys turi teisę pareikalauti ir kitų įstatymų nustatytų dokumentų.

4. Ne vėliau kaip prieš darbo pradžią kartu su antruoju darbo sutarties egzemplioriumi UAB „___“ administracija įteikia darbuotojui pastarojo tapatybę patvirtinantį dokumentą (darbo pažymėjimo rekvizitai: įmonės pavadinimas; darbuotojo vardas ir pavardė, pareigų pavadinimas, nuotrauka; darbo sutarties numeris, data; įmonės, įstaigos organizacijos ar kitos organizacinės struktūros antspaudas; darbdavį atstovaujančio asmens pareigos, parašas, vardas ir pavardė, darbo pažymėjimo išdavimo ir galiojimo datos), kurį darbuotojas privalo laikyti darbo metu įmonės vadovo nurodytoje vietoje; darbuotojo darbo pažymėjimas galioja iki datos, nurodytos ant pažymėjimo.

5. Darbuotojo darbo pažymėjimas keičiamas jeigu: jis tapo netinkamas naudoti, pasikeičia duomenys ar baigiasi pažymėjimo galiojimo terminas.

6. Darbuotojas, gaudamas naują arba keičiamą darbo pažymėjimą, pasirašo darbo pažymėjimų registravimo žurnale, už kurio tvarkymą atsakingas UAB “__” vadovas.

7. Visiems įmonės darbuotojams išduodamas praėjimo kontrolės kortelės. Praėjimo kontrolės darbuotojai privalo nuolatos turėti su savimi, jomis darbuotojai privalo atsižymėti atvykimą į darbą ir išvykimą iš darbo. Išėjimo/atleidimo iš darbo atveju praėjimo kontrolės kortelę privaloma grąžinti administracijai. Palikus arba pamiršus kortelę namuose, apsaugos poste bus išduota laikina vienos dienos kortelė. Negalima einant dviese, atžymėti tik vieną kortelę. Siekiant išvengti piktnaudžiavimo, darbuotojų judėjimą nuolatos stebės apsaugos darbuotojai stebėjimų kamerų bei praėjimo kontrolės pagalba. Praėjimo taisyklių nesilaikymas ar pažeidinėjimas bus traktuojamas kaip darbo drausmės pažeidimas.

8. Darbuotojas, praradęs darbo pažymėjimą ar praėjimo kortelę, apie tai turi pranešti UAB „___“ administracijai ne vėliau kaip kitą darbo dieną, įmonės administracija išduoda naują darbo pažymėjimą ar praėjimo kontrolės kortelę.

9. Sudarydamas darbo sutartį, darbdavys privalo pasirašytinai supažindinti priėmimą dirbti asmenį su jo būsimo darbo sąlygomis, kolektyvine sutartimi, pareiginiais nuostatais, darbo tvarkos taisyklėmis, kitais darbovietėje galiojančiais aktais, reglamentuojančiais jo darbą.

10. UAB „___“ vadovas ar jo įgaliotas asmuo privalo pasirašytinai supažindinti priimtą į darbą darbuotoją su darbuotojo saugos ir sveikatos įvadine, darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijomis pagal atliekamą darbą, priešgaisrinės saugos instrukcijomis.

11. UAB „___“ gali pakeisti darbuotojų darbo sąlygas kai keičiama gamyba, jos mastas, technologija arba darbo organizavimas bei kitais gamybinio būtinumo atvejais. Būtinosios darbo sutarties sąlygos (darbovietė, darbo funkcijos) gali būti keičiamos esant išankstiniam raštiškam darbuotojo sutikimui.

12. Kai nustatomos naujos darbo apmokėjimo sąlygos, darbdavys darbuotojams raštu praneša ne vėliau kaip prieš vieną mėnesį iki sąlygų įsigaliojimo. Darbo apmokėjimo sąlygas be darbuotojo raštiško sutikimo įmonė gali keisti tik tuo atveju, kai vyriausybės nutarimais ar pagal kolektyvinę sutartį yra keičiamas įmonės ar darbuotojų kategorijos darbo apmokėjimas. Jei darbuotojas nesutinka dirbti pakeistomis darbo sąlygomis, jis gali būti atleistas iš darbo laikantis Kodekse nustatytos darbo sutarties nutraukimo tvarkos.

13. Darbo sutartis turi būti nutraukta LR darbo kodekso nustatyta tvarka ir terminais. Administracija privalo visiškai atsiskaityti su atleidžiamu iš darbo darbuotoju jo atleidimo dieną, jeigu įstatymais ar įmonės ir darbuotojo susitarimu nenustatyta kitokia atsiskaitymo tvarka. Įmonė atsiskaitymo su darbuotoju dieną privalo išmokėti visas jam priklausančias pinigų sumas, nustatyta tvarka užpildyti darbo sutartį, o darbuotojas turi grąžinti visą įmonei priklausantį turtą, inventorių, darbo pažymėjimą.

**III. DARBO LAIKAS IR ATOSTOGOS**

14. Darbo režimas įmonėje: nustatoma penkių dienų darbo savaitė, 8 val. darbo diena. Darbo dienų skaičius per savaitę, darbo dienos pradžia bei pabaiga.

14.1 Administracijos darbuotojų darbo dienos pirmadieniais – ketvirtadieniais pradžia 8.00, pabaiga 17.00 val., pertrauka pavalgyti ir pailsėti 60 min. nuo 12.00 iki 13.00 val.; penktadieniais darbo dienos pradžia 8.00, pabaiga 16.30 val., pertrauka pavalgyti ir pailsėti 30 min. nuo 12.00 iki 12.30 val.;

14.2 krupažuotojų, išpilstymo linijos darbininkų, išpilstymo skyriaus meistro ir mechaniko, o taip pat komercijos skyriaus vyr. sandėlininko ir transporto darbininkų darbo dienos pradžia nuo 7.00 val., pabaiga 15.30 val, pertrauka pavalgyti ir pailsėti 30 min. nuo 11.00 val iki 11.30 val.;

14.3 darbuotojams, kurie dirba pagal grafiką arba kuriems nustatomas ne visas arba sutrumpintas darbo laikas, darbo dienos pradžia bei pabaiga bei pertraukos trukmė ir laikas nustatomi darbo grafikuose, suderintuose su darbuotojų atstovu ir patvirtintuose įmonės vadovo;

14.4 darbuotojai turi laikytis įmonėje nustatyto darbo laiko režimo, dirbti grafike numatytu laiku;

14.5 vairuotojams (mobiliems darbuotojams), taikoma suminė darbo laiko apskaita ( 2003.05.14 LR Vyriausybės nutarimas Nr. 587„Darbai, sąlygos, kuriomis esant gali būti įvedama suminė darbo laiko apskaita, suminės darbo laiko apskaitos įvedimo įmonėse“) Be to vairuotojai privalo laikytis Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 561/2006 nustatytų vairavimo trukmės, pertraukų ir poilsio laikotarpių laikymosi reikalavimų.

15. Darbuotojų dirbtas laikas žyminas Vyriausybės patvirtintos pavyzdinės formos darbo laiko apskaitos žiniaraščiuose.

16. Normali darbuotojų darbo laiko trukmė įmonėje negali būti ilgesnė kaip 40 darbo valandų per savaitę. Maksimalus darbo laikas, įskaitant viršvalandžius, per septynias dienas neturi viršyti keturiasdešimt aštuonių valandų.

17. Darbuotojo pageidavimu arba esant tam tikroms aplinkybėms bei suderinus su UAB vadovu gali būti nustatytas kitas darbo pradžios ir pabaigos laikas, nepažeidžiant nustatyto dienos ir savaitės darbo bei poilsio laiko režimo.

18. Ypatingais atvejais vadovo įsakymu, darbuotojams gali būti pavesta dirbti ilgiau, negu nustatyta darbo savaitės norma, taip pat poilsio ir švenčių dienomis.

19. Dirbti viršvalandinius darbus neleidžiama skirti: jaunesnius kaip aštuoniolikos metų asmenis; asmenis, kurie mokosi bendrojo lavinimo ir profesinėse mokyklose Néščios moterys, neseniai pagimdžiusios moterys, krūtimi maitinančios moterys, darbuotojai, auginantys vaiką iki trejų metų, darbuotojai vieni auginantys vaiką iki keturiolikos metų arba neigalų vaiką iki aštuoniolikos metų, ir neigalieji gali būti skiriami dirbti viršvalandinius darbus tik jų sutikimu.

20. Poilsio trukmė per parą nemobiliems darbuotojams negali būti trumpesnė kaip 11 valandų iš eilės, savaitės nepertraukiamasis poilsis turi trukti ne mažiau kaip trisdešimt penkias valandas.

21. Siekiant išsaugoti darbuotojų darbingumą, apsaugoti darbuotojus nuo dėl didelės protinės įtampos, fizinių pastangų ar darbo monotonijos atsirandančios nuovargio ir pervargimo bei sumažinti galimą nepalankių veiksnių poveikį jų sveikatai, darbuotojams skiriamos specialios pertraukos, įskaičiuojamos į darbo laiką: dirbant pilną darbo dieną nuovargio profilaktikai po 2 valandų darbo, skiriama 15 minučių speciali poilsio pertrauka, likus iki darbo dienos pabaigos 2 val. – 15 min. speciali poilsio pertrauka. Dirbantiems lauke, kai aplinkos temperatūra žemesnė kaip -10C, ne

31. Laikytis darbo drausmės: laiku atvykti į darbą, laikytis nustatytos darbo laiko trukmės, visą darbo laiką skirti tiesioginių pareigų vykdymui.

32. Darbuotojai, pasirašydami šias darbo tvarkos taisykles, patvirtina, kad įsipareigoja apie pastebėtą neblaivų darbuotoją nedelsiant pranešti administracijai ir imtis visų priemonių nelaimei užkirsti.

33. Įmonės darbuotojai privalo pastoviai kelti savo kvalifikaciją, tobulinti žinias darbo įstatymų, saugos ir sveikatos, elektrosaugos, priešgaisrinės saugos, civilinės saugos srityse; dalyvauti įmonės organizuojamuose mokymuose ir seminaruose; nuolat gilinti savo žinias teikiamų paslaugų sferoje, daryti teikiamų paslaugų ir prekių analizę.

34. Darbuotojai turi būti tvarkingos išvaizdos, atitinkantys etiketo keliamus reikalavimus, ypač bendraujant su klientais.

35. Pasikeitus asmens duomenims (pavardė, adresas, telefono numeris) apie tai informuoti personalo dokumentus tvarkantį darbuotoją.

36. Darbuotojai privalo laikytis darbuotojų saugos ir sveikatos, darbo higienos ir priešgaisrinės saugos reikalavimų, numatytų atitinkamose taisyklėse bei instrukcijose, saugoti savo ir nekenkti kitų darbuotojų sveikatai, naudotis asmeninėmis apsauginėmis priemonėmis, kai to reikalauja atliekamo darbo pobūdis, nedirbti su techniškai netvarkingomis darbo priemonėmis.

37. Darbuotojai privalo laikytis nustatytos materialinių vertybių ir dokumentų saugojimo tvarkos, efektyviai naudoti įrenginius, racionaliai ir taupiai naudoti darbo priemones, transportą, elektros energiją ir kitus materialinius įmonės išteklius. Saugoti įmonės turtą, racionaliai jį naudoti tik pagal paskirtį.

38. Palaikyti švarą ir tvarką kiekvienoje darbo vietoje. Palaikyti dalykinę darbo atmosferą, vengti triukšmo. Kilusius klausimus, abejones, konfliktines situacijas aptarti ir spręsti su tiesioginiu darbo vadovu arba įmonės vadovu.

39. Įmonės telefonais, elektroniniais ryšiais, galiniais įrenginiais, programine įranga, biuro įranga, kanceliarinėmis ir kitomis priemonėmis darbuotojai gali naudotis tik su darbu susijusiais tikslais ir draudžiama leisti tuo naudotis pašalinius asmenis.

40. Darbuotojas priskirtą autotransporto priemonę gali naudoti tik įmonės veiklai reikalingose srityse. Po darbo autotransporto priemonė turi būti pastatyta įmonės teritorijoje. Darbuotojui, vairuojančiam tarnybinį transportą draudžiama.

41. Kiekvienas darbuotojas privalo nedelsiant informuoti įmonės vadovą apie kiekvieną, net ir nekasdieninį įvykį, susijusį su įmone ar jos veikla, įvykusį įmonės patalpose, ar prie įmonės esančioje teritorijoje.

42. Darbuotojams, draudžiama: darbo metu būti neblaiviems ar apsvaigusiems nuo narkotinių ar toksinių medžiagų; pavėluoti į darbą, išeiti iš darbo be administraciniio leidimo; be tiesioginio darbo vadovo leidimo pavesti atlikti savo darbą kitam asmeniui; nerūpestingai, nekokybiškai, aplaidžiai atlikti savo pareigas; laikyti asmeninius dokumentus ir daiktus kartu su įmonės dokumentais ir inventoriumi; iš įmonės patalpų išsinešti jai priklausančius dokumentus, daiktus, inventorių; sąmoningai gadinti įmonės turtą; kelti konfliktines situacijas, skatinti nepasitikėjimą

rečiau kaip kas pusantros valandos skiriamos 10 minučių specialios poilsio pertraukos, kad jų metu darbuotojai galėtų sušilti ir pailsėti.

22. Gamybinėse zonose įmonėje nedirbantys asmenys gali būti tik lydimi įmonės vadovų ar darbuotojų.

23. Gamybinės patalpos įmonės nedarbo metu turi būti užrakinamos, užplombuojamos ir perduodamos apsaugai. Gamybines patalpas uždaryti ir užplombuoti baigus darbą bei atidaryti prieš darbo pradžią ir nuimti plombas gali tik direktoriaus įsakymu paskirti asmenys, dalyvaujant apsaugos darbuotojui.

24. Darbuotojai, baigę darbą, darbo vietą turi palikti tvarkingą, uždaryti langus, išjungti elektrą. Iš kabineto paskutinis išeinantis darbuotojas turi jį užrakinti.

25. Pasilikti darbo vietoje įmonės patalpose ar teritorijoje, dirbti, pasibaigus darbo dienai savo iniciatyva, atvykti į įmonę nedarbo metu, darbuotojai gali tiktai laikydamiesi nustatytos tvarkos, patvirtintos įmonės vadovo.

26. Darbuotojai, palikdami įmonę tarnybos ar darbo tikslais, turi apie tai informuoti savo tiesioginį vadovą ir nurodyti išvykimo tikslą bei trukmę. Norėdami išvykti ne darbo tikslais, darbuotojai turi gauti tiesioginio vadovo sutikimą.

27. Jei darbuotojai negali laiku atvykti arba visai negali atvykti į darbą, apie tai nedelsdami turi informuoti savo tiesioginį vadovą ir nurodyti vėlavimo ar neatvykimo priežastis. Susirgęs darbuotojas privalo tą pačią dieną pats arba per kitus asmenis pranešti įmonei, o grįžimo į darbą dieną – pristatyti nedarbingumo pažymėjimą.

28. Darbuotojai privalo nedelsiant informuoti vadovą ar administraciją apie kiekvieną nelaimingą atsitikimą darbe, pakelinii į darbą arba iš darbo.

29. Kasmetinės atostogos darbuotojams suteikiamos LR Darbo kodekso bei Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2003.04.22 nutarimu Nr. 497 patvirtintų „kasmetinių papildomų atostogų trukmės, suteikimo sąlygų ir tvarkos“ nustatyta tvarka. Už kiekviemus darbo metus kasmetinės atostogos suteikiamos tais pačiais darbo metais. Už pirmuosius darbo metus kasmetinės atostogos gali būti suteikiamos po šešių mėnesių nepertraukiamojo darbo įmonėje. Už antruosius ir paskesnius darbo metus kasmetinės atostogos suteikiamos bet kuriuo darbo metų laiku pagal kasmetinių atostogų suteikimo eilę, kuri suderinama su visais darbuotojais. Darbuotojai, kurių kasmetinės mokamos atostogos neįtrauktos į kasmetinių atostogų eilę arba nori pakeisti eilėje numatytų atostogų laiką, ne vėliau kaip penkios darbo dienos iki atostogų pradžios raštu pateikia prašymą suteikti. Darbuotojo reikalavimu gali būti suteikiamos nemokamos atostogos.

**IV. DARBUOTOJŲ PAREIGOS**

30. Laiku ir tiksliai vykdyti teisėtus vadovo, tiesioginio darbo vadovo ir administracijos nuodymus, tausoti darbdavio turtą, kokybiškai atlikti visas numatytas pareigas, dirbti dorai ir sąžiningai, vykdyti darbo normas, laikytis technologinės drausmės, darbo tvarkos taisyklių, pareiginių nuostatų, darbuotojų saugos ir sveikatos bei kitų norminių aktų, reglamentuojančių darbą, reikalavimų.

bendradarbiais ir įmonės vadovais; kritikuoti, tarpusavyje ar prie pašalinių asmenų aptarinėti įmonės vadovo ir administracijos sprendimus; teikti klaidingą informaciją klientui ir įmonės administracijai; dirbti darbus, kuriuos atlikti nėra įpareigotas, apmokytas; aplaidžiai pildyti ataskaitas ar jų visai nepildyti; vėluoti į dalykinius susitikimus su klientais, partneriais, administracija, vadovais; teilti bet kokią informaciją valstybinių institucijų pareigūnams, žiniasklaidai be įmonės vadovo ar įgalioto asmens leidimo; nesilaikyti darbuotojų saugos ir sveikatos norminių teisės aktų, darbų organizavimo ir vykdymo taisyklių, instrukcijų reikalavimų;

43. Darbuotojai turi užtikrinti, kad jų darbo vietoje pašaliniai asmenys būtų tik darbuotojui esant, nepalikti klientų viemų. Bendraujant su klientu, partneriu darbuotojui draudžiama: šnekėtis su kolegomis; pertraukti kolegos bendravimą su klientais; rūkyti, kramtyti gumą, geriti arba valgyti, šukuotis, dažytis ir kt.

44. Darbuotojas privalo atlyginti materialinę žalą, atsiradusią dėl: turto netekimo ar jo vertės sumažėjimo, sugadinimo, medžiagų pereikvojimo, netinkamos materialinių ar piniginių vertybių apskaitos ir saugojimo ir kitokių darbo taisyklių, pareiginių ar kitų instrukcijų pažeidimo. Darbuotojas, nesutikdamas, turi teisę kreiptis į darbo ginčus nagrinėjančius organus.

*** V. NUOBAUDOS UŽ DARBO DRAUSMĖS PAŽEIDIMUS.**

*** VI. PASKATINIMAI UŽ GERĄ DARBĄ**

*** VII. RAŠTVEDYBA**

***VIII. BAIGIAMIEJI NUOSTATAI**

* Pastaba: išsamiau šiuos darbo taisyklių skyrius galima studijuoti mokymų metu.

***Pav. 6. UAB „ItalianaLT“ darbo tvarkos taisyklės***

### 2.3. ES ir LR teisės norminių dokumentų (TND) sąvadas spiritinių gėrimų ir vyno pramonei

Bendrovėje gaminami baziniai produktai: įvairių kategorijų vynai ir alkoholiniai gėrimai, kurių asortimentas nuolat papildomas. Gėrimai gaminami laikantis teisės norminių dokumentų reikalavimų.

Europos ir Lietuvos Respublikos teisės norminių dokumentų sąvadas dėl technologinių instrukcijų sudarymo, nuostolių normų, butelių pripylimo kiekio, ženklinimo, produkcijos laikymo sąlygų pateikiamas priede 6.

### 2.4. Kokybės vadybos ir maisto saugos sistemų dokumentai

UAB „ItalianaLT“ dirbama pagal įdiegtą maisto saugos prevencijos sistemą RVASVT. Maisto saugos sistemos dokumentai spiritinių gėrimų ir vynų gamybos prevencijai valdyti sudarytos darbo instrukcijos, jų sąrašas pateikiamas priede 5.

### 2.5. UAB „ItalianaLT“ informacinė – reklaminė medžiaga

1995 metais įkurta įmonė iki 2004-ųjų vadinosi bendra Lietuvos ir JAV UAB "Italiana International". Pirmasis butelis pagamintas 1998 m. birželio mėnesį. Tuomet naujoji alkoholinių gėrimų gamykla rinkai pateikė 5 putojančio vyno gėrimų rūšis.

2004 metų rugsėjo mėnesį, pasikeitus akcininkams, nuspręsta įmonės pavadinimą pakeisti į UAB „Itaina“, o dar vėliau į dabartinį pavadinimą „ItalianaLT“. Natūralios antrinės fermentacijos putojančių vynų gamyba pradėta 2003 metais.

Įmonė įsikūrusi A. Juozapavičiaus pr. 82, Kaune, Žemutinių Šančių miesto rajone, buvusiose metalo gamyklos teritorijoje. Įmonė yra patogioje strateginėje vietoje, užtikrintos miesto komunikacijos, puikus susisiekimas tiekėjams bei darbuotojams.

Modernios technologijos, ypatinga proceso priežiūra ir specializacija vyno produktų gamyboje - tai trys pagrindiniai gamybos strategijos aspektai:

- vynų, putojančių vynų, vynų gėrimų, vermutų;
- silpnųjų alkoholinių gėrimų (8 – 22 proc. stiprumo);
- likerių, trauktinių, brendžių gamyba.

UAB "ItalianaLT" 10 metų nuolat kuria, gamina ir tobulina silpnuosius ir stipriuosius alkoholinius gėrimus. Įmonė, siekdama patenkinti vis didesnio vartotojų rato poreikius, pagrindinį dėmesį sutelkia į gaminamų produktų kokybę ir skonines savybes.

UAB "ItalianaLT" gaminama produkcija realizuojama didžiuosiuose prekybos centruose, kita produkcijos dalis didmeniniu būdu pateikiama kavinėms, barams, viešbučiams, naktiniams klubams. Taip pat lietuviška produkcija eksportuojama į Pabaltijo šalis, Lenkiją, Vokietiją, Daniją, Didžiąją Britaniją, Airiją ir Jungtines Amerikos Valstijas.

Bendrovės teritorijoje įrengta firminė parduotuvė, kurioje specialiomis kainomis galite įsigyti įmonėje gaminamų gėrimų.

UAB „ItalianaLT“ sumontuotos vyno žaliavos laikymo talpyklos, kurios talpina per 1.000.000 litrų vyno žaliavos, akrotoforai putojančiam vynui gaminti, nauji italų kompanijos „Bertolasso“ išpilstymo linijos įrenginiai, kurios našumas 12 000 butelių / valandą. Čia gausu ir kitos modernios įrangos numatytam produkcijos asortimentui gaminti.

UAB „ItalianaLT“ gaminamos produkcijos kainininkas pateikiamas 3 lentelėje, o vyno katalogas priede 7.

***3 lentelė. UAB „ItalianaLT“ gaminamos produkcijos kainininkas***

| | **Pavadinimas** | **Cukr. g/dm3** | **Etilo alk % .tūr.** | **Butelių talpa,** | | **Garant laik.** | **KN kodas, grupės kodas** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Kategorija: Likeris** | | **Rūšis: Likeris, TI-08** | | | | | |
| 010 | Italiana melon | 200 | 20 | 0.5 | | 24 mėn. | **2208.** |
| 011 | Bernelių užeig *(spang)* | 160 | 22 | 0.7 | | | |
| 012 | Bernelių užeig *(erškėt)* | 200 | 22 | 0.7 | | | |
| 015 | Bernelių užeig (*juod serb*) | 160 | 22 | 0.7 | | | |
| 018 | Bernelių užeig(*svarain*) | 200 | 18 | 0.7 | | | |
| **Kategorija: Aromatizuotas vynas** | | **Rūšis: Vermutas, TI-09** | | | | | |
| 001 | Vermouth rosso , *raud* | 140 | 14.5 | 1.0 | | Pag.data+12m | **2205.** |
| 002 | Vermouth bianco , *balt* | 140 | 14.5 | 1.0 | | | |
| 005 | Vermouth lemon, *citrinų* | 140 | 14.5 | 1.0 | | | |
| 006 | Vermouth cherry, *vyšnių* | 140 | 14.5 | 1.0 | | | |
| 007 | Vermouth orange, *apelsinų* | 140 | 14.5 | 1.0 | | | |
| 008 | Italiana Bianco, *baltasis* | 140 | 14.5 | 1.0 | | | |
| 009 | Italiana Rosso, *raudon* | 140 | 14.5 | 1.0 | | | |
| 010 | Italiana Lemon, *citrinu* | 140 | 14.5 | 1.0 | | | |
| 011 | Italiana Cherry, *vysniu* | 140 | 14.5 | 1.0 | | | |
| 012 | Italiana Orange, *apelsinu* e- | 140 | 14.5 | 1.0 | | | |
| **Kategorija: Aromatizuotas vynas** | | **Rūšis: Kartusis aromatizuotas vynas “Bitter vino”, TI-18** | | | | | |
| 002 | ITALIANA | 200 | 21 | 1.0 | | 24 | **2205.** |
| 003 | Italiana Biter vino | 200 | 21 | 1.0 | | | |
| **Kategorija: Putojantis vynas** | | **Rūšis: Putojantis vynuogių vynas, TI-19** | | | | | |
| 001 | ITALIANA, *p. sausas* | 40 | 11.5 | 0.75 | | Pag.data + 36 mėn. | **2204.** |
| 002 | ITALIANA, *saldus* | 60 | 11.5 | 0.75 | | | |
| 005 | ITALIANA, *briutas* | 10 | 11.5 | 0.75 | | | |
| 007 | ITALIANA, *sausas* | 20 | 11.5 | 0.75 | | | |
| 014 | “ITALIANA ROSE” *saldus* | 60 | 11.5 | 0.75 | | | |
| 016 | “ITALIANA” Classic *p.saus.* | 40 | 11.5 | 0.75 | | | |
| 017 | “ITALIANA” Classic *saldus* | 60 | 11.5 | 0.75 | | | |
| **Kategorija: Vyno brendis arba brendis** | | **Rūšis: Brendis, TI-22** | | | | | |
| 005 | DEPART | 15 | 38 | 0.5 | | Pag.data (+24) mėn | **2208.** |
| 006 | DEPART | 15 | 38 | 0.2 | | | |
| 007 | MARSEL | 20 | 36 | 0.5 | | | |
| 008 | DEPART *(stiklas)* | 15 | 38 | 0.7 | | | |
| 009 | DEPART*(stiklas)* | 15 | 38 | 0.75 | | | |
| 010 | MARSEL*(stiklas)* | 20 | 36 | 0.2 | | | |
| 011 | APRIORI *(stiklas)* | 17 | 36 | 0.5 | | | |
| **Kategorija: Trauktinė** | | **Rūšis: Trauktinė, TI-08** | | | | | |
| 004 | Spanguolių | 95 | 35 | 0.5 | | Pag | **2208.** |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 005 | Juodųjų serbentų | 95 | 35 | 0.5 | | | |
| | 006 | Juodųjų serbentų | 95 | 35 | 0.2 | | | |
| | 007 | Spanguolių | 95 | 35 | 0.2 | | | |
| | 008 | Svarainių | 95 | 35 | 0.2 | | | |
| | 009 | Svarainių | 95 | 35 | 0.5 | | | |
| Kategorija**: Aromatizuotas vyno gėrimas** Rūšis: **Gazuotas putojantis Aromatizuotas vyno gėrimas (Gaz.put. arom vyn.g.)** | | | | | | | | |
| | 002 | Sovietskoje muskatnoje | 70 | 8 | 0.75 | | Ger.iki + 24 mėn. | **2205.** |
| | 003 | Sovietskoje polusladkoje | 70 | 8 | 0.75 | | | |
| | 004 | Sovietskoje igristoje | 70 | 8 | 0.75 | | | |
| | 005 | Sovietskoje zolotoje | 70 | 8 | 0.75 | | | |
| | 006 | Exclusive, p.saldus | 90 | 8 | 0.75 | | | |
| | 007 | Exclusive muskatinis | 70 | 8 | 0.75 | | | |
| | 008 | Exclusive Gold | 70 | 8 | 0.75 | | | |
| | 014 | Svetskoje Muskatnoje | 70 | 8 | 0.75 | | | |
| | 015 | Svetskoje Zolotoje | 65 | 8 | 0.75 | | | |
| | 019 | Marsel Original | 70 | 8 | 0.75 | | | |
| | 020 | Marsel Exclusive | 90 | 8 | 0.75 | | | |
| | 021 | Marsel Muscat | 75 | 8 | 0.75 | | | |
| | 022 | Sovietskoje Prazdničnoje | 65 | 8 | 0.75 | | | |
| | 023 | Zolotoje Prazdničnoje | 70 | 8 | 0.75 | | | |

***Pastaba**:* Išsamesnę informaciją galima rasti įmonės internetinėje svetainėje www.italianalt.lt

## 3. MOKYMO ELEMENTAS.

### Mokytojo ataskaita

**Užduotis:**

Parengti ataskaitą, kurioje atsakoma į 5 atvirus klausimus, susietus su technologinio proceso organizavimu lankytose įmonėse:

1. UAB „Lietuviškas midus“ ir „ItalianaLT“ infrastruktūros palyginamoji studija;
2. Aprašyti ir palyginti technologinių procesų organizavimo ypatumus UAB „Lietuviškas midus“ ir „ItalianaLT“;
3. Aprašyti įmonėse naudojamą pagrindinę technologinę dokumentaciją;
4. Palyginti įmonėse įdiegtas maisto saugos prevencijos / kokybės vadybos sistemas bei jų dokumentus;
5. Bendrieji darbo organizavimo ir žmogiškųjų išteklių valdymo ypatumai UAB „Lietuviškas midus“ ir „ItalianaLT“;

Ataskaitą sudaro: titulinis lapas, turinys, turinio dėstymas, išvados, priedai (esant poreikiui).

**Rekomenduojama**: ataskaitos apimtis 2-3 psl.

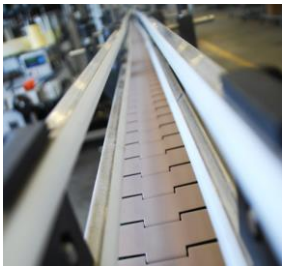
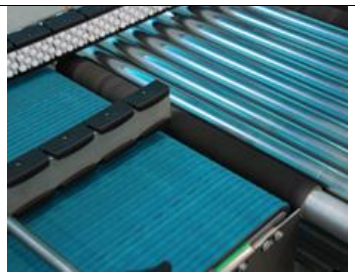
## MODULIS B.7.2. GĖRIMŲ GAMYBOS TECHNOLOGIJŲ NAUJOVĖS IR PLĖTROS TENDENCIJOS

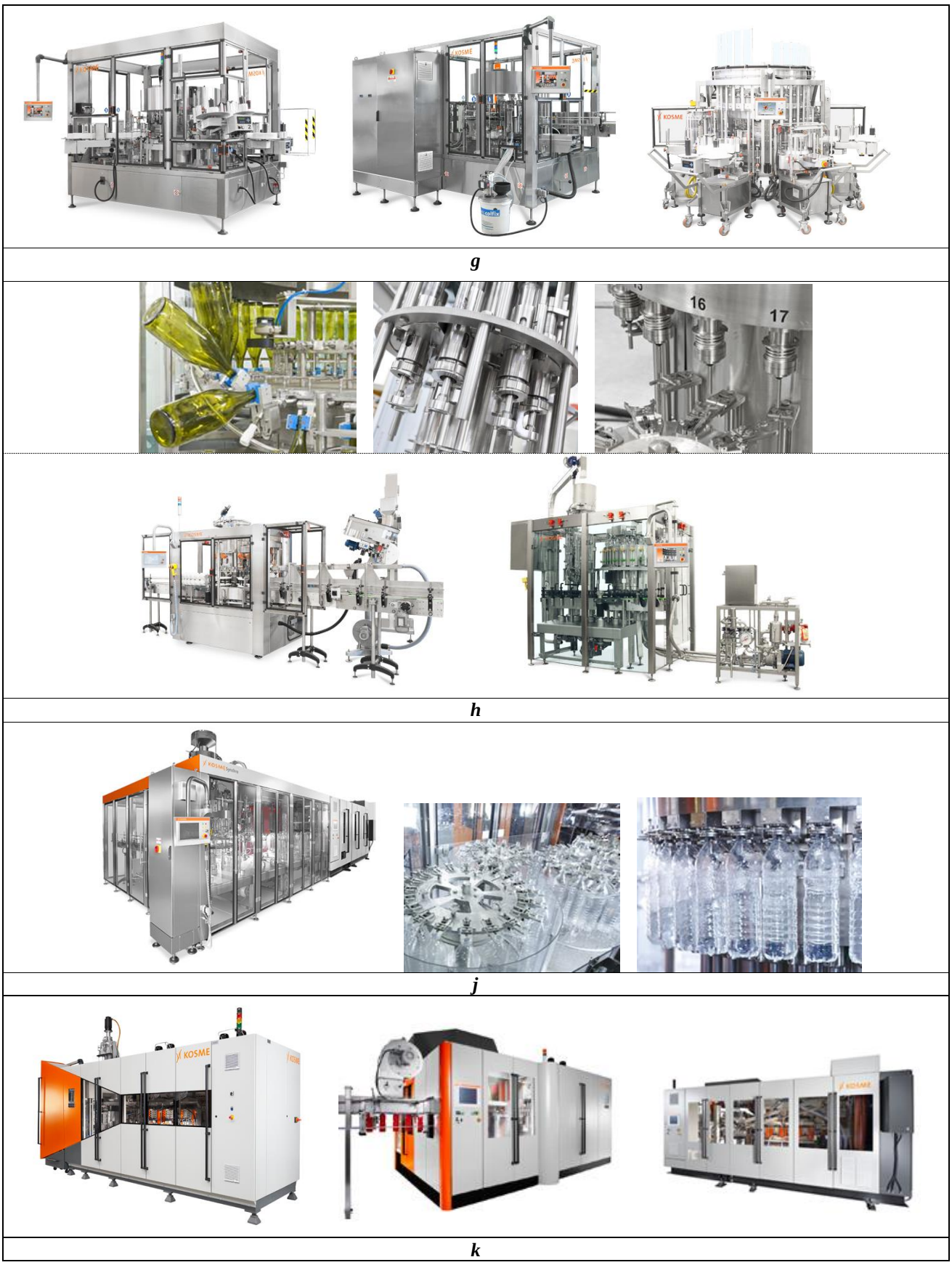
### 1. MOKYMO ELEMENTAS.

### Inovacijos gėrimų pramonėje

#### 1.1. Įrangos, žaliavų, medžiagų ir taros komercinių pasiūlymų katalogai

Vokiečių gėrimų įrangos gamintojos „Kosme“ katalogas pateikiamas paveiksle 7.

| | |
|---|---|
| | |
| ***a*** | ***b*** |
| | |
| ***c*** | ***d*** |
| | |
| **e** | |
|   | |
| ***f*** | |



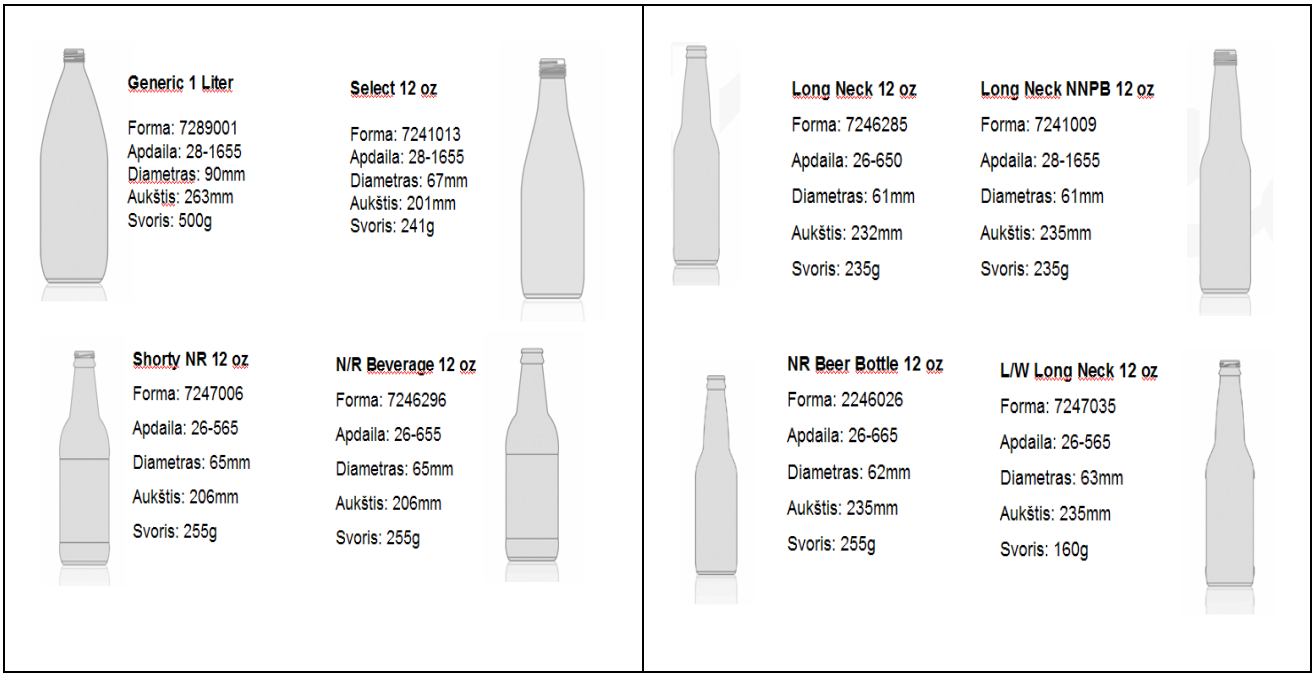

***Pav. 7. Kosme įrangos katalogas: a - padėklų nukėlimo automatas AXO4; b - dėžių pakavimo ant padėklo automatas - AXO4; c - butelių sudėjimo automatas ecodepal; d - padėklų padavimo linija palpack-part.; e – paketų formavimo ant padeklų automatas palmec-arm-part1; f – konvejeriai; g - etiketavimo (klijuojant skirtingais klijais) automatai; h - pilstymo (įvairiais būdais)automatai; j - pilstymo cecho blokai (monoblokai, diblokai, triblokai); k - PET butelių išpūtimo automatai;***

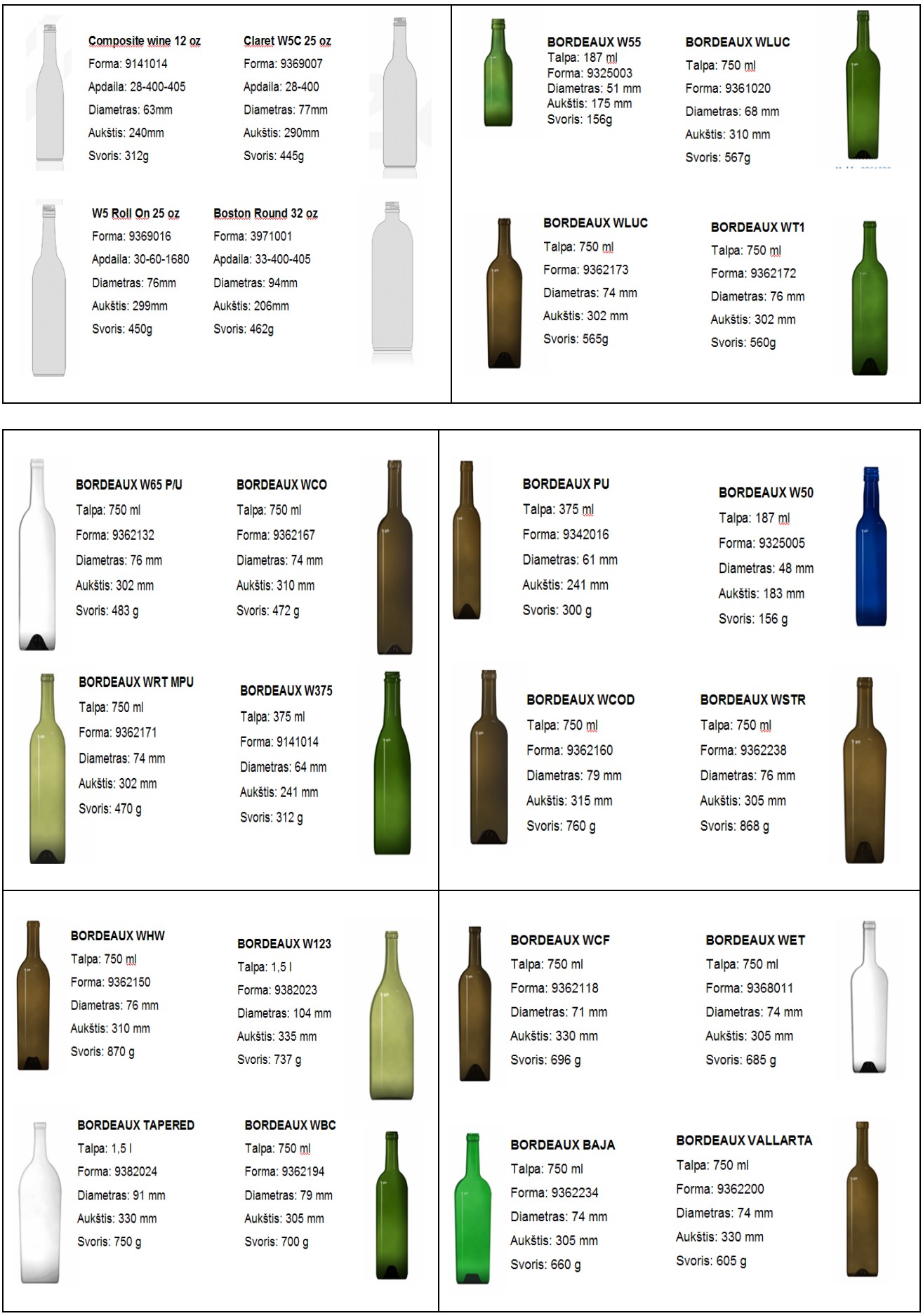
Įrangos gamintojų įrangos katalogus, įmonių kontaktų rekvizitus galima rasti internetinėse svetainėse (žr. 4 lentelė).

***4 lentelė. Įrangos gamintojų įmonių internetiniai puslapiai***

| Įmonių ženklai | Internetinių svetainių nuorodos |
|---|---|
| KOSME | www.kosme.de, |
| BEGEROW SIHA | www.begerow.com, www.gea.com |
| WILLMES | www.willmes.de |
| ROTOVIB | www.rotowib.de |
| porvair filtration group | www.porvairfiltration.com |
| cadalpe | www.cadalpe.com |

Stiklinių butelių gėrimams ir vynui komercinių pasiūlymų katalogas pateikiamas paveiksle 8.



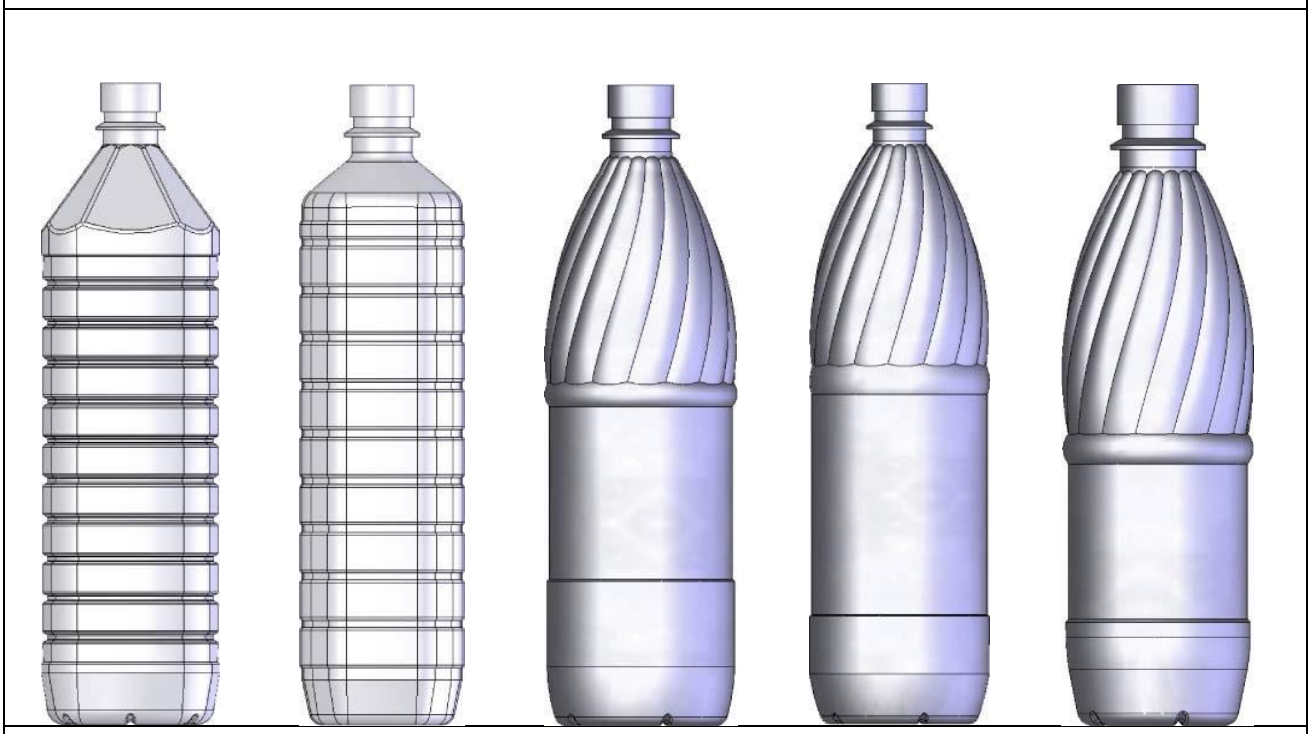



***Pav. 8. Stiklinių butelių gėrimams ir vynui komercinių pasiūlymų katalogas***

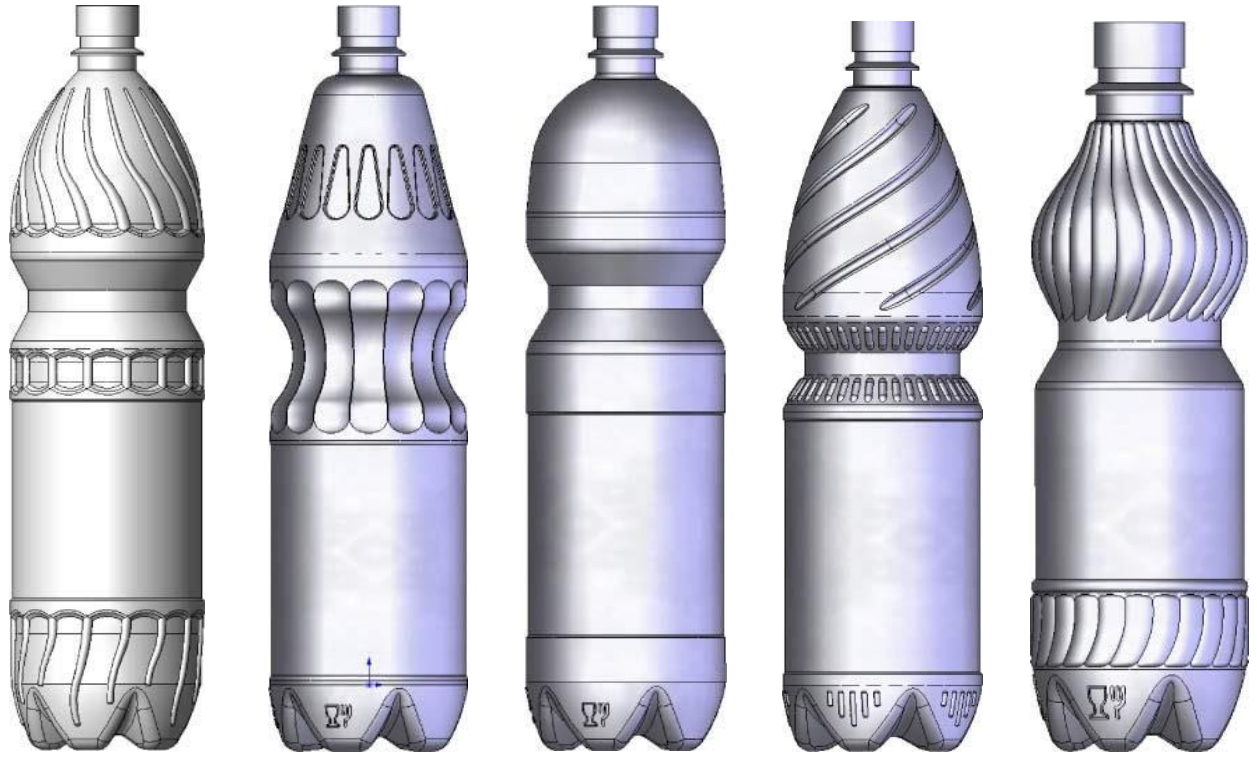
Išsamesnius stiklinių butelių įmonių Lietuvoje rekvizitus ir jose gaminamos produkcijos katalogus galima rasti: www.aleksotas.lt, www.vitropackaging.com, www.world-of-bottles.co.uk

Plastikinių butelių vandeniui ir gėrimams komercinių pasiūlymų katalogas pateikiamas paveiksle 9.

**2,0 – 1,5 – 1,0 litro**

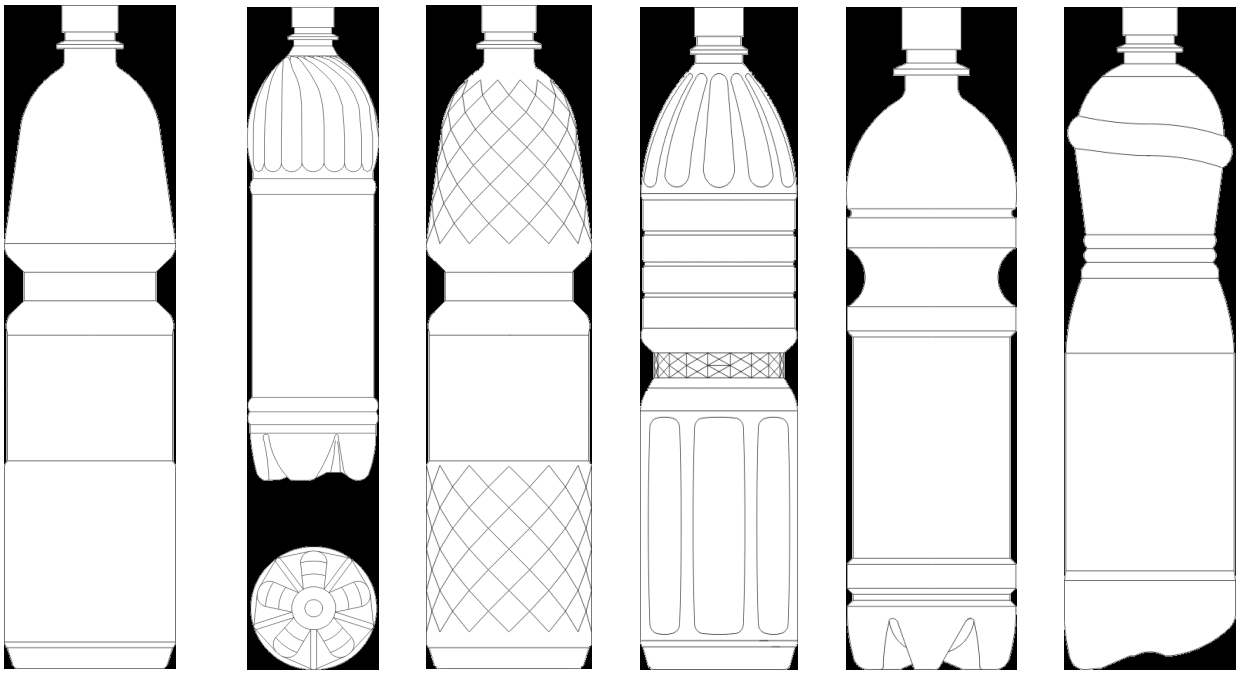


**2,0 – 1,5 – 1,0 litro**

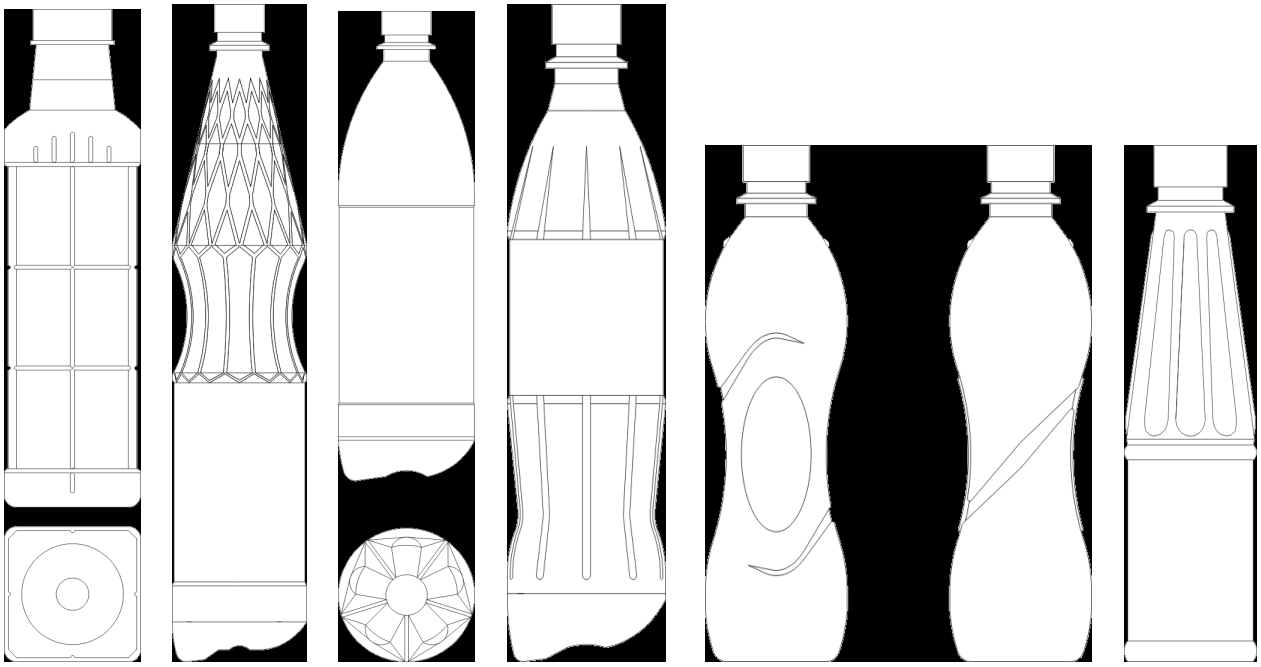


**2,0 – 1,5 – 1,0 litro**

**2,0 – 1,5 – 1,0 litro**



**1,0 – 1,5 litro**



**1,0 – 0,5 litro** **0,33 litro**

***Pav. 9. Plastikinių butelių vandeniui ir gėrimams komercinių pasiūlymų katalogas***

Išsamesnius plastikinių butelių katalogus ir juos gaminančių įmonių rekvizitus galima rasti: www.terekas.lt, www.ecoplast.lt, www.petpackaging.lt, www.masterpet.com.

UAB „Deimena“ rekomenduojamų plovimo ir dezinfekavimo medžiagų sąvadas pateikiamas 5 lentelėje.

*5 lentelė. UAB „Deimena“ rekomenduojamų plovimo ir dezinfekavimo medžiagų katalogas*

| Prekės pavadinimas | Paskirtis | Plovimo objektas | Valymo metodas | Darbinė konc. % (g(ml)10 l vandens) | Pakuotė |
|---|---|---|---|---|---|
| **F47 TARMO** | Šarminis plovimas | Nerūdijančio plieno talpos (brandinimo rauginimo, virimo, filtravimo), vamzdynai įrengimai(plokštelinis šaldytuvas). | Cirkuliacinis | 0,4-1,5% (40-150ml/10l) | 20l (27.6kg)<br>200l (276kg)<br>Statinė |
| **F40 LORO** | Rūgštinis plovimas | Nerūdijančio plieno talpos (brandinimo rauginimo, virimo, filtravimo), vamzdynai įrengimai(plokštelinis šaldytuvas). | Cirkuliacinis | 0.5-1.2% (50-120ml/10l) | 20l (24kg)<br>200l (240kg)<br>statinė |
| **F18 AIROL** | Dezinfekcija | Nerūdijančio plieno talpos (brandinimo rauginimo, virimo, filtravimo), vamzdynai įrengimai(plokštelinis šaldytuvas). | Cirkuliacinis | 0.1-0.3% (10-30ml/10l) | 20l (22,2kg) |
| **IPASEPT** | Dezinfekcija, užmerkimas | Talpos vamzdynai ir žarnos. | Užmerkimas | 0.2-1% | 1l; 10l |
| **F70 HERO** | Rūgštinis plovimas | Aliuminio ir nerūdijančio plieno talpos(brandinimo rauginimo, virimo, filtravimo), vamzdynai įrengimai(plokštelinis šaldytuvas). | Cirkuliacinis | 1-3% (100-300ml/10l) | 20l (24,4kg)<br>200l (244 kg) |
| **F14 FARMOSEPT** | Šarminis plovimas ir dezinfekcija | Talpų (brandinimo, rauginimo, virimo filtravimo), įrengimų (plokštelinis šaldytuvas, filtrai pylimo automatai ir pan.) išorė, grindys. | Plovimas putomis | 0.5-4% (50-400ml/10l) | 20l; 200l |
| **F15 TRIOSAN** | Šarminis plovimas ir dezinfekcija | Talpų (brandinimo, rauginimo, virimo filtravimo), įrengimų (plokštelinis šaldytuvas, filtrai pylimo automatai ir pan.) išorė, grindys | Plovimas putomis | 2-3% (200-400ml/10l) | 20l (23,6kg)<br>200l (236kg)<br>statinė |
| **F44 SENSOL** | Rūgštinis plovimas ir dezinfekcija | Talpų (brandinimo, rauginimo, virimo filtravimo), įrengimų (plokštelinis šaldytuvas, filtrai pylimo automatai ir pan.) išorė, grindys | Plovimas putomis | 2-10% (200-1000ml/10l) | 10l (12,2kg) |
| **F201 TISKO** | Šarminis plovimas | Talpų (brandinimo, rauginimo, virimo filtravimo), įrengimų (plokštelinis šaldytuvas, filtrai pylimo automatai ir pan.) išorė, grindys | Rankinis | 0.2-0.4% (20-40ml/10l) | 20 kg maišas<br>5 kg |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | . | | | |
| **F66 FARMOLUBE** | Konvejerių juostų tepimas ir dezinfekcija | Dezinfekciniai kilimėliai, grindys, talpos(brandinimo, rauginimo, virimo, filtravimo), vamzdynai, įrengimai (plokštelinis šaldytuvas). | - | 0,1-0,3% | 200l statinė |
| **F261 KLORIITTIFORTE** | Dezinfekcija | Dezinfekciniai kilimėliai, grindys, talpos(brandinimo, rauginimo, virimo, filtravimo), vamzdynai, įrengimai (plokštelinis šaldytuvas). | Rankinis | 0.12-0.3% (12-30ml/10l) | 10 l (12kg)<br>200l (240kg) statinė |
| **CAPO 900** | Dezinfekcija | Paviršiai kurių negalima skalauti | Rankinis | 3g/10l<br>1 tabl. 10 l | 900g indas<br>425g 9(tabletės) |
| **IPA 300** | Dezinfekcija | Sienos, lubos(prieš pelėsį), talpos(brandinimo rauginimo, virimo, filtravimo), vamzdynai, įrengimai(plokštelinis šaldytuvas). | Rankinis | Naudojama neatskiesta priemonė | 10l |
| **F210 HYGISEPT** | Dezinfekcija | Rankos | Rankinis išpurškiant | 1-2% (100-200ml/10l) | 1kg; 5kg |
| **REMISEPT** | Dezinfekuojantis rankų muilas | Rankos | - | Dozatoriaus paspaudimas | 5l |
| **ERISEPT** | Dezinfekuojantis rankų muilas | Rankos | - | Dozatoriaus paspaudimas | 5l |
| **NELLISOAP** | Rankų muilas | Rankos | - | Dozatoriaus paspaudimas | 5l |
| **ISOSEPT** | Antiseptinė želė rankų dezinfekcijai | Rankos | - | Dozatoriaus paspaudimas | 5l; 1l<br>Dispensinis pakas |

## 1.2. ES ir LR teisės norminių dokumentų (TND) sąvadas maisto saugai

Siekdamos užtikrinti geras higienos sąlygas ir pagaminti saugius produktus, maistą (tuo pačiu ir gėrimus) tvarkančios įmonės laikosi ES ir LR teisės norminių dokumentų, kurių sąvadas pateikiamas 6 lentelėje.

***6 lentelė. ES ir LR teisės norminių dokumentų, reglamentuojančių higienos sąlygas ir saugių produktų gamybą sąvadas***

| **Teisės norminiai dokumentai** |
|---|
| - Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatymas nustato bendruosius produktų saugos reikalavimus, produktų saugos valstybinės ir visuomeninės kontrolės pagrindus, informacijos apie nesaugius produktus teikimo ir perdavimo tvarką, gamintojų, pardavėjų ir paslaugų teikėjų pareigas bei atsakomybę už nesaugių produktų pateikimą į Lietuvos Respublikos rinką ir už jų padarytą žalą vartotojams; |
| - Lietuvos Respublikos maisto įstatymas (Žin., 2000, Nr. 32-893) - nustato tiekiamo į rinką maisto bei jo tvarkymo reikalavimus, valstybės institucijų bei visuomeninių vartotojų teisių gynimo organizacijų kompetenciją užtikrinant maisto saugą, taip pat reglamentuoja maisto gamintojų, paslaugų teikėjų bei pardavėjų pareigas ir atsakomybę; |
| - LR Geriamojo vandens įstatymas nustato į rinką tiekiamo, maisto įmonėse naudojamo geriamojo vandens saugos ir kokybės užtikrinimo sąlygas įgyvendinant LR gyventojų teisę vartoti sveiką ir švarų geriamąjį vandenį bei gauti informaciją apie jo saugą ir kokybę; |
| - Lietuvos Respublikos vartotojų teisių gynimo įstatymas nustato vartotojų teises, taip pat reglamentuoja vartotojų ir prekių pardavėjų, gamintojų bei paslaugų teikėjų santykius; |
| - Reglamentas (EC) Nr.178/2002 – nustatantis maisto įstatymo bendruosius principus ir reikalavimus, įkuriantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras; |
| - Reglamentas (EC) 852/2004 – Maisto higienos reikalavimai ūkio subjektams tvarkantiems maistą; |
| - Reglamentas (EC) 882/2004 – Reikalavimai valstybinei kontrolei; |
| - 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1331/2008, nustatantis maisto priedų, fermentų ir kvapiųjų medžiagų leidimų suteikimo procedūrą; |
| - EB Nr.1333/2008, Europos parlamento ir tarybos reglamentas 2008m. Gruodžio 16 d. Dėl maisto priedų šiuo reglamentu yra suderinamas maisto priedų naudojimas maisto produktuose, |
| - HN 15:2005 „Maisto higiena“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005m. rugsėjo 1 d . įsakymu Nr. V – 675 ( Žin., 2005, Nr.1110-4023), reikalavimų; |
| - HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“; |
| - HN 24:2003„Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“; |
| - HN 26:2006 Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai; |
| - HN 53:2010 „Leidžiami vartoti maisto priedai“; |
| - HN 54:2008 Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos; |
| - HN 90:2011 „Dezinfekcijos, dezinsekcijos ir deratizacijos bendrieji saugos reikalavimai“; |
| - HN 119:2002 Maisto produktų ženklinimas; |
| Privalomojo pirmosios pagalbos mokymo programos, Privalomojo higienos įgūdžių mokymo programos ir Privalomojo mokymo apie alkoholio ir narkotikų žalą žmogaus sveikatai mokymo programa. 2008 01 28,Nr.V-69; |

***Pastaba**: Teisės norminių dokumentų paieška gali būti vykdoma:

http://europa.eu/legislation_summaries/foodsafety/general_provisions/index_en.htm

http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm; http://www3.lrs.lt/DPaieska.html;

### 1.3. Paskaitų konspektai

#### 1.3.1. Paskaitos „Įrangos modernizavimo tendencijos, gerinant gėrimų kokybę ir saugą“ konspektas

„ĮRANGOS MODERNIZAVIMO TENDENCIJOS, GERINANT GĖRIMŲ KOKYBĘ IR SAUGĄ“

dr. Aušra Steponavičienė

Gamybos pajėgumų didinimas

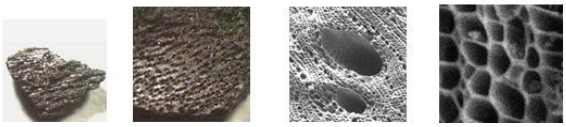
- Talpyklų dydžiai;
- Elektroninių sistemų diegimas;
- Modernios techologijos (pvz.: HG);
- Konvejerių našumas;
- Taros talpos;

## SPIRITINIŲ GĖRIMŲ PRAMONĖJE

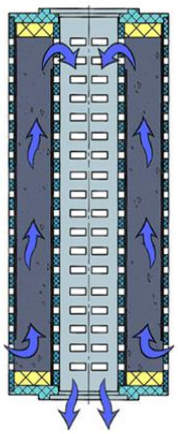
## DEGTINĖS GAMYBOJE

- **Anglies filtrai;**
- **Vandens – alkoholio mišinio sudarymas;**
- **Produkcijos filtracija;**

**Aktyvuotos anglies filtrai**



## "SIDABRINĖ" FILTRACIJA



**Kokoso riešutų lukštų anglis:**

**- išbrinksta – pagerėja adsorbcinės savybės;**

**- našumas 6000 – 10000 ltr/val;**

**- kompaktiškum**

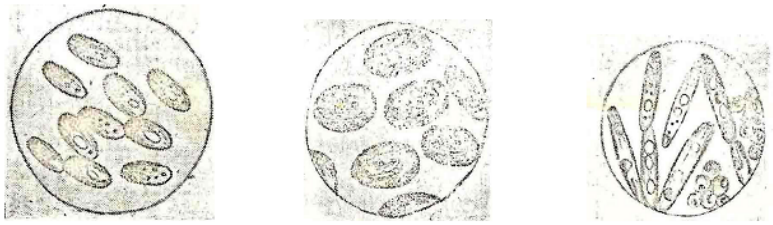
## "AUKSINĖ" FILTRACIJA

## "PLATININĖ" FILTRACIJA

## VYNŲ GAMYBOJE

## Naujos technologijos -

**Lazerio spindulių poveikis morfologiniams, fiziologiniams ir biocheminiams vyno mielių rodikliams**



a b c

**Mielių ląstelės: a - be apšvitinimo, b ir c paveiktos lazeriu**

## PNEUMATINIAI PRESAI VYNUI GAMINTI

Preso darbo ciklas

- **Pakrovimas – savitekių sulčių atskyrimas – 2 val.**
- **Sulčių spaudimas – 2 val.**
- **iškrovimas 20 min.**
- **Bendras užpildymas 2,5-3 daugiau preso tūrio**

## Proceso automatizavimas

## Tolydinio tipo įrenginių linija vyno gamybai

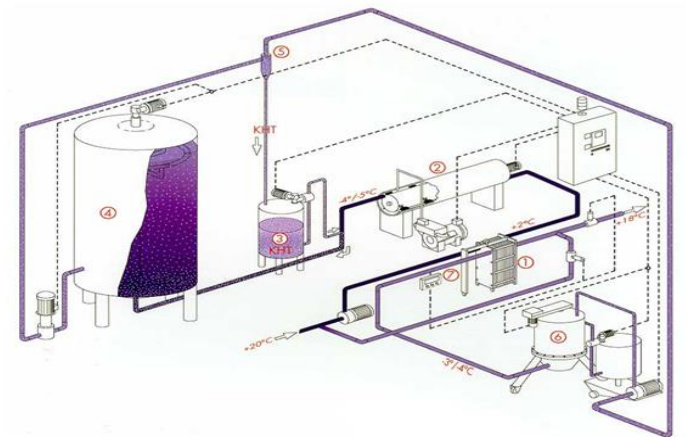
**«Ред Хантер»**

## Technologinių parametrų gerinimui

- diatomitiniai filtrai;
- vakuuminiai diatomitiniai filtrai;
- membraniniai tangentiniai filtrai;
- plokšteliniai filtrai

## Moderni vynų stabilizacijos įranga prieš kristalinius susidrumstimus «KRISTALSTOP»

## Vyno apdorojimo sraute schema




**...ir gamybos našumas,**
**sanitarijos sąlygos,**
**darbo sauga,**
**aptarnavimo kokybė...**

**Patogi supančios aplinkos bei darbo režimo kontrolė**

## Inovacijos alaus pramonėje ir NG gamyboje

**Mobilios talpyklos alaus brandinimui**

- HG sistema alui

## INOVACIJOS SMULKIAM VERSLUI

### Spaudykla ant ratų

### Moderni įranga naminiams gėrimams gaminti

**VYNUI**

## Pakuotės pranašumai

- sultys įkaitinamos ir supilamos iki 78°C
- lengva sandėliuoti
- patogu naudoti
- oro nepraleidžiantis maišelis su kraneliu
- pradėjus gerti - išlieka šviežios iki 3 mėn.
- galiojimo laikas nepradarius pakuotės 12 - 24 mėn.

**Didelės talpos Bag-in-box AUTOMAŠINOSE**

## Naujas vandens apdorojimo būdas
## Kalkių ir geležies nuosėdų šalinimas

**Problemos su kalkių ir geležies nuosėdomis?**
**MERUS – naujas vandens apdorojimo būdas**

MERUS prietaiso veikimas paremtas vandens molekulių svyravimo keitimu (osciliacija) ir iš esmės skiriasi nuo kitų tradicinių vandens gerinimo metodų.

**Molekulinis svyravimas yra sudėtingas reiškinys, aiškinamas kvantinės fizikos teorija. Kiekvieną kūną sudaro molekulės, kurios susideda iš atomų, apie kurių branduolį nuolat sukasi elektronai.**

**Dalis molekulę sudarančių atomų elektronų nuolatos iš vienos judėjimo orbitos pereina į kitą, šis kryptingas elektronų judėjimas sukelia virpesius. Todėl visi kūnai skleidžia tam tikrus virpesius, kurie gali būti apibūdinami molekuliniu svyravimu.**

Gamybos metu MERUS prietaisas yra aktyvuojamas skleisti tam tikrus virpesius, kurių skleidžiamą energiją sugeria vandens molekulės (ir vandenyje esančių priemaišų molekulės), tekėdamos per prietaisą. Generuojami virpesiai sklinda vandens tekėjimo kryptimi ir ilgai išlieka vandenyje.

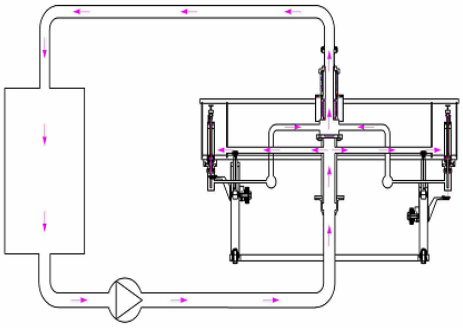
Prietaiso gamyboje naudojamas aliuminis ir silicis, pasižymintys geromis virpesių priėmimo, išlaikymo ir nuolatinio atidavimo savybėmis.

3pav. MERUS prietaisas

## INOVACIJOS GĖRIMŲ GAMYBOS HIGIENOS SĄLYGŲ UŽTIKRINIUI

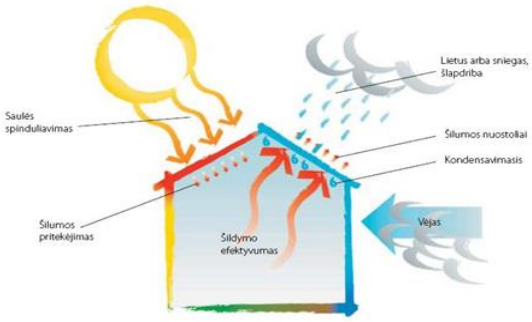
## PLOVIMO SISTEMA CIP

### Plovimo medžiagų padavimo į išpilstymo bloką schema



## PLOKŠTELINIAI PASTERIZATORIAI

## Reikalavimai patalpoms

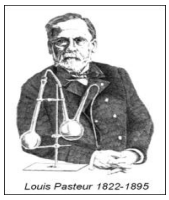


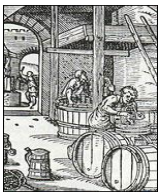

**1.3.2. Paskaitos „Ekologiniai, tradiciniai bei išskirtinės kokybės gėrimai“ konspektas.**

## EKOLOGINIAI, TRADICINIAI ir išskirtinės kokybės gėrimai

**Dr. Aušra Steponavičienė**
**Daiva Lyčiuvienė**

## GĖRIMŲ VYSTYMOSI TENDENCIJOS



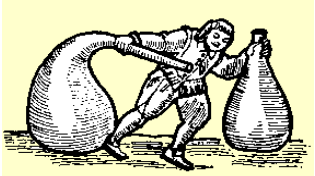
## Alkoholinių gėrimų klasifikacija
### pagal gamybos būdą:

- fermentuoti,
- distiliuoti,
- maišyti / kupažuoti

- raugintimo būdu iš vynuogių, vaisių, uogų, medaus, salyklo - *vynas, alus, midus, sakė*;
- distiliavimo būdu (*konjakas, brendis, viskis, romas, džinas, kalvadosas*) iš vyno ir raugintos melasos;
- maišant (kupažuojant) etilo alkoholį su vandeniu, antpilais, ekstraktais, cukrumi, sultimis ir kt. ingredientais - *degtine, trauktinės, antpilai, likeriai*;

## TRADICINIAI GĖRIMAI IŠ

- GRŪDŲ
- VAISIŲ
- DARŽOVIŲ



from John French The art of distillation, London 1651.

# TRADICINIAI LIETUVOS GĖRIMAI

- **Biržų krašto alus;**
- **midus;**
- **naminukė (samogonas): žemaičių, dzūkų kraštų**

## LIETUVIŠKOS DEGTINĖS ISTORIJA

- Svaigiuosius gėrimus žmonija pradėjo gamintis nuo tada, kai tik ji pati atsirado. Įvairios rasės, giminės ir tautos, priklausomai nuo gyvenimo sąlygų, supančios aplinkos atrasdavo jiems prieinamus būdus gamintis svaigalus. Pirmieji **homo bibiens (žmogus geriantysis),** matyt, bus atsiradę Afrikoje – pirmosios žmonijos lopšyje.
- Į Europą svaigiuosius gėrimus atsinešė čia susikrausčiusios indoeuropiečių gentys. Iš visų indoeuropiečių **daugiausia svaigiųjų gėrimų mokėjo gamintis baltai.**
- **Pirmieji pasaulyje degtinę iš javų pradėjo varyti lietuviai!!!**
- Rusai tikros degtinės gaminti nemokėjo iki tol, kol rusų chemikas D. Mendelejevas (1834 –1907 m) neatrado spirito rektifikacijos.

**Ekologiškas -**
**reiškia, mažiau teršiantis aplinką, kenkiantis žmogui, bet nėra visiškai švarus.**

**Ekologiškas gėrimas – tai gėrimas, kurį gaminant, nenukenčia gamta.**

## Ekologiškų produktų pranašumas:

- Yra saugūs, neužteršti kenksmingomis cheminėmis medžiagomis;
- Sudėtyje nėra genetiškai modifikuotų organizmų;
- Randami didesni vitaminų ir mineralų kiekiai, geros skoninės savybės;
- Sudėtyje nėra dažiklių, saldiklių, konservantų, emulsijų it kt.

## Ekologiškų alkoholinių gėrimų trūkumai:

- Ekologiškų gėrimų pasirinkimas yra pakankamai mažas;
- Kainuoja 15% daugiau nei paprasti alkoholiniai gėrimai;
- Pagaminimas reikalauja daugiau laiko, tvarkos, išlaidų.

## Ekologiški alkoholiniai gėrimai:

- Vynas
- Alus
- Viskis
- Degtinė
- Konjakas

## Aplinkai nekenksmingas vynas

- Ekologiško vyno gamintojai vadinami vyndariais, besiverčiantys biodinamine ir organine vyndaryste.
- Ekologiškas vynas yra sudarytas iš vynuogių, kurios auginamos ekologinių vynuogynų su ekologinės žemdirbystės metodais.

## Funkcionalūs alkoholiniai gėrimai

- daugiau vitaminų
- daugiau mineralinių medžiagų
- daugiau polifenolių

## VAISIŲ SULTYS – funkcionalus produktas

**Sultys – sveika ir skanu**

Nes gausu mineralinių druskų – mangano, geležies, natrio, kalcio, kalio, ypatingai daug pektinų.

## Gėrimai su natūraliais saldikliais

- Natūralus saldiklis - Stevia

# Funkcionaliosios grupės
## Antioksidantai

| Antioksidantų grupės | Fiziologinė funkcija |
|---|---|
| - Vitaminai E, A, C<br>- Bičių produktai<br>- Bioflavonoidai /fenolių<br>- proteinų ir amino rūgščių,<br>- cukrūs, karboniniai junginiai<br>- selenas<br>- kai kurių augalų ekstraktai | Ankstyvo senėjimo profilaktika<br>Kai kurių vėžio formų profilaktika<br>Širdies kraujagyslių ligų profilaktika<br>Įvairių ligų profilaktika<br>Imuniteto stiprinimas<br>Darbingumo ir energijos didinimas |

## Augalinė žaliava

### Bioflavonoidų gausu augalinėje žaliavoje:

- žolėje,
- žieduose,
- šaknyse bei šakniastiebiuose,
- medžio žievėje,
- sausuose ir sultinguose vaisiuose,
- citrusinių vaisių žievelėse

**Naudojama jau nuo seniausių laikų:**

- Kinijos ir Indijos maistinių augalų ekstraktai;

- Europos maistinių žolių, vaisių, uogų, šaknų, ekstraktai

## Alkoholinių ir gaiviųjų
## Gėrimų gamybai

**jau nuo seno naudojama augalinė žaliava– viso daugiau nei 100 augalų**

**1. Balzamams: vaistinė ir prieskoninė**

## 2. Likeriams
## 3. Trauktinėms:

**Vaisių ir uogų žaliava**

## Gėrimai
## su sumažintu alkoholio kiekiu

- **nealkoholinis vynas;**
- **nealkoholinis alus;**

## Energiniai gėrimai

### Energinių gerimų veikliosios medžiagos

- Taurinas,
- Kofeinas,
- Vitaminas B2 - Riboflavinas,
- Vitaminas B5 / Pantoteno rūgštis,
- Vitamin B – Inositolis,
- Glukuronolactonas

## PIENO GĖRIMAI

**Keletas vaisių / daržovių – pieno gėrimų receptūrų**

| | Komponentai, % | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Piure | Rūštus pienas | Pektino tirpalas | Cukraus sirupas |
| Obuolių - pieno | 35 | 36 | 5 | 24 |
| Kriaušių - pieno | 35 | 36 | 5 | 24 |
| Aviečių - pieno | 10 | 52 | 5 | 33 |
| Vynuogių - pieno | 20 | 46 | 5 | 29 |
| Morkų - pieno | 20 | 46 | 5 | 29 |
| J. Serbentų - pieno | 10 | 52 | 5 | 33 |

## Kaip pagaminti funkcionaliuosius komponentus

Paimti iš gamtos

Susintetinti

## Vaisių uogų antioksidacinis aktyvumas

1) Obuoliai,
2) Avietės,
3) Gervuogės
4) Spanguolės,
5) Mėlynės
6) Kultūrinės mėlynės
7) Mėlynosios slyvos
8) Braškės
9) Saldžiosios vyšnios

## Alkoholis žmogaus organizme

- alkoholio sintezė organizme

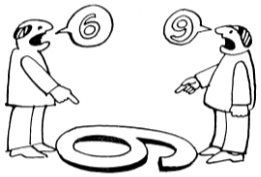
  žmogaus kraujyje normalus alkoholio kiekis yra

  0,2 - 10 mg/100ml.
- organizmo individuali reakcija

  į skirtingas alkoholio dozes
- Nesaikingai vartojant alkoholį susergama įvairiomis ligomis: alkoholizmas, alkoholinė psichozė, alkoholinis polineuritas

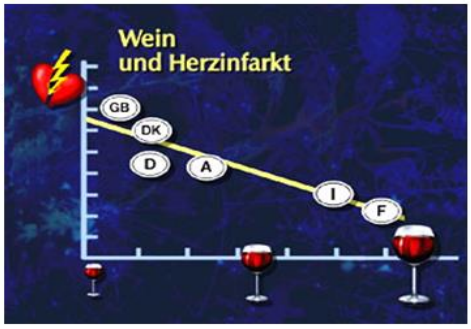
## Gėrimų reikšmė žmogaus organizmui

- gėrimų vaidmuo ir vieta šiuolaikinio žmogaus racione
- vartojimo kultūra
- teigiamas – neigiamas;



**2002 m. Prancūzijos mokslininkai nustatė, kad reguliarus saikus raudonojo vyno vartojimas gali užkirsti kelią pakartotiniam miokardo infarktui:**

- vyrams, kurie kasdien išgerdavo 2 taures raudonojo vyno, pakartotinio MI rizika sumažėjo 59 proc.,
- o suvartojusiems 4 taures raudonojo vyno per dieną – 52 proc.




## Problemos susiję su alkoholiu:

- autoivykiai,
- skyrybos,
- ligos

**1.3.3. Paskaitos „Pakuotės gėrimų pramonėje ir jų vystymo perspektyvos“ konspektas**

**PAKUOTĖS GĖRIMŲ PRAMONĖJE IR JŲ VYSTYMO PERSPEKTYVOS**

Dr. Aušra Steponavičienė

**Pakavimas**

- baigiamoji produkcijos gamybos technologinė operacija, apjungianti automatines technologines linijas, svėrimo, dozavimo, įpakavimo, apskaitos, sandėliavimo, prekybos, logistikos technologines sistemas įvairiose pramonės šakose.

- Pakuotės funkcijos
  - Apsaugos
  - Identifikavimo ir rėmimo
  - Papildomo patogumo

## Kodėl produkcija pakuojama?

- **Pirkėjų patogumui;**
- **Prekių saugumui;**
- **Pačių prekių kokybei apsaugoti.**

**Produkcija rinkoje yra konkurencinga tik tada, jei ji tinkamai įpakuota.**

**Pasaulyje produkcijos pakavimas - prioritetinė pramonės sritis - pakavimo industrija ir svarbi, centralizuotai finansuojama, mokslinių tyrimų šaka, kuruojama nacionalinių pakavimo institutų ir nepriklausomų produkcijos sertifikavimo institucijų:**
**- Metinės sąnaudos pakavimo sričiai pasaulyje vertinamos 500 - 600 mlrd. USD.**
**- Pakavimo technikos rinkos apimtis Europoje vertinama apie 6 mlrd. USD.**

## 2010 metais

**Pakuočių atliekų skaičius, tenkantis 1 gyventojui:**
apie 98 kg per metus;

**Pateikta pakuočių (%):**
**- stiklo 24,**
**- plastiko 15,**
**- PET 5,**
**- popierius 32,**
**- metalo 4,**
**- kt. 20**

**Vyraujanti pakuotė (%):**
**- komercinės pakuotės 32,**
**- vartotojo pakuotės 64,**

## Pagrindiniai pakuotės vertinimo kriterijai:

- funkciniai;
- ekonominiai;
- ekologiniai;
- socialiniai

## ES reikalavimai pakuotėms:

**suskirstomi į tris grupes:**

- **saugos ir sveikatos** (higieninius) - susiję pagrindinai su maisto sauga;
- **aplinkosauginius** – juos reglamentuoja ES teisės norminiai dokumentai;
- specialius – reglamentuojančius cheminių medžiagų ir preparatų pakuotes; (švino, kadmio, gyvsidabrio ir šešiavalenčio chromo bendra koncentracija pakuotėje ar jos komponentuose negali viršyti 100 ppm (0,01 %)

## PAKUOČIŲ BŪVIO CIKLO ĮVERTINIMAS

ES direktyvoje 2004/12/EB numatoma, kad nustatant perdirbimo užduotis kiekvienai atliekų medžiagai turi būti atsižvelgta į jų:

- **būvio ciklo įvertinimą (BCĮ)** - *(life-cycle assessment)* - sistema sukurta siekiant įvertinti įvairius galimus pakuočių gamybos ir naudojimo patobulinimus, palyginant vieną pakavimo variantą su kitu. Jam įvertinti ISO parengė ir nacionaliniu lygiu priimti standartų LST EN ISO 14040:2002 šeima).
- **kaštų - naudos analizę** (cost-benefit analysis).

## „protingos" pakuotės

**Paprastas „protingos" pakuotės apibūdinimas:**
**- tai**
**„pakuotė kuri jaučia ir informuoja".**

**„Išmaniosios" maisto pakuotės gaminamos iš polimerinių plėvelių, kuriose imobilizuoti nanojtaisai**
(jutikliai ar biojutikliai), kurie:

- **įvertina kritinius maisto kokybės rodiklius, pvz., pasikeitusi jutiklio spalva informuoja pirkėją, kad maistas netinkamas vartojimui;**
- **esant būtinybei, gali išskirti reikiamą maisto konservanto kiekį ir taip apsaugoti supakuotą maistą nuo sugedimo;**

**Veiklai koordinuoti**
**įkurtas gaiviųjų ir alkoholinių gėrimų pramonės susivienijimas**
**– ABBI klasteris, jungiantis:**

- **gėrimų gamintojus;**
- **svarbiausius tiekėjus (buteliai, etiketės, įranga, pakuočių tvarkymas ir pan;**

**Jo veikla orientuota į tarptautinį verslą ir eksporto vystymą:**

- **bendri komerciniai / reklaminiai projektai užsienio rinkose;**
- **užsienio rinkų tyrimai;**
- **informacijos apie užsienio rinkas, partnerius mainai**

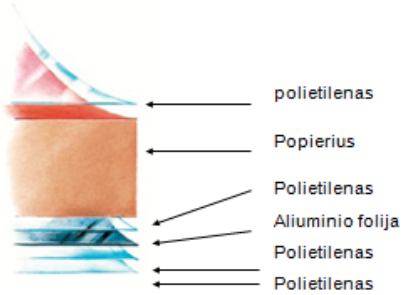
## Pakuočių vystymo perspektyvų kryptys:

- **ekologinė – pakartotinis naudojimas, perdirbimas, suirimas;**
- **techninės - pakuotės, turinčios specifinį funkcionalumą;**
- **marketinginės – pakuotės, kurios savo inovatyviomis savybėmis pritraukia vartotojus;**
- **ekonominės – pigesnės pakuotės;**

## Kompleksinių pakuočių plėtra

**Tetrapak'ai, tetrabrik'ai, tetrarex'ai**

- **sultims,**
- **vynui,**
- **koncentratams,**




## Kamštelio privalumai ir įvairovė

## - pakuotės talpos didinimas

- geriamojo vandens,
- sulčių,
- koncentratų,

**Rinkoje sutinkama pakuotė sultims:**

- **įprastas stiklainis**
- **stikliniai / plastikiniai buteliai**
- **"tetrapakai"**

**Naujovė** – (Bag in box)

## Nanomolio - polimerai (nanomedžiagos)

**gali būti naudojamos: mėsos, konditerijos kepinių, kruopų, pieno produktų, vaisių pakuotėms, alaus ir karbonizuotų gėrimų buteliams gaminti.**

### Nanomedžiagų taikymo pavyzdžiai:

**Daugiasluoksniams PET buteliams ir plėvelėms:**
poliamido nanokompoziciniai priedai sumažina CO2 pasišalinimą iš pakuotės ir apsaugo produktus nuo deguonies, tuo išsaugo produktų kokybę bei prailgina galiojimo laiką.

**sulčių pakuotėms gaminti:**
hibridiniai plastikai iš poliamidų ir silikatinių dalelių pasižymi geromis barjerinėmis savybėmis, didesniu blizgesiu ir stipriu.

## Plastiko butelių originalios formos

"skraidančios" pakuotės

***Xymbiot Interactive Packaging***

## STIKLO pakuotė

- **Dekoratyvūs buteliai**
- **Krištolo buteliai**

## Metalo skardinės

**"dvigubas" dangtelio tvirtinimas – užtikrina hermetiškumą**

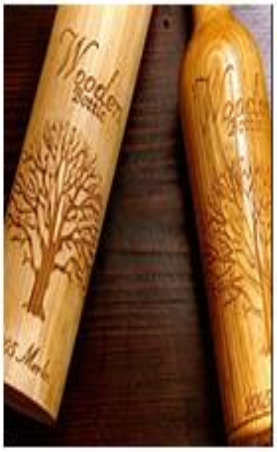
**Unikalus maistinis lako sluoksnis – išsaugo skonines savybes**

**Meninis sluoksnis –**

**Meninės spalvos + aliuminio bliygesys suteikia šiuolaikinei pakuotei dizaino nepakartojamumą**

**Išorinis lako sluoksnis – papildomai suteikia spalvoms blizgėjimą bei ryškumą, be to apsaugo nuo mechaninių pažeidimų**

## Keramikos pakuotė
## Porceliano pakuotė



## Popieriaus pakuotė

**Kompanija Brandimage sukūrė gėrimams pakuotės iš popieriaus koncepsiją bei dizainą "*360 Paper Bottle*".**

## 2. MOKYMO ELEMENTAS.

## Gėrimų asortimento ir gamybos technologijų plėtra Lietuvos įmonėse

### 2.1. Informacinė medžiaga

Informacinės medžiagos paieška apie įmones Lietuvoje gaminančias alkoholinius gėrimus bei vynus pateikiama paveiksle 14.

| | |
|---|---|
| AB „Stumbras“<br>K. Būgos g. 7, LT-44328 Kaunas, Lietuva<br>Tel. +370 37 30 88 00 Faks. +370 37 30 88 33<br>stumbras@stumbras.lt www.stumbras.eu | Įmonių grupė „Alita”, AB<br>Miškininkų g. 17 LT–62200 Alytus<br>Tel. 8 315 57243 Faks. 8 315 79467<br>El.p. alita@alita.lt |
| AB "Anykščių vynas"<br>Dariaus ir Girėno g. 8 LT-29131 Anykščiai<br>Tel. (8~381) 50233 Faks. (8~381) 50350<br>El.p. info@anvynas.lt | UAB „ItalianaLT“<br>Juozapavičiaus pr. 82, Kaunas, LT-45214; |
| AB Vilniaus degtinė<br>Paneriu g. 47/2 LT-2600 Vilnius | UAB "Lietuviškas midus"<br>59369 Trakų g. 9, Stakliškių k., Prienų raj. sav |
| Tel.: (8-5) 213 16 11, 230 66 29<br>Faks.: (8-5) 233 91 84<br>Didmeninė ir mažmeninė prekyba alkoholiniais gėrimais, maisto produktais.<br>El.p.: bennet-vilnius@spi-group.com | J. Jasinskio g. 16 F, Vilnius<br>Tel. 8*5 278 60 69, Faksas 8*5 278 60 87<br>Didmeninė ir mažmeninė prekyba alkoholiniais gėrimais, maisto produktais.<br>Elektroninis paštas: info@mv.lt |
| ŠIAULIŲ TARA, UAB<br>www.siauliutara.lt<br>Liejyklos g. 4, LT-78148 ŠIAULIAI - (41) 540100<br>Didmeninė ir mažmeninė prekyba alkoholiniais gėrimais | |

***Pav. 14. Alkoholinius gėrimus bei vynus Lietuvoje gaminančių įmonių informacinės nuorodos***

## 2.2. Paskaitų konspektai

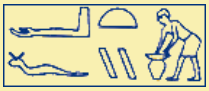
### 2.2.1. Paskaitos „Vynų, prisotintų $CO_2$, gamybos plėtra Lietuvos įmonėse“ konspektas

**VYNŲ, PRISOTINTŲ CO2, GAMYBOS PLĖTRA LIETUVOS ĮMONĖSE**

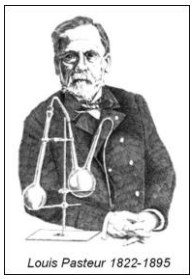
dr. Aušra Steponavičienė
dr. Linas Čaplikas

**Gėrimų atsiradimo istoriniai aspektai**

- apie 8000 m. pr. m. e. Artimuosiuose Rytuose ir Vidužemio jūros kraštuose pradėta auginti javai;
- iš išmirkytų ir kaitroje sudygusių grūdų, atsitiktinai pasigamino silpnas alkoholinis gėrimas;
- išsamus aprašymas, kaip pasigaminti „alų“ iš miežių, aptinkamas šumerų tekstuose, parašytuose dar 2000 metų iki Kristaus gimimo;
- alkoholinių gėrimų gamyba iš augalinės (vynuogių) žaliavos;
- gėrimai tropikų kraštuose;
- gėrimai šaltesniuose kraštuose;
- gėrimai iš gyvulių pieno;
- gėrimai iš krakmolingos žaliavos

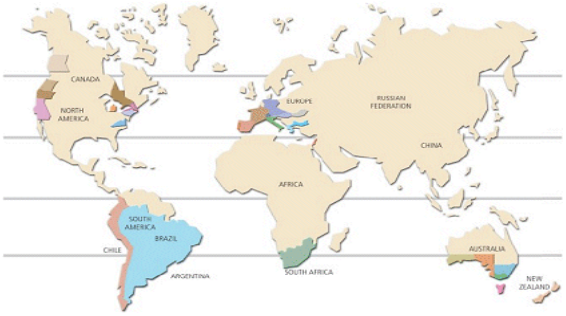


**GĖRIMŲ VYSTYMOSI TENDENCIJOS**



# VYNAS pasaulyje

**Vynuogių auginimo regionai**




## ŠAMPANAS istorija

### Šampano išradėju

**laikomas vienuolis Domas Perignonas, gyvenęs XVII a. Prancūzijos šiaurėje. 1668m.atvyko į *Otvilje* abatiją, ir būdamas iždininku, tvarkė ir vyno rūsį.**
**Jo supratimas apie šampano gamybą buvomenkas, tačiau didžiausias jo indėlis į putojančio vyno gamybą yra vynų maišymo galimybės supratimas.**
**Tačiau šis gėrimas dar nebuvo šiuolaikinis garsusis šampanas, nes buteliai sproginėjo, o vyndariai patirdavo nuostolių.**

## ŠAMPANAS istorija 2

**Kiek vėliau šampanas vis dėlto išgarsėjo: XVII a., kai buvo atrasta procedūra *remuage* ir pradėti gaminti stiprūs buteliai.**
**Šampanės vynai buvo geriami Prancūzijos ir Anglijos karalių dvaruose. Tuo metu įsikūrė dabar garsios Roedererio, Heidsiecko, Taitingerio, Bollingerio, Krugo vyno įmonės. Pati seniausia prancūzų įmonė - Moet, gaminanti populiarųjį "Dom Perignon".**
**XIX a. pagaliau buvo sukurta patikima gamybos technologija. Nuo tada iki šiol šampanas išliko prabangos, iškilmingų ritualų vynu.**
**Dar vėliau, siekiant suteikti nebrangiai nusipirkti šampano, imta kurti naujas technologijas, kurios supaprastintų ir pagreintų procesą - o tuo pačiu atpigintų produktą.**

## Šampanas

**pagal Prancūzijos provincijos Šampanės pavadinimą,**

**gaunamas**
**pakartotinai rauginant tam tikrų vynuogių vyną buteliuose, paprastai turintis iki 13% etilo alkoholio**

**Prancūzija teisėtai pareikalavo, kad kitose šalyse gaminamas putojantis vynas nebūtų vadinamas šampanu**

**Šampanu vadinamas tik Šampanėje ir tik buteliuose**

**Pagamintas putojantis vynas.**

## ŠAMPANO GIMTINĖ

**Šio vyno istorija glaudžiai susijusi su aplink Prancūzijos miestą Reimsą (Reims) besidriekiančiu Šampanės (Champagne) kraštu.**

## ŠAMPANUI GAMINTI naudojamos tik 3 pagrindinės vynuogių rūšys

- **Pino noir**
- **Pino meneur**
- **Chardonnay**

Arbanne, Petit meslier, Pinot de juillet, Pinot gris, Pinot rosé ir Pinot blanc

**Šampano gamybai vynuogės renkamos tik rankomis. Jas privalu apdoroti nepažeistas, todėl transportuojamos nedidelėse talpose** (krepšiuose ar dėžėse).

**Atgabentos vynuogės nedelsiant spaudžiamos.**

## ŠAMPANO ETIKETĖS IDENTIFIKAVIMAS

- **NM** (*Négociant manipulant*) – **įmonė, kuri perka vynuoges ir iš jų gamina vyną;**
- **CM** (*Coopérative de manipulation*) – **vynuogių augintojų kooperatyvas, iš jo narių išaugintų vynuogių bendrai gaminantis vyną;**
- **RM** (*Récoltant manipulant*) – **augintojas, gaminantis vyną iš savo užaugintų vynuogių;**
- **SR** (*Société de récoltants*) – **augintojų, kartu gaminančių vyną, susivienijimas, kuris nėra kooperatyvas;**
- **RC** (*Récoltant coopérateur*) – **kooperatyvo narys, kooperatyvo pagamintą vyną parduodantis savo vardu;**
- **MA** (*Marque auxiliaire* arba *Marque d'acheteur*) – **prekės ženklas, niekaip nesusijęs nei su gamintoju, nei su augintoju, ženklas gali priklausyti parduotuvių tinklui;**
- **ND** (*Négociant distributeur*) – **vyno pirklys, parduodantis vyną savo vardu.**

## ... skaičiai apie šampano gamybą :

- **Šampanėje veikia per 100 šampano gamybos namų ir iki 15000 smulkiųjų vynuogių augintojų (*vignerons*).**
- **Šampanui skirtomis vynuogėmis apsodinta apie 32000 hektarų.**
- **Gamintojai susivieniję į tarpprofesinį šampano komitetą (*Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne*, CIVC), kuris kontroliuoja šampano gamybą, prekybą, bei prisideda prie šampano rinkodaros. Iki 1990 m. šis komitetas turėjo teisę nustatyti vynuogių kainas, iki šiol reguliuoja surenkamo derliaus dydžius.**
- **Kasmet parduodama apie 300 mln. butelių šampano, per 2/3 šio kiekio parduoda didieji (savo žinomiausiais prekės ženklais) namai.**
- **Prancūzijoje parduodama iki 58 % viso pagaminto šampano, o likusi dalis parduodama kitose pasaulio šalyse.**

## ŠAMPANO GAMINTOJAI

## ŠAMPANO KLASIFIKAVIMAS

| | |
|---|---|
| **Pagal cukraus kiekį** | Brut nature / **Non dosé** (natūralus, nesaldintas) **– mažiau nei 3 g/l;**<br>extra brut **– nuo 0 iki 6 g/l;**<br>brut **– iki 15 g/l;**<br>extra dry **(ekstra sausas) – nuo 12 iki 20 g/l;**<br>sec **(sausas) – nuo 17 iki 35 g/l;**<br>demi sec **(pusiau sausas) – nuo 33 iki 50 g/l;**<br>doux **(saldus) – daugiau nei 50 g/l.** |
| **Pagal spalvą** | **- baltasis, - rožinis, - raudonas** |
| **Pagal maišymą** | **Tradicinis maišymas:**<br>- **millessime** – vienerių, konkrečiai nurodytų etiketėje, metų šampanas,<br>- **cuvée de prestige** |
| | **Netradicinis maišymas:**<br>- **blanc de blancs - tik iš *Chardonnay* veislės vynuogių;**<br>- **blanc de noirs - tik iš *Pinot noir* arba *Meunier*.** |

## PUTOJANTYS VYNAI

**Putojantis vynas – kaip ir šampanas**

**yra angliarūgšte prisotinęs gėrimas, pagamintas vyną fermentuojant antrą kartą.**

## PAGRINDINIAI PUTOJANČIO VYNO GAMINTOJAI PASAULYJE

# PUTOJANČIO VYNO gamybos būdai

## Antrinę vyno fermentaciją galima atlikti būdais:

**1. Vyno fermentavimas buteliuose.** Pradėta gaminti XVIIa. viduryje Prancūzijoje Šampanėje;

**2. Vyno fermentacija periodiniu būdu - specialiuose aparatuose akratoforuose.** Sukurtas XIX a. Pabaigoje Prancūzijoje;

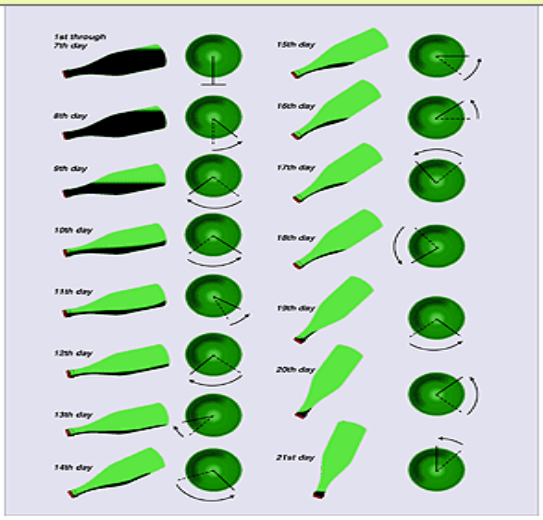
**3. Vyno fermentacija nepertraukiamame sraute - akratoforuose, esant pastoviam slėgiui.** XX a. Prie šio būdo sukūrimo prisidėjo rusų mokslininkas Bagrejevas;

## Putojančio vyno gamyba buteliuose

***Mèthode Champenoise***

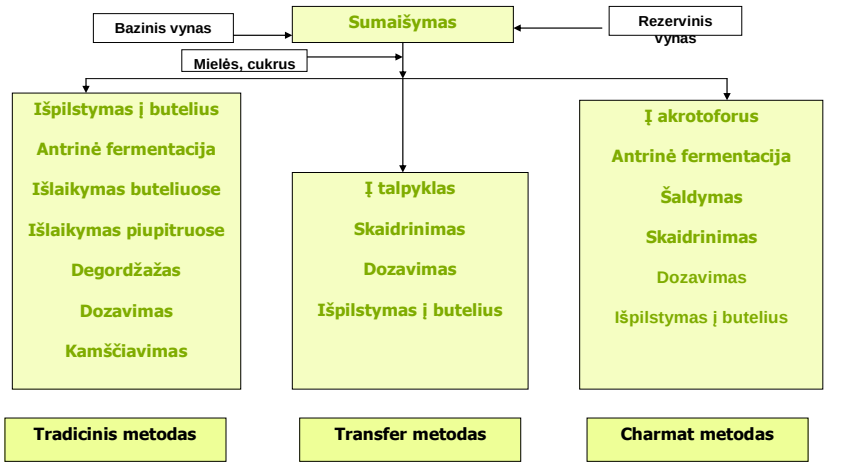
- Rauginamo mišinio paruošimas
- Mišinio išpilstymas
- Antrinė fermentacija
  - Išlaikymas
  - Remiuažas
- Buteliu atšaldymas
  Nuosėdų sušaldymas
  - Degoržažas
- Dozavimas, kamščiavimas
- Kontrolinis išlaikymas
  Butelių įforminimas

**Mèthode Champenoise šampano butelių pasukimo operacijos**



## Putojančio vyno gamybai naudojamos mežiagos

## Putojančio vyno gamybos būdų skirtumai




## PUTOJANČIŲ VYNŲ (sparkling wine) pavadinimai

**Prancūzijoje**
- **Crémant** *méthode champenoise.*
  *(Crémant de Bordeaux, Crémant de Bourgogne…);*
- **Mousseux** *method charmat;*

**Liuksemburge**
- Crémant *(Crémant de Luxembourg)*

**Ispanijoje** *méthode champenoise.*
- Cava Catalonia, Valencia, La Rioja;

**Portugalijoje**
- **Espumante** Vinho Verde, Alentejo, Bairrada, Murganheira,

**Italijoje**
- Spumante iš Piedmont *Charmat method*
- Prosecco iš Veneto. *Charmat method.*
- Franciacorta iš Lombargy,

**Vokietijoje ir Austrijoje**
- **Sekt/premium Sekt** *Charmat method / méthode traditionnelle;*

**Vengrijoje**
- **Pezsgő** *charmat ir transvasée metodai*

**Rumunijoje**
- champagne Panciu *method Champenoise*

**NVS (Rusija, Ukraina, Baltarusija, Armėnija)**
- Sovetskoye Shampanskoye;

**USA California**

***-Domaine Chandon,***

***-Roederer Estate,***

***-Taittinger's Domaine Carneros.***

**Australia**

***Charmat method***

**South Africa**

***traditional Champagne method***

# Putojančių vynų gamyba LIETUVOJE

**Jau penkis dešimtmečius gyvuojanti AB „Alita“, vadinanti save paprastai – putojančių ir stipriųjų gėrimų gamykla.**

**Tai antroji putojančio vyno gamybos įmonė Pabaltijo regione, anksčiau įkurta tik „Latvijas Balzams“.**

**"Alita" putojantį vyną pradėjo gaminti 1980 m. ir ilgą laiką buvo vienintelė įmonė, gaminanti šampanizuotą vynuogių vyną Lietuvoje.**

**Šiuo metu “Alita” vyno rinkos lyderė Lietuvoje. Šiuo metu čia gaminama net 12 putojančio vyno rūšių, naudojami du pagrindiniai metodai putojantiems vynams gaminti: „Charmat“ ir klasikinis – Methode champanoise.**

**Per metus „Alita“pagamina apie 5 mln. butelių putojančio vyno, kuris parduodamas Lietuvoje ir užsienyje** (Didžiojoje Britanijoje, Vokietijoje, Estijoje, Latvijoje ir Lenkijoje).

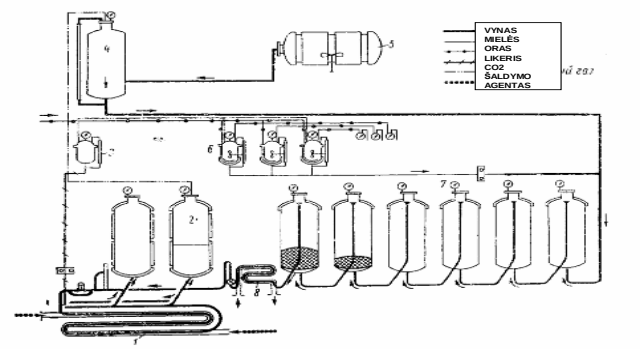
## Nepertraukiamas gamybos būdas

**"Alitoje" tuo metu buvo pagrindinis.**

**Šiuo būdu pagaminama daugiau produkcijos ir užtrunka trumpiausią laiką, lyginant su kitais būdais.**

**"Alita" tuo metu naudojo žaliavinį vyną, vyną iš:**
- ***Moldavijos*** **(“Cabarnet", "Riesling", "Chardonay", "Traminer", "Souvignon" ir kt.);**
- ***Prancūzijos*** **("Muscat Blanc", "Ugni Blanc", "Pinot Franc" ir kt.).**

## Putojančių vynų gamyba nepertraukiamu būdu




## Putojančių vynų gamyba klasikiniu būdu

**„Klasikinio" putojančio vyno (kuriam pagaminti reikia mažiausiai 9 mėnesių) gamybą, – tradiciniu metodu, buvo nuspręsta pradėti, kai visas pasaulis su didžiuliu jauduliu laukė naujojo tūkstantmečio.**

**Metodas kai šampano antroji fermentacija vyksta butelyje, buvo pradėtas sėkmingai naudoti Lietuvoje 2000 – aisiais metais.**

**Gamybos technologai važiavo konsultuotis į Šampanę, Italiją, Ispaniją, Vokietiją, bei buvo konsultuojami vietoje - teko išmokti pašalinti nuosėdas rankiniu būdu (*remuage*) ir kitų tik šiam metodui būdingų subtilybių.**

**Buvo nupirkti „pupitrai" – įrenginiai vyno mielėms surinkti - nusodinti, įrengtos rezerviniam vynui reikalingos patalpos**

**Taip „Alitoje" gaminama visa putojančio vyno linija – briutas, sausas, saldus, pusiau sausas, „Chardonnay", „Karalius Mindaugas", „Auksinis", „Silver", „Prosecco" ir pan.**

1995
ITALIANA

**Alkoholinių gėrimų gamintoja „Itaina" pakeitė pavadinimą ir vadinasi „Italiana LT".**

**„Italiana" prekės ženklas puikiai žinomas vartotojams ir Lietuvoje, ir užsienyje, tad įmonės ir prekės ženklo suvienodinimas – natūralus bendrovės vystymosi etapas.**

**PUTOJANČIŲ VYNŲ GAMYBA**
**UAB "ITALIANA"**

**PUTOJANČIŲ VYNŲ GAMYBA**
**"ANYKŠČIŲ VYNAS"**

## GAZUOTI PUTOJANČIŲ VYNŲ GĖRIMAI

**Karbonizacinis procesas - pats paprasčiausias ir pigiausias putojančio vyno gamybos būdas – stalo vyno papildymas anglies dioksidu, - kaip gaminami gaivieji gėrimai.**

**Lietuvoje jie vadinami putojančiais vyno gėrimais.**

**Šiuo būdu pagamintas gėrimas – žemos kokybės: dideli, greitai išnykstantys burbulai, lėkštas ir nekompleksiškas skonis.**

**Todėl taip pagaminti gėrimai net neturi teisės vadintis putojančio vyno vardu.**

### 2.2.2. Paskaitos „Gėrimų gamybos statistiniai ir ekonominiai rodikliai bei ateities perspektyvos“ konspektas

## Gėrimų gamybos statistiniai ir ekonominiai rodikliai bei ateities perspektyvos

**dr. Aušra Steponavičienė**

**Pagal WHO tyrimą** (who global status report on alcohol) **:**

**- nesame daugiausiai geriantі tauta;**

**- bet Lietuva lyderiaujanti Europos šalis pagal stipriųjų alkoholinių gėrimų suvartojamą;**

**- jų suvartojame 2-3 kartus daugiau nei daugelyje vakarų Europos šalių:**

- Lietuva **devinta** ES pagal absoliutaus alkoholio suvartojimą vienam suaugusiam gyventojui – **12,32 ltr.a.a.** per metus;

***Daugiau alkoholio suvartojama Portugalijoje, Austrijoje, Vokietijoje, Prancūzijoje, Airijoje, Liuksemburge, Čekijoje, Slovakijoje.***

- **devinti** ES - pagal alaus suvartojimą vienam suaugusiam gyventojui;

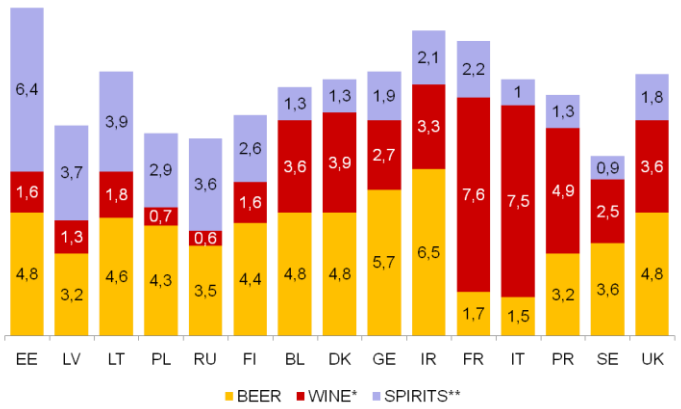
***5,53 litro vienam suaugusiam gyventojui, perskaičiavus į grynąjį alkoholį, kuomet Čekijoje ir Airijoje virš 9 litrų.***

- **treti** ES pagal stipraus alkoholio suvartojimą;

***4,92 ltr./ suaugusiam gyventojui, perskaičiavus į grynąjį alkoholį. Daugiau spiritinių gėrimų suvartoja tik latviai ir slovakai; (, Rusijoje 7,64 l; Baltarusijoje 6,34 l; Latvijoje 6,62 l).***

## WHO tyrimo duomenys

Alkoholinių gėrimų suvartojimas litrais vienam gyventojui, pavertus grynuoju alkoholiu



## 2007 09 05 Europos Parlamento rezoliucija dėl ES strategijos remti valstybes nares mažinant alkoholio daromą žalą

**EP REZOLIUCIJA:**

- konstatuoja, kad siekiant efektyvumo pirmiausia reikia įgyvendinti įrodymais grindžiamas alkoholio politikos priemones;
- akcentuoja, kad kovoti reikia ne prieš vartojimą apskritai, bet prieš žalingą ir pavojingą alkoholio vartojimą;
- nurodo, kad atsakomybę už saikingą ir ribotą alkoholio vartojimą turi prisiimti asmuo ir šeima;
- nurodo, kad nerizikingo alkoholio vartojimo gairės gali būti nubrėžtos;

5

## EP REZOLIUCIJA:

- **pripažįsta**, kad alkoholio vartojimas gali būti pripažįstamas Europos kultūros paveldo dalimi ir gyvenimo būdu; pripažįsta, kad negausus alkoholio vartojimas, t. y. 10 gramų per dieną, remiantis PSO 2000–2005 m. Europos veiksmų planu dėl alkoholio, kai kuriems vidutinio amžiaus asmenims tam tikromis sąlygomis gali padėti užkirsti kelią širdies ir kraujagyslių ligoms bei išemijai;
- **ragina** Komisiją nurodyti ir kiekybiškai įvertinti konkretų žalingą jaunimo piktnaudžiavimo alkoholiu poveikį valstybėse narėse;
- **pateikia 14 priemonių sąrašą:**

## Priemonės, apribojančios alkoholio vartojimą

- ragina vykdyti švietimo kampanijas;
- tiksliai įgyvendinti esamus teisės aktus, pagal kuriuos draudžiama parduoti alkoholį jaunimui;
- įtraukti pardavėjus mažmenininkus ir maitinimo pramonę į konkrečių priemonių nustatymo ir įgyvendinimo procesą;
- parengti alkoholinių gėrimų pardavimo jaunimui gaires;
- neseniai vairuotojo pažymėjimą turintiems vairuotojams nustatyti leistino alkoholio kiekio kraujyje ribą, kuri būtų kaip įmanoma arčiau 0,00 promilių;
- griežtinti sankcijas už vairavimą išgėrus ir pan.

## LIETUVOS ALKOHOLIO KONTROLĖS POLITIKA

**“teikti pirmenybę natūralios fermentacijos alkoholinių gėrimų gamybai, importui ir pardavimui”**

Alkoholio kontrolės įstatymo 3 straipsnis

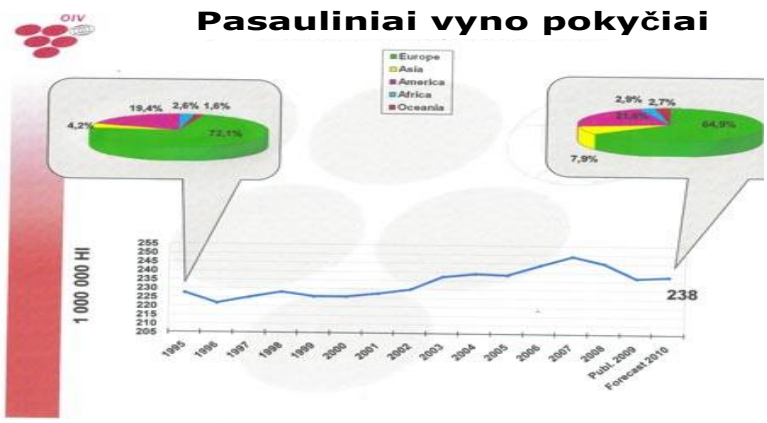
## Duomenys apie gėrimų pramonės sektorių indėlį ir reikšmę Lietuvos ekonomikai

| Pavadinimas | Darb | Apyvarta, t.Lt | Eksportas, t.Lt | Vidaus r., t.Lt |
|---|---|---|---|---|
| Alita AB | 577 | 126.518 | 9.200 | 117.318 |
| Stumbras AB | 262 | 119.073 | 13.103 | 105.970 |
| Lietuviškas midus UAB | 71 | 9.253 | 0 | 9.253 |
| Vilniaus degtinė AB | 197 | 53.200 | 2.274 | 50.926 |
| ItalianaLT UAB | 53 | 36.613 | 3.661 | 30.952 |
| Ragutis AB | 196 | 111.746 | 0 | 111.746 |
| Kalnapilio –Tauro grupė | | 164.991 | | |
| Švyturys-Utenos alus | 500 | 452.971 | 45.297 | 407.674 |
| Gubernija AB | 192 | 25.830 | | 25.830 |
| Rinkuškių alaus darykla | 97 | 25.000 | 1.250 | 23.750 |
| KB Vaisių sultys | 45 | 5.176 | 259 | 4.917 |

## 2010 m. vyno gamybos lyderių sąrašas:

**Pagaminta vyno pasaulyje - 259,2 mln hl**

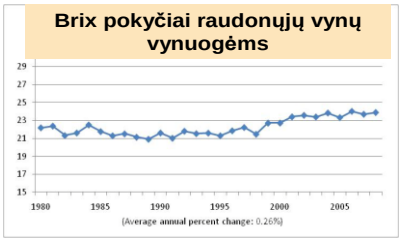
- Prancūzija - 44,8
- Ispanija - 35,1
- Argentina - 16,3
- Čilė - 9,1
- Vokietija - 8,8
- Rumunija - 4,7
- N. Zelandija - 1,9
- Bulgarija - 1,4
- Italija - 42,6
- JAV - 19,9
- Australija - 10,9
- PAR - 8,9
- Portugalija - 5,9
- Brazilija - 2,5
- Austrija - 1,8



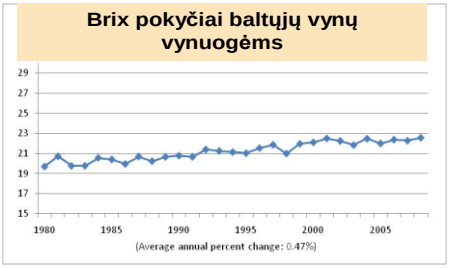

## KLIMATO KAITA IR VYNO PRAMONĖ 1

**SUAKTYVĖJĘ KENKĖJAI**

## KLIMATO KAITA IR VYNO PRAMONĖ 2




**Alkoholio pokytis** ⬆ **14 %**




**Vaisių sulčių ir nektarų rinka**

## Lietuviai geria palyginus mažai sulčių

**2010m. Duomenys apie vaisių sulčių ir nektarų suvartojimą ltr. / žmogui**

## Alkoholinių gėrimų rinka

## Konjako pardavimai

## Šalies alkoholinių kokteilių rinka

- "Švyturys - Utenos alus"- 34,8 proc;
- "Lietuviškas midus"- 17,9 proc;
- "Ragutis" - 17,6 proc;
- "Alita" – 17,5 proc;
- "Vilniaus degtinė" - 10 proc

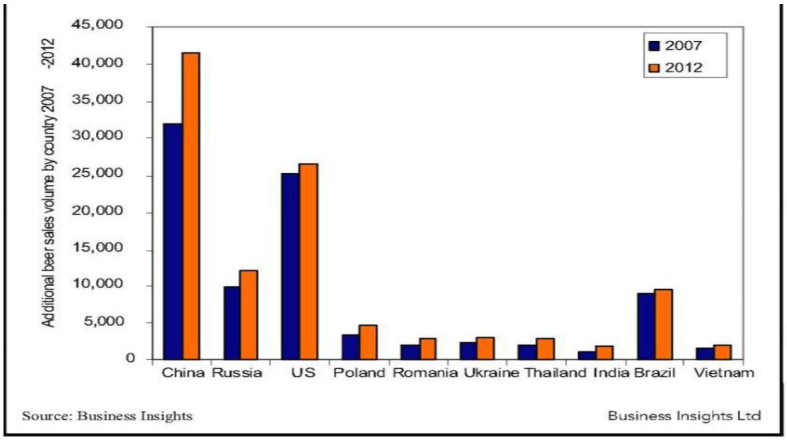
### 2.2.3. Paskaitos „Alkoholinių gėrimų rinkos tendencijos pasaulyje, Europoje ir Lietuvoje“ konspektas

## Alkoholinių gėrimų rinkos tendencijos pasaulyje, Europoje ir Lietuvoje

## Pastebima:

- Azijoje ir kitose besivystančiose šalyse, kad gyventojai vis daugiau pinigų išleidžia alkoholiui, ir ypač brangiam;
- didėja alaus ir vyno vartojimas Didžiojoje Britanijoje ir Švedijoje;
- vyno vartojimas Vakarų Europoje, kur suvartojama daugiausia vyno pasaulyje, auga pastoviu tempu;
  - Italijos vyno rinka auga vertės ir kiekio atžvilgiu,
  - Prancūzijoje vyno rinka auga tik vertės atţvilgiu, o kiekio atžvilgiu - mažėja,
  - Ispanijoje pastebimas vyno rinkos smukimas.

## Alaus pardavimų apimtis pagal šalis 2007-2012 metais



## Alkoholiniai kokteiliai

- užima tik nedidelę (1 %) silpnųjų alkoholinių gėrimų rinkos dalį;
- Prognozuojama - Europos, ypač Vokietijos, alkoholinių kokteilių rinkos augimas

## Europos Sąjungoje yra išgeriama daugiausiai alkoholinių gėrimų pasaulyje

- dabar suvartojama 11 ltr. absoliutaus alkoholio - vienam suaugusiam žmogui / metus;
- apie 1980 -1990 metus buvo išgeriama net -15 ltr;

Dauguma suaugusių europiečių vartoja alkoholinius gėrimus, tačiau:

55 milijonai žmonių (15 %) yra abstinentai. Įvertinant šį faktą:

- kiekvienas geriantis europietis suvartoja po 15 ltr alkoholio kiekvienais metais;
- 44 % šio alkoholio kiekio išgeriama alaus pavidalu - daugiausia alaus suvartojama Šiaurės ir Centrinės Europos šalyse;
- 34 % tenka vynui – išgeriama Pietų Europos šalyse;
- 22 % stipriesiems gėrimams.

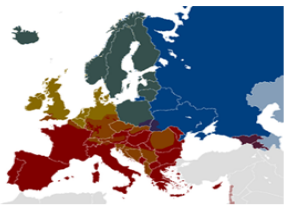
## Alkoholinių gėrimų apribojimai

- daugumoje Europos Sąjungos šalių alkoholinių gėrimų pardavimas yra apribotas, panaudojant licenzijas;
- taikomi apribojimai vietoms, kuriose gali būti prekiaujama alkoholiniais gėrimais;
- kai kuriose šalyse ribojamos pardavimo valandas;
- keliose šalyse taikomi prekybos dienų ir mažmeninės prekybos alkoholiniais gėrimais vietų tankio apribojimai;
- visose šalyse draudžiama baruose ir aludėse parduoti alkoholinius gėrimus tam tikro amžiaus nesulaukusiems jauniems žmonėms (Šiaurės Europos šalyse - iki 18, o Pietų Europos šalyse - iki 16 metų);
- daugelyje Europos šalių galioja teisiniai apribojimai alaus reklamai televizijoje, kai kuriose šalyse tokia reklama yra visiškai uždrausta. Stipriųjų alkoholinių gėrimų reklama uždrausta 14 šalių. Reklaminiai stendai ir reklama spaudoje yra mažiau reguliuojama. Ribojamas sporto rėmimo reklama.

## AB „Stumbras“ yra alkoholinių gėrimų rinkos lyderė

| Įmonė | Veiklos pradžia | Apyvarta (mln.Lt) 2009m. | Produkcija | Darbuotojai |
|---|---|---|---|---|
| AB “Stumbras” | 1906 | 119,1 | 37 | 262 |
| AB “Vilniaus degtinė” | 1907 | 53,2 | 51 | 197 |
| AB “Alita” | 1963 | 50,4 | 31 | 241 |
| AB “Anykščių vynas” | 1926 | 26,1 | 19 | 195 |

## Europos alkoholinių gėrimų juostos



**Degtinės juosta**

**Alaus juosta**

**Vyno juosta**

**Europos alkoholinių gėrimų juostos - Europos regionai, kuriuose, manoma, vyrauja tam tikrų gėrimų vartojimas.**

## Politiniai veiksniai:

Lietuvoje valstybės alkoholio ir tabako kontrolės politiką pagal kompetenciją formuoja ir koordinuoja Lietuvos Respublikos Seimas, Lietuvos Respublikos Vyriausybė ir kitos įstatymais numatytos institucijos. Šios politikos principai yra išvardinti Alkoholio ir Tabako kontrolės įstatymuose, kurių pagrindinis tikslas - sumažinti alkoholio ir tabako gaminių vartojimą ir jo sąlygojamas kenksmingas pasekmes žmonių sveikatai bei žalą šalies ūkiui.

Alkoholio produktai yra priskiriami specialiems gaminiams, kurių gamybai, importui ir prekybai yra taikomas ypatingas valstybinio reguliavimo režimas. Gamybos, importo ir prekybos šiais produktais licencijavimas, leidimų įsigyti etilo alkoholį išdavimo sistema yra vienos iš kovos su kontrabanda priemonių, kurių tikslas nustatyti alkoholio produktų(tame tarpe alkoholinių gėrimų) gaminių judėjimo kelius iš gamybos r importuotojų sandėlių iki parduotuvių, šių gaminių sandėliavimo bei pardavimo vietas, kurias galima patikrinti bet kuriuo metu, įsitikinti produkcijos įsigijimo legalumu. Šių gaminių licencijavimas bei leidimų sistema padeda užtikrinti šio verslo skaidrumą, kadangi ūkio subjektai, įsigiję licencijas ar leidimus, nerizikuoja užsiimti nelegaliu verslu.

## Ekonominiai veiksniai:

**Svarbų poveikį alkoholio pardavimui turi valstybės mokesčių politika** (akcizas, muitas, apyvartos mokestis). **Didėjant šiems mokesčiams, didėja ir kainos. Jeigu šis didėjimas neproporcingas gyventojų piniginių pajamų augimui, kyla grėsmė, kad didės kontrabandos ir nelegalios gamybos atveju. Ir priešingai, mažėjant mokesčiams ir kainoms, tampa labiau prieinami alkoholio gaminiai, didėja jų vartojimas, o tai gali neigiamai atsiliepti šalies ūkiui ir žmonių sveiktai. Neigiami išorės veiksniai normaliai mokesčių politikai yra tai, kad kaimyninėse šalyse (Baltarusija, Rusija) šių prekių kainų lygis žemesnis, o tuo yra skatinamas nelegalus jų įvežimas ir prekyba šalyje.**

## Socialiniai veiksniai:

**Pastaraisiais metais sparčiai augo alaus pardavimas.**

**Jo pardavimas vienam gyventojui, skaičiuojant absoliučiu alkoholiu, sudaro daugiau kaip pusę viso bendrojo alkoholinių gėrimų pardavimo.**

**Tokia tendencija iš esmės atitinka valstybės alkoholio kontrolės politikos principus. Palyginus aukštas alkoholinių gėrimų suvartojimas Lietuvoje, skaičiuojant absoliučiu alkoholiu vienam gyventojui turėjo neigiama įtaką gyventojų sveikatai** (padidėjo sergamumas alkoholinėmis psichozėmis, padaugėjo asmenų, mirusiu nuo alkoholio vartojimo, alkoholinės kepenų cirozės ir pan.), **padaugėjo nusikaltimų, padarytų neblaivių asmenų.**

## Teisinė bazė:

**Šiuo metu alkoholio verslą reglamentuoja Lietuvos Respublikos ir Europos Sąjungos įstatymai, LR vyriausybės nutarimai ir kiti poįstatyminiai aktai. Pagrindą sudaro alkoholio kontrolės įstatymai.**

**Siekiant veiksmingesnės etilo alkoholio realizavimo prevencinės kontrolės, parengti Lietuvos Respublikos teisės aktai, kuriuose reglamentuojama alkoholinių gėrimų realizavimo tvarka, įgalinti liberalizuoti verslą bei nepagrįstus verslo suvaržymus.**

## Licencijų verstis mažmenine prekyba alkoholiniais gėrimai išdavimo, papildymo ir patikslinimo tvarką reglamentuoja:

- LR alkoholio kontrolės įstatymas;
- LR Vyriausybės nutarimas dėl didmeninės ir mažmeninės prekybos alkoholio produktais licencijavimo taisyklių ir mažmeninės prekybos alkoholiniais gėrimais prekybos ir viešojo maitinimo įmonėse taisyklių patvirtinimo.

## LIETUVOS GĖRIMŲ ĮMONĖS

Alliance of Baltic Beverage Industry

Birštono mineraliniai vandenys

mineraliniai vandenys

Stumbras

Italiana Lt

Boslita' and Co

## 3. MOKYMO ELEMENTAS.

### 3.1. Įgytų žinių pritaikymas profesinio rengimo procese

**Projektas**

**Užduotis:**

1) Parengti projektą, kuriame atsispindėtų gėrimų technologijų naujovės ir gamybos plėtros tendencijos, ir pateikti pasiūlymai tobulinant ar rengiant naujas profesinio mokymo ar studijų programas (išvardinti naujoves, glaustai aprašyti jų esmę, nurodyti informacijos šaltinius);

2) Parengti projektą, kuriame į esamas arba naujas profesinio mokymo ar studijų programas turėtų būti įtrauktos temos atspindinčios gėrimų technologijų naujoves ir gamybos plėtros tendencijas (nurodyti profesinio mokymo ar studijų programų pavadinimus, suformuluoti temas).

**Projektą sudaro:**

- titulinis lapas,
- turinys,
- turinio dėstymas ir parengtos užduotys, pritaikant dėstomam dalykui,
- išvados,
- priedai (esant poreikiui).

**Rekomenduojama** projekto apimtis 2-3 psl. ir tą patį projektą nepriklausomai rengia 2-3 mokytojų grupės. Parengti projektai turėtų būti pristatomi ir aptariami bendrame visų pagal programą besimokančių mokytojų seminaro metu. Aptarimo metu padarytos išvados ir pasiūlymai pridedami prie mokytojų projektų.

## MODULIS S.7.1. SPIRITINIŲ GĖRIMŲ GAMYBA

### 1. MOKYMO ELEMENTAS.

### Žaliavų, medžiagų, taros priėmimas ir laikymas spiritinių gėrimų (midaus nektarų, midaus balzamų, trauktinių, alkoholinių kokteilių ir brendžio) gamybai

#### 1.1. Gavinių specifikacijos, saugos duomenų lapai ir laikymo sąlygų reikalavimai, apskaitos dokumentai

UAB „Lietuviškas midus“ ir UAB „ItalianaLT“ žaliavos tiekiamos ilgalaikių ir trumpalaikių sutarčių pagrindu. Dalis žaliavų gaunama pagal vienkartines sutartis iš fizinių ir juridinių asmenų sutartinėmis kainomis.

Visos žaliavos privalo turėti atitikties sertifikatus – gavinių specifikacijas. (žr. pav. 10.).

**KOKYBĖS PASAS Nr _____**

**BUTELIAI STIKLINIAI**

.....

(Produkcijos pavadinimas)

Atkrovimo data 2012 01 20 _____ Kiekis 22500 vnt._____

Pagaminimo data 2012 01 05 _____

Gavėjas **UAB** „_____“

| Eil. Nr | Parametrų pavadinimai | Baltimų rezultatai |
|---|---|---|
| 1. | Atsparumas vandeniui (0.01 HCl), $cm^3$ | 0,244 |
| 2. | Terminis atsparumas (temp.skirtumas ..35.. $^0$C),% | 100 |
| 3. | Vidinis hidrostatinis slėgis (vidut.) , $kG/cm^2$ | 30,3 |
| 4. | Talpa (vidutinis), g | 500,9 |
| 5. | Svoris (vidutinis), g | 560,6 |
| 6. | Atkaitinimas, nm/cm | 24,5 |

Kiti techniniai parametrai (p.3.2 – 3.3.9) ir matmenys atitinka
ĮST 300037592 – 1: 2005 reikalavimus.

Kokybės kontrolės skyrius
Vyres. Kontrolierė

**a)**

**ATITIKTIES DEKLARACIJA**
2012-06-14 Nr. 12-1517

**GAMINTOJAS**
UAB „Plastiksė“, Jaunystės g. 1, Vievis, Lietuva, tel./faksas +370 528 26202

Prisiimdami atsakomybę, deklaruojame, kad gaminys:
**PRODUKTO PAVADINIMAS: Plastikiniai (PET) buteliai**

| Svoris,gr. | Talpa, ltr | kaklelis | Žaliava | Spalva | Gamybos data | Kiekis butelių |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 36 | 0,75 | PC028 | | Žalia | 2012 06 | 12800 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Susiję su šia deklaracija pagaminti iš žmogaus sveikatai nepavojingos polimerinės dervos: PET – polietilentereftalato NEOPET80 atitinka toliau pateiktų žaliavų ir priedų dokumentų reikalavimus:
1. Ne maisto prekės higieninis pažymėjimas Nr.NP-17/20-L;
2. Atitikties sertifikatas Nr. LSM 01243
3. UAB „Real Europe“ PET ruošinių Atitikties deklaracija (pagal ISO/IEC 17050-1)

Taip pat atitinka įmonės standartą Įst 125403437-01:2009.
Tokiu būdu mes organizuojame, kad mūsų buteliai gali būti naudojami kontaktui su maisto produktais žmonių naudojimui.
Produktas savyje neturi jokių pavojingų medžiagų taip pat sunkiųjų metalų, asbesto ir kt.
Tuo patikinam, kad produktas tenkina ES direktyvas:
1935/2004/EEC; 90/128/EEC; 2002/72/EC; 85/572/EEC; 82/711/EEC; 93/43/EEC; 94/62/EC; 2023/2006 ir vėlesnių jų papildymų bir pateikimų sąlygas; taip pat atitinka Komisijos reglamentą (ES) Nr.10/2011.

**b)**

# Techninė specifikacija

**Produkto pavadinimas:** LATYL E395

**Produkto aprašymas:** Pusiau sintetiniai klijai pritaikyti įvairaus tipo etikečių klijavimui ant vienkartinio naudojimo PET ir PVC butelių. Idealiai tinka tiek šiltiems, tiek šaltiems paviršiams automatinėse mašinose. Atitinka U.S. Federal Food Additives normatyvų reikalavimams.

**Savybės ir sudėtinės dalys:**

| **CHARAKTERISTIKA** | **APRAŠYMAS** |
|---|---|
| Sudėtis: | Kazeinas su sintetiniais polimerais |
| Sausos medžiagos | 45 % |
| Klampumas | 75000 mPa.s (Brookfield Sp 7/20) |
| pH | 8.5 |
| Optimali temperatūra darbo zonoje: | 22 °C ÷ 30 °C |
| Struktūra: | Aukštas/greitas lipnumas |

**Naudojimo instrukcijos:** Palaikyti klijų talpas apie 6-7 valandas darbinėje zonoje prieš naudojant. Klijai tinkami naudojimui be papildomų paruošimų.
Pasinaudojant klijų savybėmis galima nustatyti optimalų klijavimo agregato veikimo greitį.
Klijai lengvai pašalinami iš klijavimo agregato, pakanka nuplauti šilto vandens srovele ar purslais.

**Įpakavimas:** Plastikiniuose kibiruose po 30 kg neįskaitant pakuotės (ant paletės pakraunama ne daugiau nei 18 kibirų)

**PASTABOS:** Pirminis pabandymas yra būtinas.
Saugoti nuo sušaldimo.
Keičiant klijus būtina gerai išvalyti klijavimo įrenginį nuo senų klijų.
Galiojimo laikotarpis 7 mėnesiai nuo pagaminimo uždarose talpose.

*Pateikta informacija pagrysta mūsų turimomis žiniomis ir patirtimi. Kadangi įvairių procesų parametrai ir įvairios aplinkinės medžiagos gali įtakoti galutinį rezultatą, mes patariame nuodugniai išbandyti šį produktą ir reguliariai vykdyti galutinio rezultato kokybės tikrinimą.*

Parašas: _____

UAB „SMS-Eligita“
Įm. k. 110589594
KOKYBĖS DOKUMENTAS
KOPIJA TIKRA
Ataskingas (Samdininkas)
Petras Sadlauskas

Jei šis dokumentas buvo gautas elektroniniu paštu, jis galioja be parašo.

Draugystės g. 19, LT-51230 Kaunas
Telefonai: +370-37-456643, +370-37-454648
Faksas: +370-37-457209, +370-37-451331
El. paštas: info@eligita.lt
www.eligita.lt

A/S LT287400022850623810
Danske Bank A/S Lietuvos filialas,
Banko kodas 74000
Imonės kodas 110589594
PVM kodas LT105895917

**c)**

## CERTIFICATE OF ANALYSIS

| | |
|---|---|
| PRODUCT NAME | : ASCORBIC ACID FCC |
| APPEARANCE | : WHITE CRYSTALLINE POWDER |
| QUANTITY | : 200.00KGS(8CARTONS) |
| PACKING | : 25KG/CARTON |
| BATCH NUMBER | : 20030720 |
| MANUFACTURE DATE | : JUL.,2003 |
| EXPIRY DATE | : JUL.,2006 |

REALIZUOTI LEIDŽIAMA
Kauno miesto valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba
Vyriausiojo miesto inspektoriaus leidimas
Parašas

Arūnas LUKŠYS
Kauno miesto valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos
Vyriausiojo miesto produktų inspektorius

| ITEM | SPECIFICATION | RESULT |
|---|---|---|
| ASSAY | 99.0-100.5% | 99.90% |
| HEAVY METAL | 10PPM MAX | 3PPM MAX |
| COPPER SALT | 5PPM MAX | 5 PPM MAX |
| FERRITE | 2PPM MAX | 2 PPM MAX |
| M.P. | 190-192℃ | 191℃ |
| PH VALUE | 2.1-2.6 | 2.4 |
| SPECIFIC ROTATION | +20.5° ~+21.5° | 21.0° |
| SULPHATED ASH | 0.1% MAX | 0.04% |
| ARSENIC | | 1 PPM MAX |
| LEAD (PB) | | 5 PPM MAX |
| HG | | 1 PPM MAX |
| OXALATE | 0.2% MAX | 0.2% MAX |
| COLOR OF SOLUTION | $BY_7$ MAX | $BY_7$ MAX |
| CLARITY OF SOLUTION | CONFORMS | PASS |
| IDETIFICATION | POSITIVE REACTION | PASS |
| ORGANIC VOLATILE IMPURITIES | CONFORMS | PASS |

287
2004-01-14
KAUNO MUITINĖ
LAVISA

For and on behalf of
TAIXING CHEMICAL CO.,LTD.

CONCLUSION:THE PRODUCT COMPLIES WITH FCC.

Authorized Signature(s)

地址：南京市汉中西路1号金鹰汉中新城27A 电话：86-25-6661100 传真：86-25-6606390 邮编：210029
OFFICE: 27/A,G.E.HANZHONG GARDEN,1HANZHONG XI ROAD(WEST) NANJING,CHINA TEL:86-25-6661100 FAX:86-25-6606390

d)

## KOKYBĖS PAŽYMA

**Cukrus maišuose ,50kg**

Cukrus 450 - 650

Aprašymas
Išvalyta sacharozė kristalų pavidalu. Šis produktas yra EB 2 kategorijos kokybės baltas cukrus.Santykinis produkto saldumas lygus 1.

Sudedamosios dalys
Sacharozė
Fizikiniai/cheminiai rodikliai
Tyrimai yra atliekami remiantis
ICUMSA metodais:

| | |
|---|---|
| Sacharozė | - min 99,8 % |
| Invertuotas cukrus | - maks 0.04 % |
| Drėgmė | - maks. 0.06% |
| Pelenai | -maks 0.02 % |
| Netirpios medžiagos | -maks 20 mg/kg |
| Spalva | - maks 35 IU |
| SO2 | - maks 4 mg/kg |

Kristalų dydis, vidurkis- 0.45-0.65 mm

Mikrobiologiniai rodikliai
Tyrimai yra atliekami remiantis
ICUMSA metodais:

| | |
|---|---|
| B.mezofilinių bakt.sk. | - maks. 500 ksv/10 g |
| Mielės | - maks. 50 KSV/10 g |
| Pelėsiai | - maks . 50 KSV/10 g |

Maistingumo vertė
100 g produkto
Energinė vertė 1700 kJ/400 kcal.

| | |
|---|---|
| Baltymai | - 0 g. |
| Angliavandeniai | -100 g. |
| Riebalai | - 0 g |

Laikymo sąlygos
Galiojimo terminas nepažeistoje pakuotėje: min. 3 metai.
Siekiant išvengti sušokimo į gabalus, laikyti pastovioje temperatūroje, ne žemiau 10 laips. C, esant 40 - 65 % santykinei drėgmei.Laikyti atskirai nuo stiprų kvapą turinčių produktų. Pakuotė
10014 / betaris 10094 / 1000 kg 40071 / 50 kg

EB rezervuotas aprašymas
Cukrus arba baltas cukrus

GMO informacija
Produkto sudėtyje nėra GMO, produktas yra pagamintas iš žaliavų, kurių sudėtyje nėra GMO, kaip nurodyta EB reglamente Nr. 1829/2003 ir 1830/2003.
Informacija apie alergenus Produkte nėra alergenų išvardintų direktyvoje 2000/13, priede IIIa (pakeitimas).
Analizės rezultatai yra gauti naudojant Geros Higienos Praktiką. Nukrypimai nuo aukščiau pateiktų duomenų gali atsirasti dėl nuokrypių imant mėginius ir analizės metodų.

e)

| | DOKUMENTAS PARUOŠTAS REMIANTIS KOKYBĖS KONTROLE | DOK. NR. 008/SPETEC |
|---|---|---|
| | REMIANTIS DEKLARACIJOS TECHNINĖ SPECIFIKACIJA | TESTAVIMAS Nr. 4 |
| | | PASKUTINIO PATIKRINIMO DATA 18.06.2009 |

Produkto pavadinimas: **BENTOGRAN**

Produkcijos serijos numeris: 11105615

**PATIKRINIMO APRAŠYMAS**

Patikrinimas aukščiau paminėto produkto **BENTOGRAN** pagal serijinius numerius davė mums rezultatą ir duomenis pateiktus apačioje:

Sudėtis: Farmacinės kokybės aktyvuotas, granuliuotas bentonitas,

Vyno gamybos reikmėms, pagal DM 26.4.69, atitinkantį Vyno gamybos kodeksą ir ES Reg. Nr. 1622/2000, suderinta su ES Nuostatomis.

Vidinės kontrolės metodas: ST 375, CP 800.

Pateikta specifikacija:
Fizikinė išraiška: balti-rusvai gelsvi granuliuoti milteliai
Klampumas 5 %: 100 +-30 cps
Brinkimas 2 %: 24-30 mL
pH 2% tirpale: 9-10
Svorio netekimas džiūstant: min. 1% - maks. 10%
Netirpstančios dalelės: pėdsakai (dabartinis kiekis 0.4%)
Proteinų pašalinimo indeksas pagal kodeksą: min. 60% - maks. 85%
Natrio, kalcio, švino ir geležies kiekio atitikimas DM 26.4.69: atitinka DM 26.4.69 ribas.
Natrio, kalcio, švino ir geležies kiekio atitikimas pagal Vyno gamybos kodeksą: atitinka ribas.

Švino kiekis pagal įstatymą turi būti mažesnis nei 2 ppm.

Papildoma informacija: produkto kilmė ir pagaminimo vieta – Italija.

Panaudojimo aprašymas: žiūrėti brošiūrą.

Paruošta Kokybės kontrolės.
Išrašyta 2012.04.19

**f)**

***Pav. 10. Gavininių specifikacijos: a – stiklinių butelių; b – plastikinių (PET) butelių; c – pusiau sintetinių klijų „Lael“; d - askorbo rūgšties; e – cukraus; f - skaidrinimo priemonės „Bentogranas“;***

Žaliavų, medžiagų bei taros tiekėjai pasirenkami, atsižvelgiant į kainų, kokybės, tiekimo bei apmokėjimo sąlygas. Pirkimų skyriuje sudarinėjamas priimtinų tiekėjų sąrašas, analizuojami duomenys apie siūlomą produktą, t.y. kokybę, kainą, kontroliuojama, kaip buvo įvykdyti tiekimo įsipareigojimai.

UAB „Lietuviškas midus“ skirtingas žaliavas perka iš įvairių Lietuvos ir užsienio tiekėjų:

- vaistažoles paprastai perkamos iš „Švenčionėlių vaistažolių“ bei žolininkų ūkių;
- medus – iš Lietuvos bitininkų;
- alaus mieles iš Lietuvos alaus įmonių;
- etilo alkoholis perkamas iš EEB šalių, Lenkijos, Slovakijos gamintojų;
- sulčių koncentratas – iš Lenkijos tiekėjų;
- geriamasis vanduo naudojamas iš įmonės teritorijoje įrengto giluminio gręžinio, vėliau šis vanduo technologiškai apdorojamas.

UAB „ItalianaLT“ žaliavos spiritinių gėrimų gamybai perkamos Prancūzijoje, Italijoje, Lenkijoje bei iš vietinių tiekėjų.

Higienos sąlygoms užtikrinti naudojamos plovimo ir dezinfekavimo priemonės, kurios daugiau ar mažiau esti pavojingos žmogaus sveikatai. ES aplinkos ministrų susitikime buvo peržiūrėtas, o vėliau ir priimtas sprendimas reformuoti esamą cheminių medžiagų politiką. 2001 m. buvo paskelbta Baltoji knyga „Ateities cheminių medžiagų politikos strategija“, kurioje siūloma cheminių medžiagų tiekimui į rinką taikyti taip vadinamą REACH sistemą. Įsigaliojęs REACH reglamentas siekia apsaugoti žmonių sveikatą ir aplinką bei išvystyti Europos Sąjungos chemijos pramonės konkurencingumą. Tad ir kiekviena plovimo priemonė (chemikalas) privalo turėti saugos duomenų lapus, kuriuose nurodomas šios medžiagos kenksmingumas, nurodoma apsaugos priemonės, dozės kiekis, paruošimo būdai ir pan.

Plovimo medžiagų saugos duomenų lapai pateikiami paveiksle 11.

**Divo CIP**

Kombinuota stipriai šarminė dezinfekuojanti priemonė, skirta plovimui cirkuliacinių ir išpurškimo metodu, greitai tirpina organines apnašas, neputoja, naudojamas ir prie aukštų temperatūrų

Produkto aprašymas:
Skystis
Duomenys apie įpakavimą:
Įpakavimas Produkto Nr.
24 kg

Galioja 1 metus nuo pagaminimo datos.
Naudojimo instrukcija:
Divo CIP ypač tinka plauti ir dezinfekuoti tioškintuvus, separatorius, mišos aušintuvus, plaunančius siurblius, plokštelinius aparatus, vaisių presus, koncentratų siurblius ir vaisių sulčių koncentratų garintuvus. Išplautą įrangą reikia kruopščiai nuskalauti geriamu vandeniu.
Dozavimas:
Koncentracija 1,0-3,0%
Temperatūra 70-80 °C
Trukmė 20-30 min
Plokšteliniai aparatai, vaisių presai, koncentratų siurbliai
Koncentracija 1,0-3,0%
Temperatūra 70-80 °C
Trukmė 20-30 min
Homogenizatoriai
Koncentracija 0.5-1.0 %
Temperatūra 50-75 °C
Trukmė 10-20 min
Atšaldytojai
Koncentracija 1.0-3.0 %
Temperatūra 50-70 °C
Trukmė 10-20 min
Plokšteliniai aparatai, maišyklės
Koncentracija 1.0-3.0 %
Temperatūra 60-80 °C
Trukmė 20-30 min
Separatoriai
Koncentracija 0.5- 1.0 %
Temperatūra 50-75 oC
Trukmė 15-30 min
Rezervuarai ir vamzdynai
Koncentracija 0.5-1.0 %
Temperatūra 50-70 °C
Trukmė 10-20 min

Produkto savybės:
Divo CIP-kombinuotas, stipriai šarminis produktas plovimui ir dezinfekacijai, aktyvaus chloro pagrindu. Galimi du metodai: išpurškimo ir cirkuliacinis. Divo CIP ypač tinka įsisenėjusių baltyminių apnašų plovimui. Esant ypatingai aktyvaus chloro stabilizacijai šarminėje terpėje, plovimą galima atlikti ir prie 80 °C temperatūros (pavirtusiems derva ar suanglėjusiems likučiams pašalinti). Tuo pat metu sunaikinami mikroorganizmai. Produktas lengvai nusiplauna. Neviršijant rekomenduojamo kiekio, Divo CIP tirpalai nesukelia chromnikeliuoto plieno, betono plytelių ir kitų keramikinių medžiagų paviršiaus korozijos. Cinkui ir lengviesiems metalams (aliuminis ir pan) Divo Cip netinka.

Sudėtis:
Natrio hidrooksidas, kalio hidrooksidas, natrio hiochloritas, polikarboksilatai.
Fizikinės ir cheminės savybės:
pH ( 1% tirpalo) 13
Lyginamas svoris 1200 g/l
Elektros laidumas dejonizuojančiame 25oC temperatūros vandenyje:

| Koncentracija | Laidumas |
|---|---|
| 0,5 | 4,0 ms/cm |
| 1,0 | 7,7 ms/cm |
| 1,5 | 11,4 ms/cm |

Laikymas
Laikykite tik gamintojo taroje, atskirai nuo rūgščių ne žemesnėje, kaip -20 °C temperatūroje.

Darbų saugos nurodymai:
Koncentratas dirginantis. Kontaktuojant su rūgštimis išsiskiria toksiškos dujos. Dirgina akis ir odą. Gali pažeisti akis. Vemkite patekimo į akis. Patekus į akis, nedelsdami gerai praplaukite vandeniu ir kreipkitės į gydytoją. Naudokite tinkamas pirštines akių ir (arba) veido apsaugos priemones.
Išsipylus nedideliems kiekiams,- nuplauti vandeniu į kanalizaciją. Negalima neutralizuoti rūgštimis.

Duomenys apie įtaką aplinkai

Produkte yra <4% fosfor fosfatų pavidale.
Įpakavimas pagamintas iš tinkamo deginti polietilemo

**Clenebrite**

Stipriai šarminė plovimo priemonė
Neputoja, lengva dozuoti, gerai plauna organinės kilmės nešvarumus, lengvai nusiskalauja, sudėtyje nėra fosfatų.

Produkto aprašymas:
Skystis.
Duomenys apie įpakavimą:
Įpakavimas Produkto Nr.
27 kg
240kg

Galioja 2 metus nuo pagaminimo datos.
Naudojimo instrukcija:

| Naudojimo sritis | koncentracija, % | temperatūra, °C | laikymas, min |
|---|---|---|---|
| Vitrino kartiai, nusodinimo 15-30 separatoriai | 2,5-4 | 60-80 | |
| Plokštelinial daktyrual, 10-30 nusistovėjimo rezervuarai | 1,5-3,0 | 60-80 | |
| Pieno rezervuarai ir vamzdynai 10-20 | 1,0 | 50-80 | |
| Pienmatinės talpos, talkymo 15-30 talpos | 1,0-2,0 | šalta | |

Po plovimo paviršius būtina nuskalauti, švariu vandeniu.
Koncentracijos nustatymo metodika:
Paimti 10 ml tiriamo tirpalo į konusinę kolbą. Įlašinti 3 lašus fenolftaleino į tiriamą tirpalą. Tirpalas nusidažo rožine spalva. Titruoti 0,1N HCL tirpalu, intensyviai maišant, kol tirpalas taps bespalvis.
Cenebrate koncentracija% = sunaudotas

**Produkto savybės:**
Clenebrite yra stiprus šarminis preparatas, tinkamas naudoti bet kokio kietumo vandenyje. Clenebrate ipatingai gerai apmuilina ir emulguoja riebalus ir aliejus. Clenebrate gerai maišosi su bet kokios temperatūros vandeniu. Clenebrite tirpalai neputoja. Tinkamai naudojant Clenebrite negadina chromnikelio plieno ir šarmams atspariais plastikais dengtų paviršių. Didelės koncentracijos . Clenebrate tirpalai negali būti naudojami spalvotų metalų paviršiams plauti.
**Sudėtis:**
Natrio hidrokidas >5%, organiniai kompleksadariai.
Fizinės ir cheminės savybės:
Lydinamasis svoris: 1300 gr/l
pH (1% tirpalo) : 13,3.
Laidumas demineralizuotame vandenyje :

| Koncentracija% | Laidumas 25°C, mS/cm |
|---|---|
| 0,5 | 9,4 |
| 1,0 | 18 |
| 2,0 | 34,1 |
| 4,0 | 64 |

Laikymas:
Produktas negali užšalti. Laikyti ne žemesnėje kaip +12 oC temperatūroje.
Darbų saugos nurodymai:
Koncentratas ardantis. Stipriai nudegina. Patekus į akis, nedelsdami gerai praplaukite vandeniu ir kreipkitės į gydytoją. Nedelsdami nuvilkite visus užterštus rūbus. Patekus ant odos, nedelsdami gerai nuplaukite dideliu

***a)***

MANJANA

Diverclean sistema

**OXOFOAM**

Dezinfekuojanti, putojanti, plovimo priemonė.

**Paskirtis:**

Universali, dezinfekuojanti, putojanti valymo priemonė, skirta kasdieniniam naudojimui. Efektyviai plauna ir tirpdo augalinės ir gyvulinės kilmės baltyminės, riebalinės bei gyvulinės kilmės kraujo nuosėdas. Sudėtyje esantis chloras padeda pašalinti organinės ir augalinės kilmės

apnašas bei apsaugo nuo baltyminės plėvelės susidarymo. Tinka plovimui kietame vandenyje.

Lengvai nusiskalauja.

**Fizinės ir cheminės savybės:**

| | |
|---|---|
| Išvaizda: | skaidrus,geltonas skystis. |
| Lyginamasis svoris: | 1.17 (20 °C temperatūroje). |
| pH (1 % tirpalo): | 12.0 (20 °C temperatūroje). |
| Cheminis deguonies sunaudojimas (ChDS): | 99 gO2lkg. |
| Azoto kiekis (N): | nėra. |
| Fosforo kiekis: | 10 g/kg. |

**Sudėtis:**

Natrio šarmas, paviršiaus aktyviosios medžiagos, hipochloritas, sekvestrantai.

**Naudojimo instrukcija :**

*Oxofoam* naudojamas 2-5 % koncentracijos, priklausomai nuo užterštumo tipo ir kiekio.

**Darbų saugos nurodymai:**

Koncentratas ardantis. Vengti patekimo ant odos ir į akis. Patekus į akis, nedelsdami gerai praplaukite vandeniu ir kreipkitės į gydytoją. Patekus ant odos nedelsdami gerai nuplaukite vandeniu. Nedelsdami nusivilkite visus užterštus rūbus. Naudokite tinkamus apsauginius drabužius, akių ir (arba) veido apsaugos priemones.

**Laikymas:**

Laikyti tik gamintojo taroje. Nemaišyti su rūgštimis.

**Rekomenduojamos plovimo medžiagos**

| Produkto pavadinimas | Naudojimo sritis | Darbinė koncentracija, % | Išfasavimas, kg | Kaina Lt/kg |
|---|---|---|---|---|
| **Divosan forte,** dezinfekantas peracto rūgšties pagrindu | Talpų, vamzdynų, pilstymo įrengimo dezinfekacijai | 0,07-0,1 | 32 | |
| **Divp CIP,** šarminis ploviklis su chloru | Talpų, vamzdynų, pilstymo įrengimo pastiprintas plovimui | 0,5-1,0 | 24 | |
| **Acid plus,** rūgštinis ploviklis | Talpų, vamzdynų, pilstymo įrengimo rūgštiniam plovimui | 05-1,0 | 26 | |
| **Clenebrite,** šarminis ploviklis | Talpų, vamzdynų, pilstymo įrengimo šarminiam plovimui | 1,0-1,5 | 27 | |

***b)***

**BIOCIDŲ, KOSMETIKOS, ASMENS HIGIENOS IR BUITINĖS CHEMIJOS GAMINIO**

**REGISTRACIJOS LIUDIJIMAS**

**DISINFECTION, CLEANSING AND COSMETIC PRODUCTS**

**REGISTRATION CERTIFICATE**

Nr. 9580-99

| | |
|---|---|
| Juridinis asmuo, kuriam išduotas | **UAB "KEMIKVESTA"** |
| liudijimas (pavadinimas, adresas) Supplier whom a certificate is given (name, address) | Verkių g. 29, LT-26G0 Vilnius |
| Produktas (pavadinimas ir | Dezinfekcijos medžiaga |
| identifikavimo duomenys) Product (name and dates of identification) | COMBAT |
| Gamintojas (pavadinimas, adresas) | QUADRALENE CHEMICAL PRODUCTS Ltd |
| Manufacturer (name, address) | Bateman Street, Derby DE23 8JL (Anglija) |
| Paskirtis | Profesionaliam naudojimui |
| Function | |
| Registracijos liudijimo galiojimas | 2009 09 15 |
| The notification certificate is vai i d until | |

**Liudijimas galioja tik tai produkto sudėčiai, kuri buvo pristatyta registracijai**

Pastaba: Pakeitus produkto sudėtį, naudojimo būdą, įrašus etiketėje, turi būti informuojama registracijos liudijimą išdavusi įstaiga.
Note: In case of any changes in the ingredients list, usage, labeling issuing organization has to be informed

***c)***

***Pav. 11. Saugos duomenų lapai ir laikymo sąlygų reikalavimai (a, b, c)***

Priėmimo metu patikrinami lydimieji dokumentai: kokybės pažymėjimas, PVM sąskaita – faktūra, žyma apie kokybės dokumento numerį. Patikrinama ar produkto transportavimo metu nebuvo pažeistos sąlygos (temperatūra, laikas) ar nepažeistos pakuotės, plombos, produktai vertinami jusliškai pagal spalvą, išvaizdą, kvapą. Kiekviena siunta turi būti saugoma originalioje pakuotėje ir nepažeista iki produkto naudojimo.

Gavinius priimant, patikrinami jų faktiniai kiekiai:

- skysti produktai (etilo alkoholis, brendi alkoholis ir pan.) – jų tūris matuojamas saikikliais;
- kieti ir birūs produktai (vaistažolės, medus, cukrus ir kt.) – sveriami svarstyklėmis;
- fasuoti produktai (buteliai, kamšteliai, etiketės ir kt.) – fiksuojamas jų vienetų ar pakuočių kiekis.

Gaviniai saugomi žaliavų ir medžiagų sandėlyje, taros sandėlyje, etilo alkoholis - talpyklose, laikantis gavinių saugos laikymo sąlygų reikalavimų (žr. Pav. 12 ir 27 bei 7 lentelėje).

***UAB"LIETUVIŠKAS MIDUS"***

MAISTO TVARKYMO SAVIKONTROLĖS

SISTEMA

**ŽALIAVŲ, MEDŽIAGŲ IR GATAVOS PRODUKCIJOS PRIEŽIŪROS PROGRAMA**

| | Pareigos | Vardas,pavardė | Parašas | Data |
|---|---|---|---|---|
| Tvirtino | Laboratorijos viršininkė | Daiva Lyčiuvienė | | |
| Parengė | Inž.mikrobiologė | Aldona Žilionienė | | |

***Pav. 12. Gavinių priėmimo ir laikymo sąlygas užtikrinanti programa***

*7 lentelė. Žaliavų laikymo sąlygos*

| Žaliavos pavadinimas | Laikymo sąlygos | | |
|---|---|---|---|
| | temperatūra | drėgmė (ne daugiau) | kiti reikalavimai |
| Bičių medus | 8-20 | 85 | atvežtoje taroje |
| Cukrus | 8-20 | 85 | ant padėklų maišuose |
| Prieskoniniai augalai | 8-20 | 85 | ant padėklų maišuose |
| Vanduo | 2-12 | | nekaupiamas laikymui |
| Stiklo tara | | | ant padėklų,aptraukta plėvele |
| Dėžės pakavimui | | 85 | ant padėklų |
| Polietileniniai buteliai | ne aukštesnė kaip +40° | 85 | polietil.maišuose, ant padėklų |

### 1.2. Įrangos eksploatacijos instrukcijos

Žaliavų, medžiagų ir taros sandėliuose dauguma darbų atliekama rankiniu būdu. Čia naudojama techniniu požiūriu paprasta įranga: svarstyklės, rankiniai vežimėliai ir pan. Rankiniu būdu aptarnaujamos įrangos eksploatavimo instrukcija pateikta 9 priede.

Bendrovėse eksploatuojamos įrangos sąrašai pateikiami 8 priede.

### 1.3. Darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos

Darbuotojų sauga ir sveikata – visos prevencinės priemonės, darbuotojų darbingumui, sveikatai ir gyvybei išsaugoti, kurios naudojamos ar planuojamos visuose įmonės veiklos etapuose, kad darbuotojai būtų apsaugoti nuo profesinės rizikos arba ji būtų kiek įmanoma sumažinta. Tuo tikslu šalyje yra parengta darbuotojų saugos ir sveikatos teisinių aktų, kurių tikslas – gerinti darbuotojų saugą ir sveikatą. Reglamentuojančiuose dokumentuose išdėstomi bendri principai susiję su profesinės rizikos profilaktika, darbuotojų sauga ir sveikata, rizikos ir nelaimingų atsitikimų veiksnių pašalinimu. Svarbiausi darbuotojų saugos ir sveikatos teisiniai aktai:

- Lietuvos Respublikos darbuotojų saugos ir sveikatos įstatymas;
- Valstybinės darbo inspekcijos įstatymas;
- Lietuvos Respublikos civilinės saugos įstatymas;
- Potencialiai pavojingų įrenginių priežiūros įstatymas;
- Įmonių darbuotojų saugos ir sveikatos tarnybų nuostatai;
- Instruktavimo, mokymo ir atestavimo darbuotojų saugos ir sveikatos klausimais nuostatai;
- Profesinės rizikos vertinimo nuostatai;
- Nelaimingų atsitikimų darbe tyrimo ir apskaitos nuostatai;
- Darbuotojų aprūpinimo asmeninėmis apsauginėmis priemonėmis nuostatai;

- Įmonės darbų saugos instrukcijų rengimo, tvirtinimo ir apskaitos taisyklės;
- Bendrosios priešgaisrinės saugos taisyklės, saugos taisyklės eksploatuojant elektros įrenginius, slėginių indų naudojimo taisyklės, saugos taisyklės eksploatuojant šilumos įrenginius.

Visa atsakomybė už darbuotojų saugą ir sveikatą tenka darbdaviui. Siekiant užtikrinti saugias ir sveikas darbo sąlygas, darbdavio iniciatyva yra sudarytos darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijos.

UAB „Lietuviškas midus“ bei UAB „ItalianaLT“ darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijos pateikiamos 11 priede.

Saugiems produktams pagaminti įmonėje parengti prevencinės maisto saugos (RVASVT) sistemos dokumentai (žr. 8 lentelė ir 5 priedas).

***8 lentelė. RVASVT) sistemos dokumentai. Higienos laikymosi instrukcijos***

| Sritis | Reikalavimai | Dažnumas/ atsakingas asmuo |
|---|---|---|
| **Patalpų ir teritorijos priežiūros programa** | | |
| **Teritorija** | Zonos, keliai, jų sausinimas, priežiūra, priemonės maisto apsaugai nuo užteršimo; darbuotojų judėjimo priežiūra; | |
| **Pastatai** | Tinkamas patalpų suplanavimas ir išdėstymas;<br>Patalpų pakankamumas ir dydis (tam tikras kiekis patalpų ir vietų maisto tvarkymo technologijoms ir gamybai, žaliavų ir gatavos produkcijos laikymui, paskirstymui, taros tvarkymui, medžiagų ir ingridientų laikymui, buitinėms reikmėms ir poilsiui);<br>grindys, sienos, lubos, langai, durys, laiptai;<br>procesų, patalpų ar vietų atskyrimas, ženklinimas; | |
| **Sanitarijos sąlygos; Vanduo** | Komunikaciniai tinklai: vandentiekio (apsirūpinimas geriamojo vandens reikalavimus atitinkančiu šaltu ir karštu vandeniu) ir kanalizacijos tinklų planas, vėdinimo planas (oro pasikeitimas patalpose, temperatūros ir drėgmės palaikymas), apšvietimas (pageidaujamos normos ir projektinės normos, šviestuvų konstrukcija), atliekų šalinimas | |

| Sritis | Reikalavimai | Dažnumas/ atsakingas asmuo |
|---|---|---|
| **Žaliavų ir medžiagų priežiūros programa** | | |
| **Priėmimas** | Žaliavų, komponentų, pakavimo medžiagų ir įvairių cheminių medžiagų priėmimo procedūros, tikrinimas, rūšiavimas, ženklinimas. | |
| **Laikymas** | Žaliavų, komponentų, grįžtamųjų atliekų, pakavimo medžiagų, chemikalų laikymo sąlygos, temperatūra, drėgmė, apsauga nuo užteršimo, ženklinimas, išdavimo sąlygos | |

| Sritis | Reikalavimai | Dažnumas/ atsakingas asmuo |
|---|---|---|
| **Įrangos priežiūros programa** | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Įranga, jos instaliacija** | Esanti įranga, jos išdėstymas, procesų atskyrimas, konteineriai, ženklinimas, maisto apsaugos nuo užteršimo priemonės, kontaktuojančių su maistu paviršių saugos ir priežiūros reikalavimai - saugi konstrukcija, korozijai atsparios medžiagos, | |
| **Eksploata-vimas** | Įrangos priežiūrai naudojami chemikalai, prietaisų parodymų registravimas, tikrinimo ir techninės priežiūros dažnumas. Reikalavimai transportui; | |

| Sritis | Reikalavimai | Dažnumas/ atsakingas asmuo |
|---|---|---|
| **Personalo higienos priežiūros programa** | | |
| **Kontrole gamyboje** | Darbuotojai, jų higiena ir sveikata; Elgesys maisto tvarkymo vietose; Asmeniniai ir gamybai nereikalingi daiktai; Reikalavimai darbo drabužiams ir persirengimo spintelėms; | |
| **Migracijos kontrolė** | Lankytojų ir personalo įėjimo į maisto įmonę bei atskirų jos skyrių kontrolė, higienos priemonės. | |
| **Higienos mokymas** | Privalomasis higienos įgūdžiai ir jų planingas mokymas. Sveikatos žinių atestavimo pažymėjimai; | |

| Sritis | Reikalavimai | Dažnumas/ atsakingas asmuo |
|---|---|---|
| **Sanitarijos programa** | | |
| **Valymas** | Plovimas ir valymas: dezinfekcija, deratizacija, dezinsekcija; plovimo instrukcijos arba procedūros; fiksuojamas įrašuose; Plovimo ir valymo medžiagos bei jų laikymas; Atliekų laikymas | |
| **Graužikų ir vabzdžių kontrolė** | apsauga nuo graužikų ir vabzdžių: tinkamai apmokytą personalą dėl reguliarios patalpų inspekcijos ir priežiūros ar paslaugas iš patikimos kenkėjų kontrolės organizacijos; masalų ir kitų medžiagų saugus naudojimas; Kenkėjų kontrolės patikrinimai ir įrašai; | |

| Sritis | Reikalavimai | Dažnumas/ atsakingas asmuo |
|---|---|---|
| **Produkcijos sulaikymo ir paėmimo iš rinkos programa** | | |
| Paėmimo iš rinkosinicijavimas | parengtas rašytinis nesaugių produktų susigrąžinimo iš rinkos planas; | |
| Sulaikymas | identifikuoti šiuos produktus visoje tiekimo grandinėje ir susigrąžinti juos iš rinkos; | |
| Perdirbimas | saugiai elgiamasi su sugrąžintais į įmonę produktais; | |

### 1.4. Kokybės kontrolės procedūrų sąvadas

Žaliavos ir medžiagos yra perkamos, vadovaujantis nacionaliniais ir ES galiojančiais norminiais dokumentais. Priimant gavinius, vadovaujamasi kontrolės planu, kurį parengia įmonės laboratorija (žr. 9 ir 10 lentelės).

Gavinius nukreipiant į gamybą, naudojamasi įmonės vidaus apskaitos dokumentais, kurių pavyzdys (vidinis važtaraštis) pateikiama 11 lentelėje.

***9 lentelė. Gavinių (žaliavų) kokybės kontrolės planas _____ metams***

| Gavinio pavadinimas | Normatyvinis dokumentas, nustatantis reikalavimus gaviniui | Tiriamų parametrų pavadinimas | Tyrimų metodų žymuo | Bandinių paėmimo vieta | Tyrimų period. | Tyrimus atlieka | Registr. Nr. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Etilo alkoholis | 2008 01 15 Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB)Nr.110/2008 dėl spiritinių gėrimų apibrėžimo,apibūdinimo,pateikimo ženklinimo ir geografinių nuorodų apsaugos bei panaikinantis Tarybos reglamentą (EEB) Nr.1576/89 | Etilo alkoholio kiekis, tūrio % | Maistinis etilo alkoholis ir spiritiniai gėrimai. Priėmimo taisyklės ir analizės metodai LST 1536:2004 (ar DI 6-2009) | | | | |
| Vaisių-uogų spirituotos sultys,<br><br>Koncentruotos sultys | | Etilo alkoholio kiekis,tūrio %<br>Bendras ekstraktas g/l<br>Rūgštingumas persk. į citrinų rūgštį, g/l (k-0,07)<br>Cukraus kiekio nustatymas, g/l<br>Sausų medžiagų kiekis, g/l<br>Rūgštingumas, persk. į citrinų rūgštį, g/l (k-0,07) | Maistinis etilo alkoholis ir spiritiniai gėrimai. Priėmimo taisyklės ir analizės metodai<br>LST 1536:2004<br><br>LST ISO 2173-96<br>LST ISO 750-2000 | | | | |
| Bičių medus | LR ŽŪ ministro Įsak. Nr.3D-545, 2005 11 28 Kokybės pažymėjimas | Cukraus kiekio nustatymas, g/l<br>Diastazės skaičius Gotės vnt.<br>Drėgmės kiekio nustatymas,%<br>Rūgštingumas, 0,1M Na OH | DI 18-2009 (Cukraus kiekio nustatymas meduje) | | | | |
| Augalinė žaliava | Kokybės pažymėjimas | Pelėjimo požymiai, kvapas | Pastebimi<br>Pastov.išsilaikantis pašal. kvapas | | | | |
| Vanduo HN 24:2003 | HN 24:2003 Geriamo vandens saugos ir kokybės reikalavimai | geležies kiekis, µg/l<br>Vandenilio jonų konc. pH<br>bendras kolonijų sk., 22°C 1ml<br>bendras kolonijų sk. 37°C 1ml<br>žarninė lazdelė 100 ml<br>vandens žarn.enterokokai 100ml<br>Pilnas tyrimas pagal veikiančios HN 24:2003 reikalavimus | DI 15-2009<br>12-2009<br>LST EN ISO 6222:2001<br>LST EN ISO 6222:2001<br><br>LST EN ISO 9308-1:2001<br>LST EN ISO 7899-2:2001<br>HN 24:2003 | | | | |
| Cukrus | Kokybės pažymėjimas | Birumas | vizualiai | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Maisto priedai: | HN 53:2010 ”Leidžiami vartoti maisto priedai” | Sertifikatai,saugos duomenų lapai(jeigu privalomi tam produktui) ir ženklinimai ant pakuotės,galiojimo terminai | | | | | |
| Angliarūgštė | HN-53:2010 (kaip maisto priedas) | Kokybės pažymėjimas | | | | | |
| Citrinų rūgštis | Kokybės pažymėjimas | Koncentracija | DI 16-2009 | | | | |

***10 lentelė. Gavinių (medžiagų) kokybės kontrolės planas _____ metams***

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Buteliai:<br>Firminiai, vokiški stikliniai, vokiški keramikiniai<br>Metaliniai kamšteliai<br>PET buteliai; Kamšteliai | Kokybės pažymėjimas | Ne maisto prekės higieninis pažymėjimas (Įsak.Nr.V-558,2010-06-17) arba kokybės sertifikatas (Iš Europos Sąjungos šalių) | | | | |
| Etiketės | HN 119:2002 “Maisto produktų ženklinimas” 2002 12 24 Nr.677 | Ženklinimas | | | | |
| Klijai | Kokybės pažymėjimas | Kokybės pažymėjimas | | | | |
| Polietileno plėvelė | Kokybės pažymėjimas | Kokybės pažymėjimas | | | | |
| Gofro dėžės | | Vizualiai | | | | |
| Krakmolas (klijams) | Kokybės pažymėjimas | Kokybės pažymėjimas | | | | |
| Filtro popierius | Kokybės pažymėjimas | Kokybės pažymėjimas | | | | |

Parengė: _____ _Laboratorijos vadovė

*(pareigos, vardas, pavardė, parašas)*

*11 lentelė. UAB "Lietuviškas midus"vidaus apskaitos dokumentai*

**VIDINIS VAŽTARAŠTIS Nr.** Data:

Siuntėjas: _____ Gavėjas: _____

**Fermentacijos cechas** **XX gamybos cechas**

| Eil. Nr. | Prekės kodas | Saiki-ninko Nr. | Pavadinimas | Mato vnt. | Išduota iš saikininko prie esamos temperatūros | Tempera-ūra saiki-Ninke, $^0$C | $K_{tp}$ | Išduotas kiekis prie 20$^0$C | Savikaina | Suma, Lt | Laboratorijos analizės duomenys (prie 20$^0$C) | | | | Gaminio charakteristikos prie 20$^0$C | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | Anal. Nr. | Alk. tūrio % | Cukraus kiekis, g/dm$^3$ | Rūgšties kiekis g/dm$^3$ | LPA | Cukraus kiekis kg | Rūgšties kiekis kg | Sausos medž. kg |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**Išdaviau:_____**
**(pavardė, vardas, parašas)**

**Gavau:_____**
**(pavardė, vardas, parašas)**

**Laboratorinius duomenis patikrino: _____**
**(pavardė, vardas, parašas)**

***Pastaba***: išsamesnė informacija apie operacijas priimant gavinius, reikalingos įrangos eksploataciją, darbuotojų saugą, higienos laikymąsi bei kokybės kontrolės procedūras bus pateikta individualaus mokymosi proceso metu.

## 2. MOKYMO ELEMENTAS.
## Pusgaminių (antpilų, distiliatų, technologinio vandens) spiritiniams gėrimams paruošimas

### 2.1. Pusgaminių (antpilų, distiliatų ir technologinio vandens) paruošimo technologijų aprašai ir technologinės schemos

Spiritiniams gėrimams pagaminti be perkamų žaliavų, naudojami ir pačioje įmonėje ruošiami pusgaminiai: antpilai, distiliatai bei technologinis vanduo.

Pusgaminiai ruošiami laikantis įmonėse parengtų receptūrų, technologinių instrukcijų bei EEB ir LR teisės norminiuose dokumentuose pateiktiems reikalavimams (žr. 12, 13 ir 14 lentelės).

***12 lentelė. Kokybės kontrolės procedūrų sąvadas. EEB ir LR teisės norminių dokumentų sąvadas spiritinių gėrimų gamybai ir kokybei valdyti***

| ***Teisės norminiai dokumentai*** |
|---|
| 1. HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“;<br>2. Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas (Žin.,2004, Nr.47-1548);<br>3. EB Nr.110/2008 Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas dėl spiritinių gėrimų apibrėžimo, apibūdinimo, pateikimo ženklinimo ir geografinių nuorodų apsaugos;<br>4. EEB Nr. 2870/2000. Nustatantis spiritinių gėrimų analizės Bendrijos etaloninius metodus;<br>5. Spiritinių gėrimų tvarkymo ir prekinio pateikimo techninis reglamentas, patvirtintas ŽŪ ministro 2003 m balandžio 7 d įsakymu Nr. 3d-139 ( Žin., 2003, Nr. 36-1600; Nr.49-2184; 2004, Nr. 60-2155);<br>6. LST 1536:2004. Maistinis etilo alkoholis ir spiritiniai gėrimai. Priėmimo taisyklės ir analizės metodai;<br>7. Alkoholinių kokteilių terminų, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamentas (20030905 NR.3D-322);<br>8. Midaus, midaus gėrimo ir spiritinių gėrimų, pagamintų iš midaus apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas (2009 04 30 įsak.Nr.3D-291);<br>9. Vaisių sulčių ir panašių produktų techninis reglamentas, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. vasario 29 d. įsakymu Nr. 61 (Žin., 2000, Nr. 20-518; 2003, Nr. 101-4564);<br>10. LST EN 2173 12143 “Vaisių ir daržovių sultys. Tirpių sausųjų medžiagų kiekio nustatymas. Refraktometrinis metodas”;<br>11. LST EN 12147 “Vaisių ir daržovių sultys. Titruojamojo rūgštingumo nustatymas”;<br>12. LST EN 1131 “Vaisių ir daržovių sultys. Santykinio tankio nustatymas“;<br>13. LST EN ISO/IEC 17025:2005. Tyrimų, bandymų ir kalibravimo laboratorijų kompetencijai keliami bendrieji reikalavimai; |

| |
|---|
| 14. LST EN ISO/IEC 10012:2003. Matavimo vadybos sistemos. Matavimo procesų ir įrangos reikalavimai;<br>15. LST EN ISO 9000:2000 Kokybės vadybos sistemos. Pagrindai, terminai, apibrėžimai;<br>16. LST EN ISO 9001:2008 Kokybės vadybos sistemos. Reikalavimai (ISO 9001:2008);<br>17. Etilo alkoholio ir alkoholinių gėrimų gamybos, išpilstymo, saugojimo ir transportavimo maksimaliai leistinų nuostolių normos, patvirtintos ž.ū. ministro 2000 m. sausio 25 d. įsakymu Nr. 22 (Žin., 2000, Nr.9-232);<br>18. Maisto produktų gamybos technologijos instrukcijų rengimo, tvirtinimo ir registravimo taisyklės, patvirtintos Žemės ir miškų ūkio ministerijos 1997 m. gegužės 12 d. įsakymu Nr.285 (Žin., 1997, Nr.43-1063);<br>19. Tarptautinės alkoholio stiprumo matavimo lentelės. Pasaulinė teisinės metrologijos organizacija. Vertimas iš prancūzų k., Kaunas, „Technologija“, 2002. (Valstybinės metrologijos tarnybos prie Lietuvos Respublikos aplinkos ministerijos direktoriaus 2001 m. gruodžio 28 d. įsakymas Nr.208 „Dėl Europos Sąjungos direktyvų įgyvendinimo“ (Žin., 2002, Nr.4-147;<br>20. Alkoholio produktų atitiktį patvirtinančių dokumentų įforminimo reikalavimai, patvirtinti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2004 m. birželio 28 d. įsakymu Nr.BI-599 (Žin., 2004, Nr.104;<br>21. Apdoroto tabako ir alkoholinių gėrimų ženklinimo specialiais ženklais - banderolėmis taisyklės, patvirtintos LR Vyriausybės 2004 m. balandžio 9 d. nutarimu Nr. 408 (Žin., 2004);<br>22. Alkoholio produktų gamybos licenzijavimo taisyklės, patvirtinta LR Vyriausybės 2004 m. birželio 30 d. nutarimu Nr. 830 ( Žin., 2004 Nr. 104-3847);<br>23. Fasuotų produktų kiekio ir matavimo indų kontrolės techninis reglamentas patvirtintas valstybinės metrologijos tarnybos direktoriaus 2008m. rugsėjo 11d. Įsakymu Nr. V-73; |

***13 lentelė. Kokybės kontrolės procedūrų sąvadas. EEB ir LR teisės norminių dokumentų sąvadas spiritinių gėrimų ženklinimui***

| ***Teisės norminiai dokumentai*** |
|---|
| 1. Lietuvos higienos norma HN 119:2002 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtinta LR sveikatos apsaugos ministro 2002m. gruodžio 24d. Įsakymu Nr.677;<br>2. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą tiekiamą vartotojams, (nauja redakcija, pilnai turės bus vykdomas nuo 2014-12-13);<br>3. Lietuvos Respublikoje parduodamų daiktų (prekių) ženklinimo ir kainų nurodymo taisyklės, patvirtintos ūkio ministro 2002 m. gegužės 15 d. įsakymu Nr.170 (Žin., 2002, Nr.50-1927; 2004,Nr.96-3551; Nr.76-2630); |

***14 lentelė. UAB „lietuviškas midus“ parengtos technologinės instrukcijos***

| ***Teisės norminiai dokumentai*** |
|---|
| 1. TI 01:2007 „Midaus nektarų gamybos technologinė instrukcija”;<br>2. TI 02:2007 „Midaus balzamo „Žalgiris“gamybos technologinė instrukcija“;<br>3. TI 03:2009 „Lietuviško midaus gamybos technologinė instrukcija”;<br>4. TI 05:2007 „Trauktinės „Stakliškių pipirinė“ gamybos technologinė instrukcija“;<br>5. TI 06:2008 „Bičių pikio trauktinės“ gamybos technologinė instrukcija“; |

**Antpilų ir aromatinio alkoholio paruošimas**

Alkoholinių gėrimų ir jų pusgaminių gamyboje naudojama daugiau kaip 100 rūšių augalinės žaliavos, kurių skirstymas pagal morfologinius požymius pateikiamas 15 lentelėje.

***15 lentelė. Gėrimų gamyboje naudojama žaliava***

| Eil. Nr. | Augalinės žaliavos dalys | Augalai |
|---|---|---|
| 1 | žolės | geltonžiedis barkūnas, raudonėlis, jonažolė, pipirmėtė, paprastasis kietis ir kt.; |
| 2 | žiedai | vaistinė medetka, akacija, gvazdikėlis, kraujažolė ieva; |
| 3 | šaknys ir šakniastiebiai | vaistinis valerijonas, ajeras, saldymedis, imbieras ir kt.; |
| 4 | medžio žievė | cinamonas, ąžuolas; |
| 5 | sausi vaisiai | paprastasis anyžius, kavamedis, kartusis ir kvepiantis pipiras ir kt. |
| 6 | citrusinių vaisių žievelės | |
| 7 | sultingi vaisiai | |

Klasifikacija numato žaliavos perdirbimo būdą, reikalavimus, keliamus įpakavimui, laikymo sąlygas, o taip pat nurodo augalo dalį, kuri naudojama gamyboje. Gaminant antpilus, užpylimas vandens - alkoholio mišiniu atliekamas su vienu ar dviem užpylimais.

Technologinės operacijos gaminant spirituotas ištraukas:

1. Žaliava priimama ir rūšiuojama;
2. Džiovinta žaliava smulkinama žolių pjaustymo mašinomis, malūnais ar rankiniu būdu;
3. I-asis užpylimas: specialioje talpoje žaliava užpilama vandens - alkoholio (iki 70%) tirpalu. Išlaikoma (ekstrahuojama) 5 – 10 parų, kiekvieną dieną maišant;
4. Nupilamas I-ojo užpylimo antpilas;
5. II-asis užpylimas: žaliava užpilama antrą kartą vandens – alkoholio tirpalu. Išlaikoma 5 – 10 parų, kiekvieną dieną maišant, o po to nupilamas antrasis užpylimas.

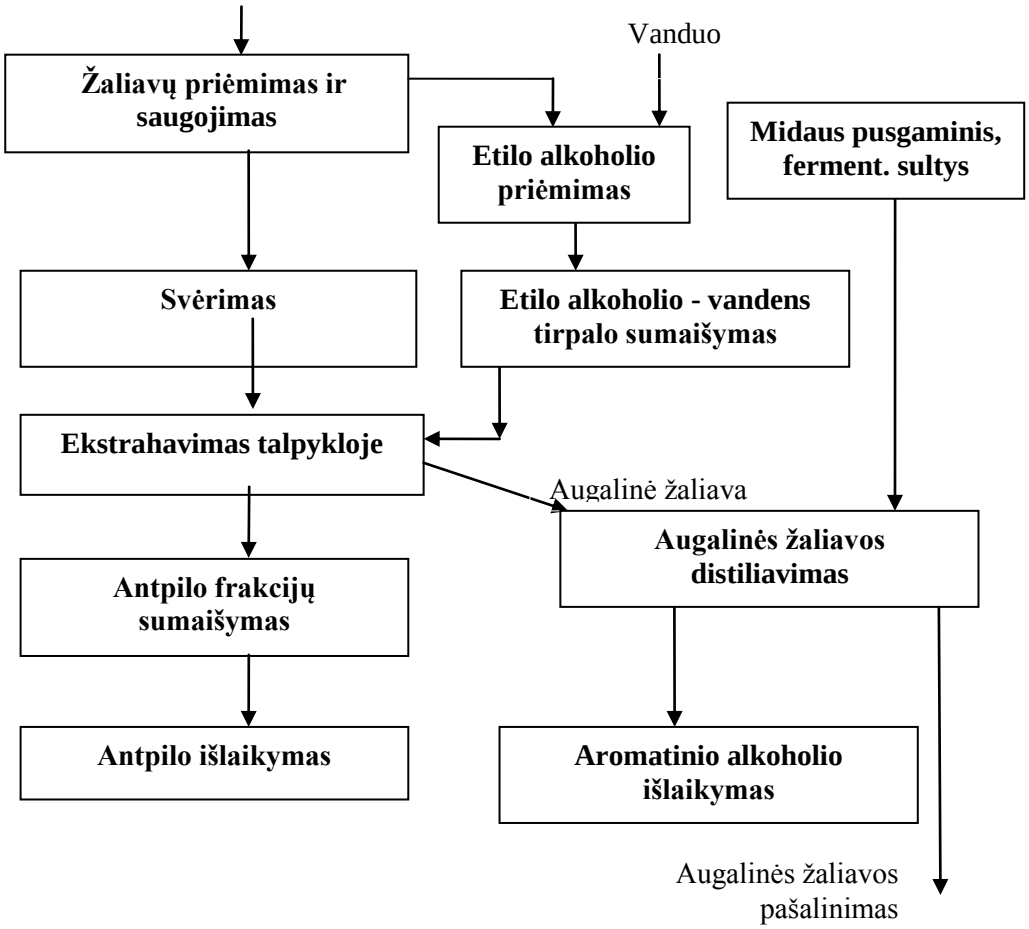
**Distiliato paruošimas**

Panaudota žaliava iškraunama iš ekstrahavimo talpos ir nukreipiama į distiliavo aparatą. Ten papildomai užpilama vandens - spiritiniu mišiniu ir vykdoma distiliacija – taip gaunamas aromatinis alkoholis - distiliatas.

Midaus balzamui distiliatas gaminamas taip pat iš midaus pusgaminio, tuomet šis pusgaminis tiesiogiai nukreipiamas į distiliavimo aparatą.

Tiek pagaminto antpilo, tiek distiliato kiekiai išmatuojami metrologiškai patikrintais saikikliais ir nukreipiami išlaikymui, o apskaitos dokumentai (žr. 11 lentelė)pateikiami buhalterijai.

Augalinių žaliavų antpilo ir distiliato paruošimo technologinė schema pateikiama 13 paveiksle.




***Pav. 13. Augalinių žaliavų antpilo ir distiliato paruošimo technologinė schema***

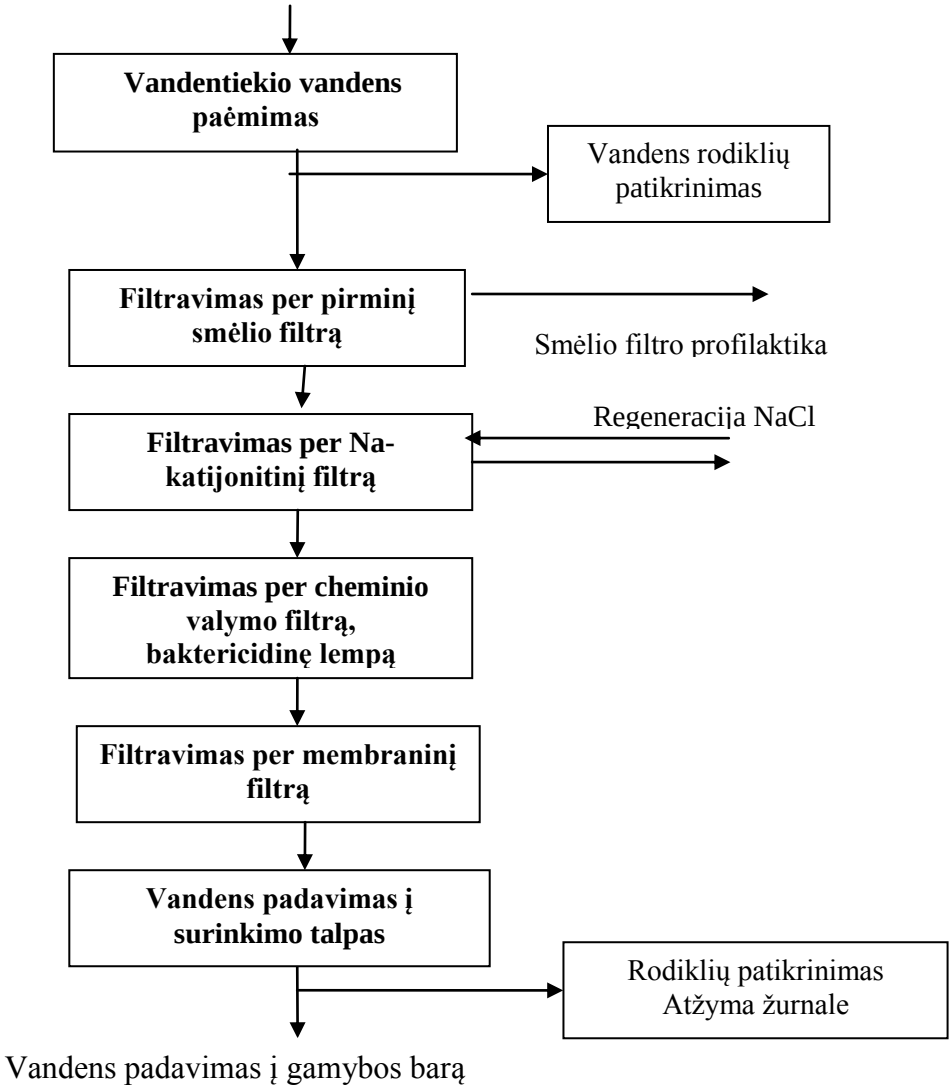
**Technologinio vandens paruošimas**

Įrangos veikimo pagrindas - jonų mainų principas, kurio procese, esantys vandenyje kalcio ir magnio jonai keičiami į natrio jonus.

Pradžioje vanduo paduodamas per mechaninį filtrą, kur yra valomas nuo galimų mechaninių priemaišų. Pašalinus dispersines priemaišas toliau vanduo praeina per nugeležinimo filtrus ir vanduo paduodamas į Na - katijonitinio filtro kolonas - minkštinimui. Naudojamos dvi filtro kolonos užpildytos katijonito grūdeliais. Po šios operacijos vanduo vadinamas minkštintu vandeniu, kuriame sumažintas magnio ir kalcio jonų kiekis. Abi filtro kolonos niekada nedirba kartu: viena filtruoja vandenį, o kita kolona regeneruojama. Filtras komplektuojamas kartu su atskira druskos tirpalo ruošimo talpa, maišant NaCl granules su vandeniu. Suminkštintam vandeniui būtina pagerinti skonį, kvapą, pašalinti chlorą ir sunkiuosius metalus. Šiam tikslui naudojamas cheminio valymo filtras, kuris užpildytas aktyvuota anglimi. Žalingų ir nepageidaujamų mikroorganizmų, bakterijų ir net virusų pašalinimui naudojama baktericidinė

lempa. Vanduo gali būti papildomai išvalomas atvirkštinio osmoso būdu. Technologiškai paruoštas vanduo nukreipiamas vandens vamzdynu į minkštinto vandens talpyklą.

Technologinio vandens paruošimo schema pateikiama 14 paveiksle.




***Pav. 14. Technologinio vandens paruošimo technologinė schema***

## 2.2. Gėrimų pusgaminių gamybai naudojamos įrangos eksploatacijos instrukcijos

Pusgaminiams paruošti naudojama įranga:

- antpilams paruošti reikalinga įranga: svarstyklės, talpyklos, saikikliai, siurbliai;
- distiliatams paruošti reikalinga įranga: distiliatorius, talpyklos, saikikliai, siurbliai;
- technologiniam vandeniui paruošti: Na - katijonitinis filtras komplekte su kitais įrenginiais.

Įmonėse UAB „Lietuviškas midus“ ir „ItalianaLT“ eksploatuojamos įrangos sąrašai pateikiami 8 priede.

### 2.3. Darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos

Gaminant pusgaminius, darbuotojai laikosi saugos ir sveikatos instrukcijų, kurių sąrašas bei keletas jų pateikiama 11 priede.

Pusgaminiai įmonėse saugiai ruošiami, laikantis prevencinės maisto saugos (RVASVT) sistemos dokumentų – būtinųjų programų reikalavimų (žr. 8 lentelė, 5 ir 12 priedai).

Įmonėje sudarytas plovimo medžiagų sąrašas. Įmonės darbuotojai dirbantys su cheminėmis medžiagomis pasirašytinai supažindinti su saugos duomenų lapais (žr. Pav. 11) ir naudojimo instrukcijomis.

### 2.4. Pusgaminių kokybės kontrolės procedūrų sąvadas

Pastoviai vykdoma pusgaminių kokybės kontrolė, o analizės rezultatai fiksuojami technologiniuose pasuose, kurie pritvirtinami ant pusgaminių talpyklų. (žr. Pav. 15) ir žurnaluose „Produktų technologinės eigos ir galutinės kontrolės planas“ (žr. 16 lentelė) bei.

Patvirtinta
UAB „Lietuviškas midus“ direktoriaus

**TECHNOLOGINIS PASAS**

Pavadinimas _____
Talpos Nr _____

| Data | Technologinės operacijos | Kiekis, ltr | Temperatūra, °C | Kiekis perskaičiuotas prie 20 °C | Analizės Nr | Etilo alkoholis, tūrio % | Cukrus, g/dm³ | Rūgštis, g/dm³ | Parašas |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

***Pav. 15. Gėrimo technologinis pasas***

***Pastaba**: išsamesnė informacija apie spiritinių gėrimų pusgaminių paruošimo technologines operacijas, reikalingos įrangos eksploataciją, darbuotojų saugą, higienos laikymąsi bei kokybės kontrolės procedūras bus pateikta individualaus mokymosi proceso metu.

*16 lentelė. Produktų technologinės eigos ir galutinės kontrolės planas _____ metams*

| Bandomojo objekto pavadinimas | Normatyvinio dokumento, nustatančio reikalavimus band. objektui, žymuo | Bandymų ir tikrinamų parametrų pavadinimas | Bandymų metodo žymuo | Bandinių paėmimo vieta | Tyrimų periodiš-kumas | Tyrimus atlieka | Regis-tro Nr. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| **Midus, Midaus gėrimas (išpilstymui)** | Midaus ir spiritinių gėrimų pagamintų iš midaus, apibūdinimo, gamybinio ir prekinio pateikimo techninis reglamentas 20090430.Nr.3D-291 | Etilo alkoholio kiekis, tūrio % | LST 1536:2004 p.4 arba DI 6-2009 | | | | |
| | | Cukraus kiekis, g/l; | LST 1536:2004 p.21 arba DI 7-2009 | | | | |
| | | Rūgščių kiekis (persk..į citr rūgštį), g/l, (k-0,07) | LST1536:2004 p.11 (arba DI 8-2009) | | | | |
| | | Lakiųjų rūgščių kiekis (persk.į acto rūgštį), g/l | Komisijos reglamentas nustatantis vyno metodus (EEB) Nr.2676/90 p.14 arba DI 11-2009 | | | | |
| | | Bendras ekstrakto kiekis, g/l | LST 1536:2004 p.19 arba DI 9-2009 | | | | |
| | | Geležies kiekis, mg/l | LST 1536:2004,p.22 | | | | |
| | | Bendras sieros dioksido kiekis, mg/l | LST 1969:2004,p.7 | | | | |
| | | Pripylimas į butelius | LST 1536:2004 arba DI 10-2009 | | | | |
| **Midaus nektarai ir midaus balzamai** | Midaus ir spiritinių gėrimų pagamintų iš midaus, apibūdinimo, gamybinio ir prekinio pateikimo techninis reglamentas 20090430.Nr.3D-291 | Etilo alkoholio kiekis,tūrio % | LST 1536:2004 p.4 arba DI 6-2009 | | | | |
| | | Cukraus kiekis, g/l | LST 1536:2004, p.11 arba DI 7-2009 | | | | |
| | | Bendro ekstrakto kiekis, g/l | LST 1536:2004,p.19 arba DI 9-2009 | | | | |
| | | Titruojamųjų rūgšč. kiekis(perskaič. Į citr. rūgštį) g/l,(k-0,07) | LST 1536:2004 p.11 arba DI 8-2009 | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Pripylimas į butelius | LST 1536:2004<br>arba DI 10-2009 | | | | |
| **Midaus pusgaminis** | Midaus ir spiritinių gėrimų pagamintų iš midaus, apibūdinimo, gamybinioir prekinio pateikimo techninis reglamentas 20090430.Nr.3D-291 | Etilo alkoholio kiekis, tūrio % | LST 1536:2004 p.4<br>arba DI 6-2009 | | | | |
| | | Cukraus kiekis, g/l | LST 1536:2004 p.11<br>arba DI 7-2009 | | | | |
| | | Titruojamųjų rūgšč. Kiekis (perskaič.į citr. rūgštį) g/l,(k-0,07) | LST 1536:2004 p.11<br>arba DI 8-2009 | | | | |
| | | Bendro ekstrakto kiekis, g/l | LST 1536:2004 p.19<br>arba DI 9-2009 | | | | |
| **Fermentuo-tos obuolių sultys** | Vaisių ir uogų vyno,<br>vaisių ir uogų vyno gėrimų ir kokteilių apibūdinimo,gamybos ir prekinio pateikimo taisyklės20010525Nr.171 | Etilo alkoholio kiekis,tūrio % | LST 1536:2004 p.4<br>arba DI 6-2009 | | | | |
| | | Cukraus kiekis, g/l | LST 1536:2004 p.11<br>arba DI 7-2009 | | | | |
| | | Bendro ekstrakto kiekis, g/l | LST 1536:2004 p.19<br>arba DI 9-2009 | | | | |
| | | Titruojamųjų rūgšč. Kiekis (perskaič.į citr rūgštį) g/l,(k-0,07) | LST 1536:2004 p.11arba DI 8-2009 | | | | |
| **Gazuoti alkoholiniai kokteiliai** | Alkoholinių kokteilių terminų, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas 20030805 ŽŪM Įsak. Nr.3D-322 | Etilo alkoholio kiekis, tūrio % | LST 1536:2004 p.5<br>arba DI6-2009 | | | | |
| | | Cukraus kiekis, g/l | LST 1536:2004 p.21<br>arba DI 7-2009 | | | | |
| | | Titruojamųjų rūgščių kiekis (persk..į citrinų rūgštį), g/l, (k-0,07) | LST 1536:2004 p.11<br>arba DI 8-2009 | | | | |
| | | Anglies dioksido nustatymas, kPA | LST 1969:2004 p.8 | | | | |
| | | Pripylimas į butelius | DI 10-2009 | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Trauktinės** | Spiritinių gėrimų tvarkymo ir prekinio pateikimo techninis reglamentas 20030407 Nr.3D-139 | Etilo alkoholio kiekis,tūrio % | LST 1536:2004 p.4 arba DI 6-2009 | | | | |
| | | Cukraus kiekis, g/l | LST 1536:2004 p.11 arba DI 7-2009 | | | | |
| | | Bendro ekstrakto kiekis g/l | LST 1536:2004 p.19 arba DI 9-2009 | | | | |
| | | Titruojamųjų rūgšč. kiekis(perskaič.į citr. rūgštį) g/l(k-0,07) | LST 1536:2004 p.11 arba DI 8-2009 | | | | |
| | | Pripylimas į butelius | LST 1536:2004 p.5 arba DI 10-2009 | | | | |
| **Spiritiniai gėrimai** | Spiritinių gėrimų tvarkymo ir prekinio pateikimo techninis reglamentas 20030407 Nr.3D-39 | Etilo alkoholio kiekis, tūrio % | LST 1536:2004 p.4 arba DI 6-2009 | | | | |
| | | Cukraus kiekis, g/l | LST 1536:2004 p.11 arba DI 7-2009 | | | | |
| | | Bendro ekstrakto kiekis g/l | LST 1536:2004 p.19 arba DI 9-2009 | | | | |
| | | Titruojamųjų rūgšč. kiekis(perskaič.į citr. rūgštį) g/l(k-0,07) | LST 1536:2004 p.11 arba DI 8-2009 | | | | |
| | | Pripylimas į butelius | LST 1536:2004 p.5 arba DI 10-2009 | | | | |

Parengė:Laboratorijos vadovė _____
*(pareigos,vardas,pavardė,parašas)*

## 3. MOKYMO ELEMENTAS.

## Spiritinių gėrimų kupažavimas, išlaikymas, stabilizavimas, filtravimas

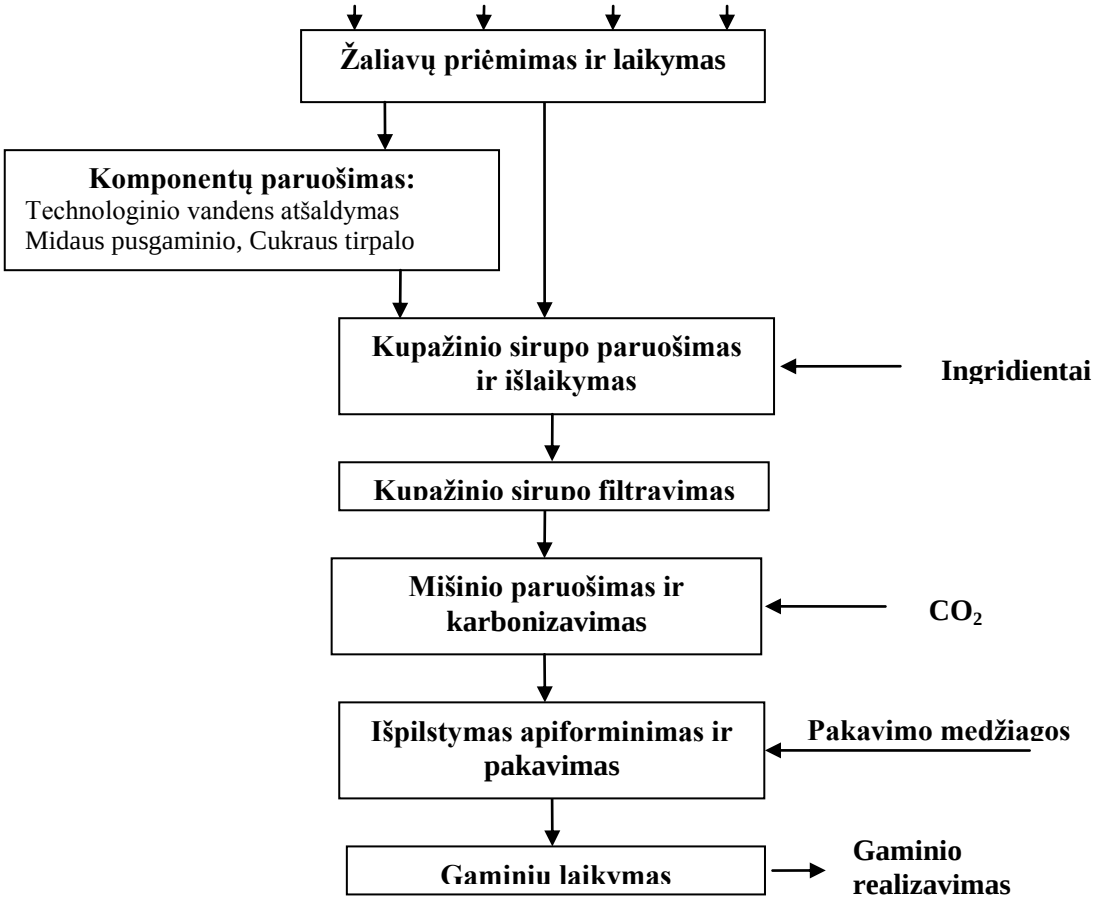
### 3.1. Spiritinių gėrimų kupažavimo, išlaikymo bei skaidrinimo technologijų aprašai ir technologinės schemos

Kupažavimas - tai įvairių gėrimo komponentų sumaišymas. Kupažas – gėrimą sudarantis komponentų mišinys. UAB „Lietuviškas midus“ bei „ItalianaLT“ kupažavimo skyriuose ruošiami įvairių alkoholinių gėrimų kupažai:

- midaus balzamas - „Žalgiris“;
- midaus nektarai – „Suktinis“, „Šventinė“, „Trys karaliai“, „Vilnius“, „Raganaitė“;
- trauktinė – „Bičių pikio trauktinė”bei spiritinis gėrimas – „Stakliškių pipirinė“;
- alkoholiniai kokteiliai, kuriuose yra 5, 8 arba 12 tūrio proc. etilo alkoholio;
- brendis;.

Kupažavimas (maišymas) atliekamas laikantis: receptūrų ir technologinių instrukcijų.

Alkoholinių kokteilių gamybos technologinė schema pateikiama 16 paveiksle.

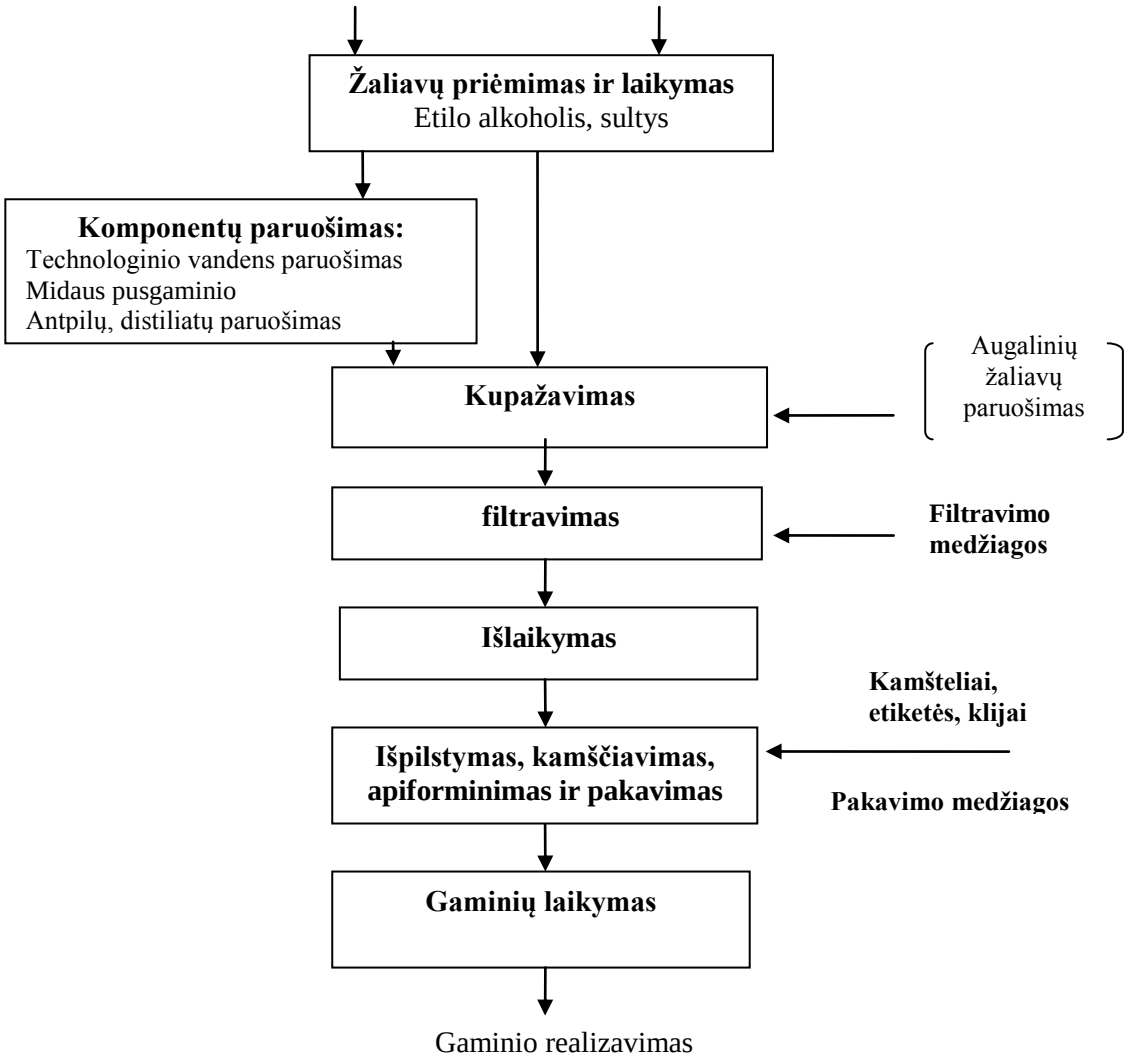



*Pav. 16. Alkoholinių kokteilių gamybos technologinė schema*

Alkoholinių kokteilių technologinio proceso stadijos:

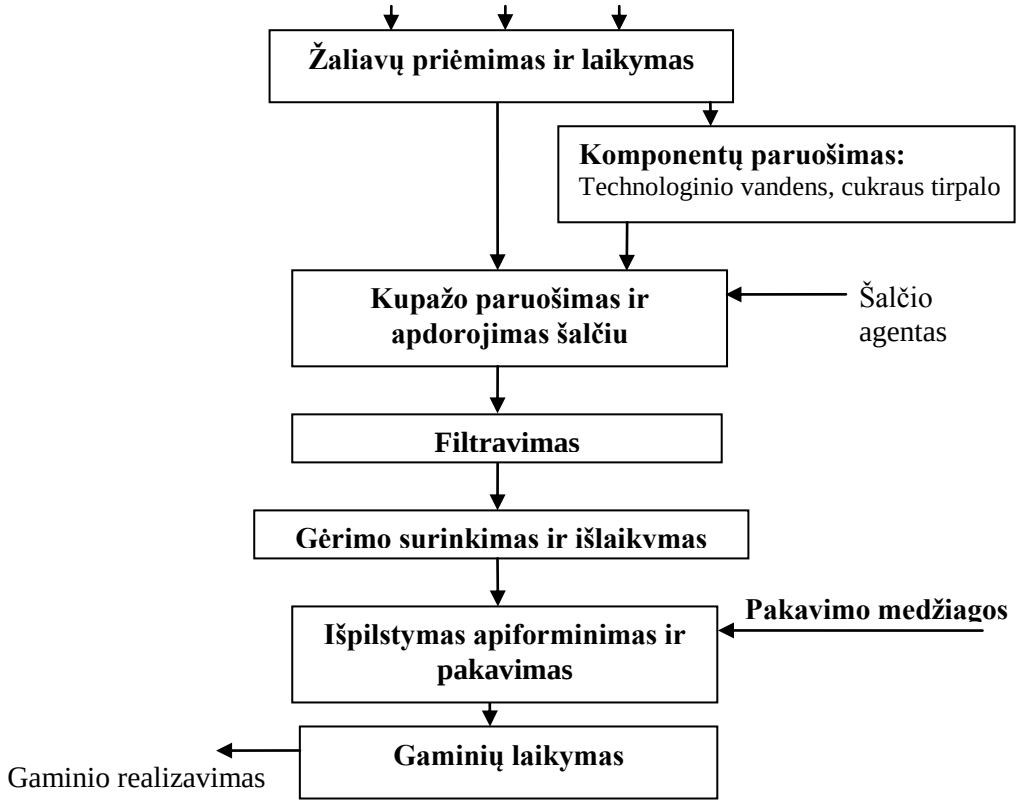
- žaliavų ir pusgaminių paruošimas;
- kokteilių mišinio sudarymas;
- kokteilių prisotinimas anglies dioksidu;
- kokteilių išpilstymas į butelius, etikečių klijavimas ir pakavimas.

Midaus balzamas, midaus nektarai, trauktinės ir spiritinio gėrimo technologinį procesą galima pavaizduoti tokia unifikuota technologine schema, kuri pateikiama 17 paveiksle.




***Pav. 17. Alkoholinių gėrimų (midaus balzamo, nektarų, trauktinių) gamybos technologinė schema***

Brendžio technologinis procesas pavaizduojamas schemoje, pateiktoje 18 paveiksle.




***Pav. 18. Brendžio gamybos technologinė schema***

### 3.2. Gėrimo receptūros sudarymo forma

Gaminių receptūroje ekstrakto kiekis pateikiamas - kg (ltr) /1000-iui ltr.

Siekiant teisingai paskaičiuoti kupažą, reikia tiksliai žinoti jį sudarančių komponentų sudėtį, todėl skaičiavimai atliekami, naudojantis faktiniais kupažo komponentų rodikliais.

Skaičiuojant kupažą, priimama, kad bendrojo ekstrakto, etilo alkoholio, cukraus ir rūgščių kiekius sudaro su kiekvienu komponentu įeinantys atitinkami jų kiekiai:

- etilo alkoholio kiekis paskaičiuojamas iš skirtumo tarp reikalingo alkoholio kiekio pagal gėrimo fizikinius – cheminius rodiklius ir alkoholio kiekio, esančio komponentuose;
- reikalingas cukraus kiekis paskaičiuojamas iš skirtumo tarp esamo cukraus kiekio pagal fizikinius – cheminius gėrimo rodiklius ir cukraus kiekio, komponentuose;
- reikalingas citrinos rūgšties kiekis paskaičiuojamas iš skirtumo tarp rūgšties kiekio pagal fizikinius – cheminius gėrimo rodiklius ir rūgšties kiekio, esančio komponentuose, įvertinus aktyviosios medžiagos joje kiekius;
- galiausiai paskaičiuojamas paruošto vandens kiekis, reikalingas kupažo praskiedimui iki nurodyto jo kiekio.

Alkoholinių gėrimų receptūros forma pateikiama 19 paveiksle.

UAB „_____“ TVIRTINU:

.....

.....

(data)

**ALKOHOLINIS GĖRIMAS „_____“**

Stiprumas, tūrio % - ..... Spalva: .....

Cukraus kiekis, perskaičiavus į invertuotą, g/dm³ - ..... Skonis, aromatas: .....

Rūgšties kiekis, perskaičiavus į citrinų r., g/dm³- ..... Išvaizda: .....

Anglies dioksido perteklinis slėgis ne mažesnis kaip 150kPa

Galiojimo terminas - .....

**Žaliavų sąnaudos 1000 ltr kokteilio gamybai**

| Eil. Nr. | Žaliavos pavadinimas | Kiekis | | Fizikiniai-cheminiai rodikliai | | | Bendras kiekis žaliavoje | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | kg | ltr | Alk. tūrio % | Cukr. %, g/dm³ | Rūgšt. %, g/dm³ | Alk. l.a.a. (LPA) | Invert. Cukrus,kg | Rūgštis, kg |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| Iš viso: | | | | | | | | | |
| Gamybos nuostoliai: | | | | | | | | | |
| „..... “ alk.gėrimas | | | | | | | | | |

| .....

(Rengėjo pareigos, parašas, vardas pavardė )

***Pav. 19. Alkoholinių gėrimų receptūros forma***

### 3.3. Įrangos eksploatacijos instrukcijos

Pagrindiniai reikalavimai keliami įrenginiams:

a) technologiniai - eksploataciniai. Pagrindinis rodiklis, apibūdinantis įrenginį, yra jo valandinis našumas ( kg / h; vnt / h);

b) konstrukciniai;

c) darbų saugos - įrenginių kenksmingų veiksnių priskiriami mašinų besisukančios ir judančios dalys, karšti paviršiai;

d) sanitarijos;

e) ekonominiai - įtakoja įrenginių pirkimo, montavimo ir priežiūros išlaidas.

f) ergonominiai reikalavimai - keliami kompleksiškai su kitais reikalavimais nusta. Pagrindiniai jų - darbo poza, sunkumas, darbo vietos apšvietimas ir pan.

Darbuotojai privalo žinoti įrenginių paskirtį bei minimaliai suprasti jų konstrukciją ir darbo principą. Įmonėse eksploatuojamos įrangos sąrašai pateikiami 8 priede, o įrangos eksploatacijos instrukcijos – priede 9 bei 20 ir 21 paveiksluose.

**EKSPLOTAVIMO INSTRUKCIJA**

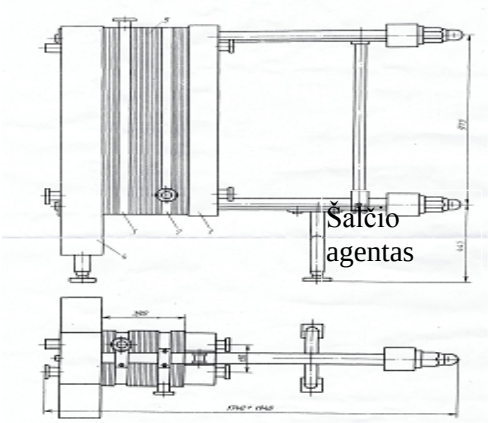
**Plokštelinis šilumokaitis**

Paskirtis: Plokštelinis šaldytuvas naudojamas cukraus tirpalo ir kitų skystų pusgaminių pasterizacijai.

Pagrindiniai darbo elementai yra nerūdijančio plieno lakštai ir stovas, ant kurio jie sumontuoti. Paviršius turi iškilias įdubas, kuriomis nuolat plonu sluoksniu teka šildomi – šaldomi skysčiai. Viršutinėse ir apatinėse plokštėse yra keturios angos, kurios, surinkus šilumokaitį, sudaro kanalus skysčių pasikeitimui, įtekėjimui ir ištekėjimui. Viršutinės ir pusiau apvalios išpjovos ir apatinės plokštės montuojamos ant stovo. Sutvirtinimui naudojamos guminės tarpinės, priklijuotos tarp jų aplink angą kur prateka skystis.

Paveiksle nurodyta automatinė plokštelinio šilumokaičio įranga.

Įranga sudaryta iš valdymo pulto, reguliuojančio vožtuvo, nerūdijančio plieno šilumokaičio plokštės. Vienu ir tuo pačiu momentu dalis šilumokaičio paketų, kurie vadinami sekcijomis, šaldomas arba šildomas pratekantis produktas. Plokštelės išskirtos į dvi sekcijas, atskirta viena nuo kitos specialia plokšte.




*Pav. Plokštelinis šilumokaitis: 1 - suspaudimo plokštė, 2-3 - tarpinės plokštės, 4 – korpusas, 5 - darbinės plokštės*

Veikimo principas: Karštas tirpalas iš paruošimo talpyklos siurbliu nukreipiama į pirmą sekciją ir atšaldoma nuo 70 iki 25°C šaltu agentu. Iš sekcijos atšaldytas tirpalas patenka į antrą sekciją, kur atšaldoma iki 8 – 15°C temperatūros ir išteka iš aparato.

***Pav. 20. Plokštelinio šilumokaičio eksploatacijos instrukcija***

**EKSPLOTAVIMO INSTRUKCIJA**

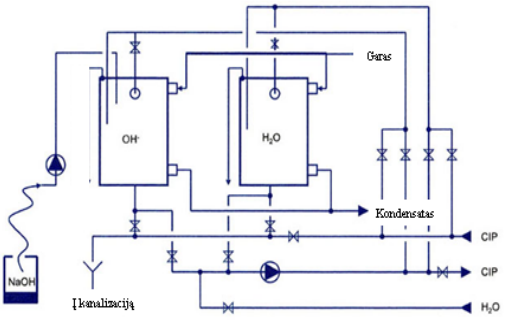
**CIP plovimo sistema**

Paskirtis: efektyviam gamybos įrenginių plovimui ir dezinfekavimui. Priklausomai nuo įmonės įrenginių dydžio bei automatizacijos lygio, CIP plovimo sistema gali būti naudojama keliais skirtingais būdais.

Įrenginio konstrukcija ir veikimo principas: Plovimo sistema, pritvirtinta ant rėmų ar sumontuota aikštelėje, skirta paruošti ir tiekti valymo tirpalus į gamybos įrangą, priklausomai nuo pasirinktos plovimo programos. Į programos parinkimą įeina skysčio, temperatūros ir trukmės parinkimas. Plovimo skysčiai grąžinami į plovimo sistemą pakartotiniam naudojimui. Plovimo sistema taip pat užtikrina karšto vandens tiekimą papildomam įrenginių sterilizavimui prieš pradedant gamybą.

Kaustikinė soda – tradicinis plovimui naudojamas skystis, skirtas kasdieniniam plovimui. Ji dažniausiai naudojama 1-2% koncentracijos tirpalas. Sis tirpalas ištirpina ir pašalina organinių medžiagų apnašas. Rūgšties tirpalas (pvz.: 1 % azoto rūgštis) naudojamas, siekiant pašalinti kalcio ir kitas mineralines nuosėdas.

Panaudoti šarmo plovimo tirpalai nukreipiami į talpą, kurioje, prieš pašalinant iš sistemos, neutralizuojami. Panaudotas plovimo tirpalai ir išleidžiamas vanduo iš plovimo sistemos prateka pro linijinį pH metrą. Skysčiai, kurių pH viršija nustatytą vertę, nukreipiami į neutralizacijos talpą.




**Pav. Technologinė CIP įrangos plovimo schema schema**

**lentelė. Pavyzdinė plovimų lentelė**

| Plovimo etapas | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|---|---|---|
| *Nešildomų paviršių (pvz. talpų, vamzdžių) plovimas po kiekvienos gamybos* | | |
| Skalavimas vandeniu | kambario temperatūros | 3-5 |
| Cirkuliacija natrio šarmu (1,5%) | 70 | 10 |
| Skalavimas vandeniu | kambario temperatūros | 5 |
| *Šildomų paviršių (pvz. pasterizatoriaus) plovimas po kiekvienos gamybos* | | |
| Skalavimas vandeniu | kambario temperatūros | 3-5 |
| Cirkuliacija natrio šarmu (1,5%) | 70 | 20 |
| Skalavimas vandeniu | kambario temperatūros | 10 |
| *Plovimas kartą per savaitę* | | |
| Skalavimas vandeniu | kambario temperatūros | 5 |
| Cirkuliacija natrio šarmu (1,5%) | 70 | 20 |
| Skalavimas vandeniu | kambario temperatūros | 5 |
| Cirkuliacija rūgštimi (1%) | 65 | 10 |
| Skalavimas vandeniu | kambario temperatūros | 10 |

***Pav. 21. Plovimo CIP sistemos eksploatavimo instrukcija***

### 3.4. Darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos

Kupažuojant gėrimus, darbuotojai laikosi saugos ir sveikatos instrukcijų, kurios pateikiamos priede 11.

Saugiai kupažai ruošiami, laikantis prevencinės maisto saugos (RVASVT) sistemos dokumentų – būtinųjų programų reikalavimų (žr. 8 lentelė, 5 priedas).

Higieniniam lygiui užtikrinti, įmonėse reguliariai vykdomi plovimai ir dezinfekcijos. Šiuos procesus gėrimų pramonėje galima būtų suskaidyti į atskiras sritis:

1. cirkuliacinis įrengimų plovimas ir dezinfekcija CIP sistemomis;
2. įrenginių išorės ir patalpų plovimas bei dezinfekcija;
3. konvejerių juostų plovimas ir tepimas;

### 3.5. Kokybės kontrolės procedūrų sąvadas

Laboratorijai pateikiamas gaminamo produkto mėginys. Tikrinama - cukraus, rūgščių, etilo alkoholio, angliarūgštės (alkoholiniams kokteiliams) kiekiai. Kontrolės duomenys surašomi laboratorijos kontrolės registre: „Produktų technologinės eigos ir galutinės kontrolės planas“ ir galutinė kontrolė (žr. 16 lentelė.). Kokybiniams rodikliams nustatyti analizė atliekama, laikantis laboratorijos viršininkės sudarytomis darbo instrukcijomis – jos pateikiamos 17 lentelėje.

***17 lentelė. Darbo instrukcijos***

| **Eil Nr** | **Galiojantys dokumentai** | |
|---|---|---|
| | **Žymuo** | **Pavadinimai** |
| | | **Darbo instrukcija** |
| 1. | DI 6-2009 | Midaus, midaus nektarų, midaus balzamų, trauktinių, antpilų, gazuotų alkoholinių kokteilio ir spirituotų sulčių alkoholio koncentracijos tūrio % nustatymas. |
| 2. | DI 7-2009 | Midaus, midaus nektarų, midaus balzamų, trauktinių, antpilų,gazuotų alkoholinių kokteilių ir spirituotų sulčių cukraus kiekio nustatymas. |
| 3. | DI 8-2009 | Rūgščių kiekio nustatymas titravimo su indikatoriumi būdu miduje, midaus nektaruose, midaus balzamuose, trauktinėse, antpiluose, gazuotuose alkoholiniuose kokteiliuose ir spirituotose sultyse. |
| 4. | DI 9-2009 | Midaus, midaus nektarų,midaus balzamų,trauktinių bendro ekstrakto kiekio nustatymas. |
| 5. | DI 10-2009 | Fasuotų produktų vardinio kiekio nustatymas |
| 6. | DI 11-2009 | Lakiųjų rūgščių kiekio nustatymas miduje |
| 7. | DI 12-2009 | Katilinėje naudojamo ir analizės vandens pH rodiklio nustatymas. |
| 8. | DI 13-2009 | Katilinėje naudojamo ir technologinio vandens kietumo nustatymas. |
| 9. | DI 14-2009 | Katilinėje naudojamo ir technologinio vandens šarmingumo nustatymas. |
| 10. | DI 15-2009 | Geležies kiekio nustatymas technologiniam vandenyje |
| 11. | DI 16-2009 | Citrinų rūgšties koncentracijos nustatymas |
| 12. | DI 17-2009 | Nitritų nustatymas technologiniame vandenyje |
| 13. | DI 18-2009 | Cukraus kiekio meduje nustatymas |

Kai produktas neatitinka reikalavimų (neigiama laboratorijos išvada), mišinys koreguojamas ir mėginys vėl pateikiamas laboratorinei analizei. Tai kartojama, kol gaminamas produkto kupažas atitinka reikalavimus. Esant teigiamam įvertinimui, tęsiamas technologinis procesas - produktas nukreipiamas išpilstymui.

Midaus nektarai ir balzamai bei alkoholiniai kokteiliai gaminami laikantis ES bei nacionalinių teisės norminių dokumentų nuostatų, įmonėje patvirtintų technologinių instrukcijų ir receptūrų, jų sąvadas pateiktas 14 lentelėje .

Pagaminti gėrimai pagal technologinę instrukciją ir atitinkantys tam gaminiui numatytus juslinius ir fizikinius bei cheminius rodiklius, pilstymo cechui priduodami metrologinių tarnybų išmatuotomis talpyklomis, prieš tai paėmus vidutinį bandinį (0,5 ltr talpos du butelius), kuris saugomas ne mažiau dviejų mėnesių. Galiausiai išrašomas produkcijos perdavimo važtaraštis (žr. 15 priedas).

***Pastaba**: išsamesnė informacija apie spiritinių gėrimų kupažavimo, išlaikymo, stabilizavimo, bei filtravimo operacijas, reikalingos įrangos eksploataciją, darbuotojų saugą, higienos laikymąsi bei kokybės kontrolės procedūras bus pateikta individualaus mokymosi proceso metu.

## 4. MOKYMO ELEMENTAS.
## Spiritinių gėrimų išpilstymas, apiforminimas bei pakavimas

### 4.1. Spiritinių gėrimų išpilstymo, apiforminimo bei pakavimo technologijų aprašai ir technologinės schemos

**Alkoholinių kokteilių išpilstymas**

Alkoholinių kokteilių išpilstymas vykdomas šiems gėrimams pritaikytoje linijoje. Gavus laboratorijos kokybės pažymėjimą apie kokybės atitikimą, pradedamas midaus kokteilių pilstymas.

Iš taros sandėlio PET buteliai paduodami oro transporteriu nukreipiami skalavimui po to į 24 mechaninius dozatorius turinčią pilstymo mašiną**,** o pripilti buteliai uždaromi įrenginyje su šešiomis kamščiavimo galvutėmis.

Išpilstyti į skirtingos talpos PET butelius, gėrimai po 6 ar 12 vienetus pakuojami blokais, aptraukiant polietileno plėvele termotunelyje. Blokai sukraunami ant padėklų ir vežimėliais transportuojami į sandėlį.

Gatavos produkcijos kiekio perdavimas į sandėlį atsekamas pagal išrašytus vidinio judėjimo važtaraščius (žr. 15 priedas).

**Midaus nektarų, midaus balzamo, trauktinių ir brendžio išpilstymas**

Numatomas produkto kiekis iš rūsio talpų perpumpuojamas į cecho talpą nacionaliniams (midaus) gėrimams. Iš žaliavų sandėlio pagal vidaus važtaraščius į cechą pristatomi tušti buteliai, kamšteliai, etiketės. Operatoriai pagal cecho viršininko ir brigadininko nurodymus savalaikiai paruošia technologinius įrenginius bei juos aptarnauja.

Išpilstant produktą į butelius, laboratorija atlieka analizę ir išrašo kokybės pažymėjimą bei kontrolės duomenys surašomi laboratorijos kontrolės registre. Po laboratorijos patikrinimo, ant visų patikrintos partijos butelių kamštelių markiravimo aparatu pažymima laboratorijos analizės Nr. ir išpilstymo data. Ant butelių klijuojamos etiketės ir banderolės. Etiketės klijuojamos rankiniu arba automatiniu būdu (skirtingose išpilstymo linijose), o banderoles - rankiniu. Pagaminta produkcija pakuojama į gofro kartono dėžes. Supakuota produkcija hidrauliniais vežimėliais transportuojama į produkcijos sandėlį, išrašant vidinį važtaraštį.

Tuščių butelių, paduodamų į skalavimo mašinas iš taros sandėlio ir gatavos produkcijos apskaitai naudojami mechaniniai skaitikliai, o pripiltų ir užkamščiuotų butelių apskaitai naudojamasi produkcijos apskaitos skaitiklių parodymai. Skaitiklių pastatymo vieta suderinta su Valstybine mokesčių inspekcija.

Priimant – perduodant materialines vertybes, jų apskaitą atlieka materialiai atsakingi darbuotojai.

## 4.2. Įrangos eksploatacijos instrukcijos

Skirtingų gėrimų išpilstymui naudojama atskiros pilstymo linijos.

Alkoholinių kokteilių išpilstymo linijos įranga: triblokas: (butelių skalavimo, išpilstymo, kamščiavimo automatai), butelių apskaitos skaitiklis, etikečių ir banderolių klijavimo, ženklinimo įrenginiai, pakavimo mašina, termotunelis, tuščių – pilnų butelių transporteriai;

Midaus nektarų ir balzamų, trauktinių išpilstymas vykdomas stipriųjų gėrimų išpilstymo linija bei suvenyrinių butelių pusiau automatizuota išpilstymo linija.

Brendis išpilstomas (UAB „ItalianaLT“) unifikuota pilstymo linija, naudojant jos atšaką, skirtą ramiųjų gėrimų pilstymui bei apiforminimui.

Aukštam higieniniam lygiui palaikyti ir tinkamai išplauti įrenginius, įmonėse įrengtos CIP sistemos. Šios sistemos privalumai:

- racionalizuoja gamybos grafiką ir įgalina padidinti gamybos pajėgumus;

- sumažintas darbo valymo trukmė;
- pagerintas higienos užtikrinimas - automatizuotos sistemos, efektyviau ir nuosekliau nei rankomis plauna įrenginius;
- daugkartinis plovimo tirpalų panaudojimas;
- įrangos optimalesnis panaudojimas bei išsaugojimas;
- užtikrinamas plovimo saugumas;
- vandens ir ploviklio panaudojimo optimizavimas;
- sunkiai prieinamų įrangos vietų valymo įgalinamumas ir kt.

Tradicinis CIP plovimas susideda naudojant šias plovimo procedūras: skalavimas vandeniu, plovimas šarmu, skalavimas vandeniu, plovimas rūgštimi + skalavimas, dezinfekcija.

Maisto pramonėje yra gerai žinomos tokios plovimo ir dezinfekavimo medžiagos, kaip natrio hipochloritas, natrio hidroksidas, azoto rūgštis. Pagrindiniai kriterijai, kuriant plovimo medžiagas, yra - plaunamų paviršių tipas ir nešvarumų sudėtis.

Įrangos eksploatacija – tai jų priežiūra darbo metu, techninis aptarnavimas ir savalaikis remontas. Laikantis teisingo eksploatacijos režimo, užtikrinamas ilgalaikis įrenginių darbingumas, tvarkingumas ir kokybiškos produkcijos gamyba. Eksploatuojant įrenginius, vadovaujamasi jų techniniuose pasuose nurodytais reikalavimais ir taisyklėmis. Tai įrenginių valdymo, darbo apsaugos, tepimo, mechanizmų derinimo ir kiti reikalavimai. Įrangą būtina sistemingai ir atidžiai prižiūrėti, laiku ir kokybiškai remontuoti - tuo tikslu įdiegta techninės priežiūros ir remonto sistema. Tipiniai šaldymo įrenginių gedimai, jų atsiradimo priežastys ir šalinimo būdai nurodyti 18 lentelėje.

***18 lentelė. Tipiniai šaldymo įrenginių gedimai***

| Gedimas | Priežastis | Šalinimo būdas |
|---|---|---|
| Aukštas kondensacijos slėgis | Oras šaldymo linijoje<br>Instaliacijoje per daug šaldymo agento | Norint šaldymo liniją<br>Nusiurbti šaldymo agento perteklių |
| Per žemas kondensacijos slėgis | Prie kondensatoriaus patenka per daug šalto oro; Skystas šaldymo agentas sugrįžta iš garintuvo ir patenka į kompresorių; | Patikrinti ir sureguliuoti žemo slėgio matuoklį, valdantį kondensatoriaus ventiliatorius; Sureguliuoti termostatinį vožtuvą ir patikrinti termostatinio vožtuvo daviklio pritvirtinimą; |
| Žemas įsiurbimo slėgis | Per mažai skysto šaldymo agento patenka į garintuvą; | Nusiurbti šaldymo agentą ir patalpinti kondensatoriuje; |
| Agregatas dirba trumpais ciklais, sustodamas, | Blogai nureguliuotas aukšto slėgio presostatas; Šaldančio oro temperatūra per aukšta, arba išsijungę ventiliatoriai | Patikrinti reguliavimą; Nuvalyti dulkes, padidinti šaldančio oro kiekį, patikrinti, ar veikia aušinančio oro ventiliatoriai; |
| Agregatas pradeda veikti, tačiau po trumpo laiko išsijungia | Žymus įtampos sumažėjimas, variklio perkrovimas dėl per aukšto išgarinimo temperatūros, fazės trūkumas; Blogai nureguliuotas žemo slėgio presostatas | Patikrinti variklio įtampą;<br>Nustatyti reikiamus parametrus; |
| Hidraul. smūgiai kompresoriaus vožtuve | Kompresorius siurbia skystą šaldymo agentą; Tepalo mušimas | Rasti siurbimo priežastis ir pašalinti;<br>Patikrinti tepalo lygį, |

| | | |
|---|---|---|
| Kompresoriaus karteris apšerkšnijęs | Kompresorius siurbia skystį; | Sureguliuoti termostatinę skysčio plėtimosi principu veikiančią sklendę |
| Aukštas siurbimo slėgis | Per daug pralaidi termostatinė skysčio sklendė; Nesandarūs kompresoriaus darbiniai vožtuvai | Sureguliuoti sklendę, patikrinti jos kontrolę Nuimti galvutę drauge su vožtuvų plokšte, patikrinti darbines vožtuvų plokšteles |
| Agregatas dirba nesustodamas | Sistemoje mažai šaldymo skysčio; Nesandarūs kompresoriaus vožtuvai; | Patikrinti sandarumą ir papildyti įrenginį Nuimti galvutę, patikrinti vožtuvų stovį, |

Įmonėje eksploatuojamos įrangos sąrašai pateikiami 8 priede, įrangos eksploatacijos instrukcijos – 9 priede.

### 4.3. Darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos

Gėrimus išpilstant, darbuotojai ypatingai privalo laikytis saugos ir sveikatos instrukcijų (žr. 11 priedas), nes šiame padalinyje esanti įranga – pavojinga ir gali sužeisti ją aptarnaujančius darbuotojus.

Siekiant saugiai paruošti kupažus, laikomasi prevencinės maisto saugos (RVASVT) sistemos dokumentų – būtinųjų programų reikalavimų (žr. 8 lentelė, 5 priedas).

### 4.4. Kokybės kontrolės procedūrų sąvadas

Alkoholinių gėrimų gamybos apskaita vedama, taikant LR Vyriausybės patvirtintų teisės norminių dokumentų reikalavimus. Pagaminti gėrimai visuomet griežtai kontroliuojami, tiriant juslinius ir fizikinius bei cheminius rodiklius. Analizės rezultatai fiksuojami produkcijos tyrimų žurnale (žr. paveiksle 22).

**Gatavos produkcijos žurnalas**

| Eil. Nr. LM | Gamybos data | Produkto pavadinimas | Kiekis, litrais | Fizikiniai ir cheminiai rodikliai | | | | | | | Produkto tankis, kg/m³ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Etilo alkoholio kiekis,% tūrio | Cukraus kiekis, g/l | Titruojamųjų rūgščių kiekis, perskaičiavus į citrinų rūgštį (k-0,07), g/l | Lakiųjų Rūgšč.kiekis, perskaičiavus į acto rūgštį, g/l | Bendrojo ekstrakto kiekis, g/l | Geležies kiekis, mg/l | Sulfitų bendras kiekis, mg/l | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

| Jusliniai | rodikliai | Skaidrumas (midui ir midaus nektarams leistinos nuosėdos) | Pripylimas,,pagal Fasuotų produktų ir matav.indų reg. V-73,2008-09-16 | Kokybės pažymėjimas Nr. | Laboratorijos darbuotojo parašas |
|---|---|---|---|---|---|
| Spalva | Skonis, aromatas | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

***Pav. 22. Produkcijos kokybės rezultatų fiksavimo žurnalas***

Ypač griežtai kontroliuojamas faktinis gėrimo kiekis butelyje – tai atliekama laikantis darbo instrukcijos „Fasuotų produktų vardinio kiekio nustatymas“. Ši darbo instrukcija taikoma partijomis gaminamiems produktams, fasuojamiems į stiklinę, plastikinę, keramikinę tarą ir pagamintiems laikantis Fasuotų produktų kiekio ir matavimo indų kontrolės reglamento Nr.V-73, 2008 09 11, reikalavimų. Už savalaikę ir tikslią įmonėje gaminamos ir išleidžiamos produkcijos vardinio kiekio kontrolę atsakingos įmonės laboratorijos darbuotojos, cecho viršininkės ir cechų brigadininkės.

Bandiniai fasuotų produktų partijos kiekio įvertinimui atrenkami pradedant gamybą ir gamybos metu. Bandiniai gali būti atrinkami:

- neardomuoju metodu - produkto kiekio analizė atliekama įvertinant jo masę (sveriant);
- ardomuoju bandymu kai tyrimo metu ardoma pakuotė.

Butelių imtis atrenkama atsitiktine tvarka (žr. 19 lentelė).

***19 lentelė. Butelių imtis atrenkama atsitiktine tvarka***

| **Fasuotų prekių skaičius partijoje** | **Vienetų skaičius imtyje** | **Defektuotų fasuotų prekių skaičius** | |
|---|---|---|---|
| | | **Priėmimo kriterijus** | **Atmetimo kriterijus** |
| 100–500 | 50 | 3 | 4 |
| 501–3 200 | 80 | 5 | 6 |
| > 3 200 | 125 | 7 | 8 |
| Iki 100 | Visos pakuotės | 1 | 2 |

Produkto kiekio (masės ir tūrio) pakuotėje leistinosios neigiamos paklaidos pateiktos 20 lentelėje.

***20 lentelė. Produkto kiekio (masės ir tūrio) pakuotėje leistinosios neigiamos paklaidos***

| **Vardinis kiekis $Q_v$ g arba ml** | **Leistinosios neigiamos paklaidos (LNP)** | |
|---|---|---|
| | **% nuo $Q_v$** | **g arba ml** |
| nuo 0 iki 5 | - | 0 |
| nuo 5 iki 50 | 9 | - |
| nuo 50 iki 100 | - | 4,5 |
| nuo 100 iki 200 | 4,5 | - |
| nuo 200 iki 300 | - | 9 |
| nuo 300 iki 500 | 3 | - |
| nuo 500 iki 1000 | - | 15 |
| nuo 1 000 iki 10 000 | 1,5 | - |
| nuo 10 000 iki 15 000 | - | 150 |
| nuo 15 000 iki 50 000 | 1 | - |

Jei visos imties vidutinis faktinis produkto kiekis yra mažesnis už vardinį kiekį, ar kiekis produktų su didesne nei leistinoji neigiama paklaida viršija leistinas normas – gamybos partija brokuojama. Neatitiktiniai produktai izoliuojami ir organizuojamas jų perdirbimas.

Alkoholiniams gėrimams ženklinti taikomos griežtos ženklinimo taisyklės, jos pateikiamos 22 lentelėje.

***22 lentelė. Alkoholinių gėrimų ženklinimo taisyklės***

| **Gėrimo kategorija** | **Privalomoji informacija gėrimo etiketėje** |
|---|---|
| 1. Spiritinis gėrimas, Brandy | 1. Gėrimo kategorija;<br>2. Gėrimo kiekis: litrais, centilitrais ar mililitrais;<br>3. Faktinė etilo alkoholio koncentracija, tūrio proc.;<br>4. Konkretaus gamintojo pavadinimas ar firmos vardas ir gamintojo adresas;<br>5. Laikymo sąlygos (ne žemesnėje kaip + 10 °C temp.);<br>6. Gėrimo gamybos partijos numeris;<br>7. Naudojami maisto priedai. |
| 2. Trauktinė | 1. Gėrimo kategorija;<br>2. Gėrimo kiekis: litrais, centilitrais ar mililitrais;<br>3. Faktinė etilo alkoholio koncentracija, tūrio proc.;<br>4. Gėrimo sudėtis, nurodant sudedamąsias dalis mažėjimo eile pagal jų kiekį;<br>5. Konkretaus gamintojo pavadinimas ar firmos vardas ir gamintojo adresas;<br>6. Laikymo sąlygos (+ 10 iki + 25 C °temp.);<br>7. Gėrimo gamybos partijos numeris. |
| 3. Midaus nektarai, Midaus balzamas | 1. Gėrimo kategorija;<br>2. Gėrimo kiekis: litrais, centilitrais ar mililitrais;<br>3. Faktinė etilo alkoholio koncentracija, tūrio proc.;<br>4. Konkretaus gamintojo pavadinimas ar firmos vardas ir gamintojo adresas;<br>5. Laikymo sąlygos (ne žemesnėje kaip + 10 °C temp.);<br>6. Gėrimo gamybos partijos numeris;<br>7. Naudojami maisto priedai. |
| 4. Gazuotas alkoholinis kokteilis | 1. Gėrimo kategorija;<br>2. Gėrimo kiekis: litrais, centilitrais ar mililitrais;<br>3. Faktinė etilo alkoholio koncentracija, tūrio proc.;<br>4. Minimalus tinkamumo vartoti terminas su nurodyta „Geriausias iki....“;<br>5. Gėrimo sudėtis, nurodant sudedamąsias dalis mažėjimo eile pagal jų kiekį;<br>6. Konkretaus gamintojo pavadinimas ar firmos vardas ir gamintojo adresas;<br>7. Laikymo sąlygos (+ 0 iki + 20 °C temp.). |
| **Pastabos:**<br>1-3 punktuose nurodyta informacija pateikiama ant taros visa kartu tame pačiame matymo plote. Gėrimo tūrį nurodančių skaitmenų aukštis turi ne mažesnis 4 mm. | |
| 1- 4 punktuose nurodyta informacija pateikiama ant taros visa kartu tame pačiame matymo plote.Gėrimo, išpilstyto į ne mažesnes kaip 0,5 l talpos tarą, kategoriją nurodančio užrašo raidės turi būti ne žemesnės kaip 5 mm. Faktinę etilo alkoholio koncentraciją nurodantys ženklai turi būti ne mažesni kaip 2 mm. Gėrimo, išpilstyto į mažesnes kaip 0,5 l talpos tarą, kategoriją ir alkoholio koncentraciją nurodančio užrašo raidės turi būti ne žemesnės kaip 2 mm. Gėrimo tūrį nurodančių skaitmenų aukštis turi būti ne mažesnis 4 mm. | |
| - Minėta informacija turi būti pateikta gerai matomoje vietoje, kad būtų lengva ją įžiūrėti, perskaityti ir neįmanoma ištrinti. Ji neturi būti paslėpta, neryški arba uždengta kitais įrašais ar piešiniais;<br>- Gėrimams, kuriems nurodomas tinkamumo vartoti terminas (gazuoti aromatizuoti vyno gėrimai, gazuoti alkoholiniai kokteiliai, gazuoti alaus kokteiliai), data turi būti rašoma toje vietoje, kur nurodyta etiketėje;<br>- Gėrimo gamybos partija nurodoma: rašoma raidė L ir nurodoma gėrimo gamybos data (diena, mėnuo, metai). Pvz. L 01 01 2012;<br>Gėrimų apibūdinimą etiketėje ar kitu būdu ant prekinės taros pateikiamoje informacijoje galima papildyti kita informacija su sąlyga, kad toji informacija neklaidins vartotojų. | |

Išpilsčius gėrimus į butelius, 4 buteliai pateikiami laboratorijos analizei, išrašant vidinį važtaraštį. Laikymo vietoje sandėlininkė kasdien vizualiai patikrina gėrimų kokybę, o laboratorijoje atliekama pilna gėrimo kokybės įvertinimo analizė. Analizės rezultatai fiksuojami žurnaluose (žr. Pav. 22.).

Tyrimai atliekami atestuotoje cheminėje laboratorijoje, kurioje pilnai sukomplektuota laboratorinė įranga, kurios registrai, parengti laboratorijos vadovės - jie nurodyti 23, 24 ir 25 lentelėse.

***23 lentelė. Cheminės laboratorijos įrenginių registras*** (Matavimo priemonės)

| **Eil. Nr.** | **Įrenginio pavadinimas (matavimo priemonės)** | **Įrenginio kortelės Nr.** |
|---|---|---|
| 1. | Laboratorinis pH-metras inoLab pH Level 1 | NR.3 |
| 2. | Spektrofotometras Genesys 10 UV | NR.5 |
| 3. | Svarstyklės ABJ 120-4M | NR.6 |
| 4. | $CO_2$ -metras INPACK 2000 | NR.7 |
| 5 | Automatinis skaitmeninis refraktometras RX 5000 alfa | NR.9 |
| 6 | Svarstyklės ABJ 220-4M | NR.10 |
| **Pastaba:** Įrenginio kortelėje yra visi įrenginio techniniai duomenys, naudojimo taisyklės, kalibravimas ir t.t, visi reikalingi duomenys. | | |

***24 lentelė. Cheminės laboratorijos įrenginių registras*** (Bandymų įrenginiai)

| **Eil Nr** | **Įrenginio pavadinimas (bandymų įrenginiai)** | **Įrenginio kortelės Nr.** |
|---|---|---|
| 1. | Cheminė traukos spinta WCS-2(1982m.) (gamintojas Lenkija) | NR.01 |
| 2. | Laboratorinė maišyklė ML-4(1987m.) (gamintojas Lenkija) | NR.02 |
| 3. | Laboratorinių indų džiovintuvas pe (2000m.) (gamintojas Rusija) | NR.03 |
| 4. | Distiliavimo vandens sistema pacific UP 3 (2004m.) (gamintojas TKA) | NR.04 |
| 5. | Maišyklė MSH BASIC ( 2005m.) (gamintojas Vokietija) | NR.05 |
| 6. | Šaldytuvas RLAM 200 iafm (gamintojas Vokietija) | NR.06 |
| 7. | Termostatinė vandens vonelė (gamintojas Lenkija) | NR.07 |
| 8. | Automatinė distiliavimo įranga SUPER DEE (gamintojas Italija) | NR.08 |
| 9. | Magnetinė maišyklė CB 162 | NR.09 |
| **Pastaba:** Įrenginio kortelėje yra visi įrenginio techniniai duomenys, naudojimo taisyklės, kalibravimas ir t.t, visi reikalingi duomenys. | | |

***25 lentelė.*** ***Alkoholinio produktų kokybės tyrimo laboratorijos įranga atestavimui*** (Bandymų įrenginiai)

| Eil Nr | Bandymų įrengimo pavadinimas, tipas, Nr. | Gamintojas (valstybė, įmonė) | Pagr. techn. (metrolog. charakterist. | Naudojimo pradžia (data) | Atestavimo dok. pav., data, Nr. | Pastabos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Cheminė traukos spinta WCS-2 | Lenkija | - | 1982 | - | |
| 2 | Laboratorinė maišyklė ML-4 | Lenkija | - | 1987 | - | |
| 3 | Laboratorinių indų džiovintuvas PE 2000 | Rusija | - | 2000 | - | |
| 4 | Distiliavimo vandens sistema PACIFIC UP 3 | TKA | - | 2004 | Tikrinama kartą savaitėje (LST EN ISO 3696:1996 .Analizės vanduo. Apibūdinimas ir bandymo metodai.) | Atžymos įrenginio priežiūros lape |
| 5 | Termostatinė vandens vonelė WB-10 | Lenkija | Paklaida $\pm 0,1^0$C | 2005 | Tikrinama kasdien prieš darbo pradžią su kalibruotu, metrolog. Patikrintu termometru | Atžymos įrenginio priežiūros lape |
| 6 | Šaldytuvas RLAM 200 iAFM | Vokietija | - | 2005 | Tikrinama vieną kartą savaitėje su kalibruotu Metrologiškai patikrintu termometru | Atžymos įrenginio priežiūros lape |
| 7 | Distiliavimo aparatūra SUPER DEE | Italija | - | 2006 | Galutinis testas Nr.119543, 2006 02 28 | |

****Pastaba***: išsamesnė informacija apie spiritinių gėrimų išpilstymo, apiforminimo, pakavimo bei ženklinimo operacijas, reikalingos įrangos eksploataciją, darbuotojų saugą, higienos laikymąsi bei kokybės kontrolės procedūras bus pateikta individualaus mokymosi proceso metu.

## 5. MOKYMO ELEMENTAS.

## Produkcijos laikymas bei realizavimas

### 5.1. TND sąvadas dėl produktų laikymo ir transportavimo sąlygų bei atitikties patvirtinimo

Gėrimai sandėliuojami ir saugomi produkcijos sandėlyje ne žemesnėje nei 10°C ir ne aukštesnėje nei 20°C temperatūroje. Pastebėtas probleminę produkciją, darbuotojai pažymi lentele “Neatitiktis” ir įrašo atitinkamuose dokumentuose.

Produkcija klientams pristatoma pagal pardavimų skyriaus vadybininkės išrašytas PVM sąskaitas - faktūras ir produkto atitikties deklaraciją. Cecho viršininkas kiekvieną mėnesį buhalterijai pristato gėrimų gamybą fiksuojančius dokumentus.

## 5.2. Produkciją lydintieji dokumentai

Realizuojamos produkcijos kokybei patvirtinti, laboratorijos darbuotojai išrašo lydinčiuosius dokumentus:

- kokybės pažymėjimą;
- atitikties deklaraciją.

Jų pavyzdžiai pateikti 23 paveiksluose.

**UAB „Lietuviškas midus“**

**KOKYBĖS TYRIMO LABORATORIJA**
**Trakų g. 9, Stakliškės, LT-59369 Prienų r.sav. Tel.(8-319) 61 307**

KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS NR.

**…… m…… ……mėn……..d.**

**Alkoholio produkto pavadinimas:**
**Kiekis:**
**Išpilstymo data:**
**Analizės Nr.**
**Gamybos įmonė:** **UAB „Lietuviškas midus“, Trakų g. 9, Stakliškės, LT-59369 Prienų r.sav. Tel.(8-319) 61 307, el.paštas: info@midus.lt.**
**Tyrimo tikslas: rodiklių nustatymas**
**Alkoholio produktų mėginių atrinkimo vieta:**
**kas atrinko……**

Fizikiniai ir cheminiai rodikliai:

| Rodiklio pavadinimas | Faktinis dydis | Norma |
|---|---|---|
| **Fizikiniai-cheminiai rodikliai:** | | |
| etilo alkoholio kiekis,% tūrio | | |
| cukraus kiekis, g/l | | |
| titruojamųjų rūgščių kiekis, g/l | | |
| lakiųjų rūgščių kiekis, perskaičiuotas į acto rūgštį , g/l | | |
| bendrojo ekstrakto kiekis: mg/l | | |
| sieros dioksido kiekis: mg/l | | |
| geležies kiekis,mg/l | | |
| anglies dioksido kiekis,kPa,ne mažesnis kaip | | |
| **Jusliniai rodikliai** (savybės): 1) spalva | | |
| 2) skonis,aromatas | | |
| 3) skaidrumas | | |
| **Tinka vartoti iki** (alkoholiniams kokteiliams): | | |

Toksiškųjų medžiagų koncentracija ir užterštumo radioaktyviosiomis medžiagomis lygis alkoholiniuose produktuose neviršija nustatytos normos.

Išvada:

Midūs, midaus nektarai, midaus balzamai atitinka Midaus ir spiritinių gėrimų,pagamintų iš midaus, apibūdinimo gamybos ir prekinio pateikimo techninį reglamentą, patvirtintą ŽŪM 2009 04 30, Įsak. Nr.3D-291.

Trauktinės atitinka Spiritinių gėrimų tvarkymo ir prekinio pateikimo techninio reglamento 2003 04 07 NR.3D-139 reikalavimus.

Alkoholiniai kokteiliai atitinka Alkoholinių kokteilių terminų,gamybos ir prekinio pateikimo techninį reglamentą,patvirtintą ŽŪM 20030905,Įsak. Nr.3D-322.

Laikymo sąlygos: temperatūra 10 ÷ 20°; Oro drėgnumas ne daugiau kaip 85%.

***a)***

GAMINTOJAS

GAVĖJAS

**UAB "Lietuviškas midus"**
Trakų 9, Stakliškės, Prienų raj.
Įmonės kodas: 7065526 PVM kodas: 706552610
Tel.: **8~319-61306** Faks.: **8~319-45558** E-paštas: marketingas@midus.lt
Licenzija Nr.: 456 išduota 2003.01.01
Banko kodas: 73000 a/s 10002565236
AB BANKAS "HANSABANKAS"
**Produkcijos sandėlis:** Trakų g. 9, Stakliškės, Prienų raj.

Įmonės kodas:

Licenzija Nr.:

ATITIKTIES DEKLARACIJA NR. DOK. DATA:

| Ean numeris | Prekės pavadinimas | Mato vnt. | Kiekis | Išpilstymo kodas (partijos nr.) | Banderolių intervalai |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |

| | Dokumentas | Nr. | Išrašymo data |
|---|---|---|---|
| Žinios apie krovinį | Sąskaita – faktūra | | |
| | Važtaraštis | | |

Midūs, midaus nektarai ir midaus balzamai atitinka „Midaus ir spiritinių gėrimų, pagamintų iš midaus, apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento", patvirtinto ŽŪM 2009 04 30, įsakymu Nr.3D-291. Spiritiniai gėrimai atitinka 2008-01-15 Europos Parlamento ir Tarybos Reglamento (EB) Nr.110/2008 dėl spiritinių gėrimų apibrėžimo, apibūdinimo, pateikimo, ženklinimo ir geografinių nuorodų apsaugos reikalavimus. Kokteiliai atitinka „Alkoholinių kokteilių terminų, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento", patvirtinto ŽŪM 2003 08 05 įsakymu Nr. 3D-322.
Gaivieji gėrimai atitinka Nealkoholinių gėrimų ir giros apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninį reglamentą, patvirtintą ŽŪM 2009 01 12, Įsak. Nr.3D-13.
Išvardinti produktai pagaminti pagal technologines instrukcijas, laikantis LR sveikatos apsaugos ministro 2005 09 01 Įsak. Nr.V-675 patvirtintos HN 15:2005 reikalavimų. Laikymo sąlygos ir fiziniai – cheminiai rodikliai pateikiami perdavimo sutarties priede. Gamintojas prisiima atsakomybę už parduodamų produktų kokybę.
Šiame dokumente išvardinti alkoholiniai gėrimai atitinka Lietuvos Respublikoje galiojančius teisės aktų reikalavimus, turi atitiktį patvirtinančius dokumentus ir yra tinkami vartoti žmonėms

| | | |
|---|---|---|
| A.V | Įgalioto asmens pareigos, vardas pavardė | |
| | Parašas | ..... |

***b)***

***Pav. 23 (a ir b). UAB „Lietuviškas midus" kokybės pažymėjimo ir atitikties deklaracijos pavyzdys***

***Pastaba*:** išsamesnė informacija apie produkcijos laikymo bei realizavimo analizę bus pateikta individualaus mokymosi proceso metu.

## 6. MOKYMO ELEMENTAS.

### Savarankiška užduotis

**Užduotis:**

**1) užduoties objektas** – žaliavų, medžiagų, taros priėmimo ir laikymo bei spiritinių gėrimų - midaus nektarų, midaus balzamų, trauktinių, alkoholinių kokteilių ir brendžio - gamybos (pusgaminių paruošimo, kupažavimo, išlaikymo, stabilizavimo, filtravimo, išpilstymo, apiforminimo, pakavimo, produkcijos laikymo bei realizavimo) technologinis procesas.

**Užduoties tikslas** - žaliavų, medžiagų, taros spiritiniams gėrimams gaminti priėmimo ir šių gėrimų bei jų pusgaminių gamybos operacijų savarankiškas atlikimas.

**2) įranga užduočiai atlikti** – svarstyklės, saikikliai, talpyklos, rėminiai / membraniniai filtrai, siurbliai, taros paruošimo, pilstymo ir pakavimo linijos įranga, laboratorijoje esanti laboratorinė įranga;

**3) užduoties atlikimo sąlygos** – įvertinti žaliavų, medžiagų, taros, paruoštų pusgaminių / tarpinių produktų bei pagamintos produkcijos atitikimą kokybiniams reikalavimams ir nustatyti jų kiekius. Atlikti reikiamus įrašus technologiniuose ir laboratoriniuose žurnaluose bei vidaus apskaitos dokumentuose. Sudaryti receptūrą (pagal pavyzdį, pateiktą 19 paveiksle.), paskaičiuoti ingridientus numatytam X_ spiritinio gėrimo kiekiui pagaminti;

**4) TND** - EB Nr.110/2008 Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas dėl spiritinių gėrimų apibrėžimo, apibūdinimo, pateikimo ženklinimo ir geografinių nuorodų apsaugos; EEB Nr. 2870/2000. Nustatantis spiritinių gėrimų analizės Bendrijos etaloninius metodus; ŽŪM 2009 04 30, įsakymas Nr.3D-291 „Midaus ir spiritinių gėrimų, pagamintų iš midaus, apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas“; ŽŪM 2003 08 05 įsakymas Nr.3D-322 „Alkoholinių kokteilių terminų, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas“; Valstybinės metrologijos tarnybos „Fasuotų produktų kiekio ir matavimo indų kontrolės techninis reglamentas“ Nr.V-73.,2008 09 11; LST 1536:2004. Maistinis etilo alkoholis ir spiritiniai gėrimai. Priėmimo taisyklės ir analizės metodai;

**5) rezultatų pateikimo forma** – užpildyti technologiniai ir laboratoriniai žurnalai, vidaus apskaitos dokumentai, užpildyta receptūros forma;

**6) pagrindinis specialiojo modulio savarankiškos užduoties atlikimo kokybės vertinimo kriterijus** - užduotis atlikta. Atliekant užduotį mokytojas laikėsi jos aprašyme nurodytos technologinės dokumentacijos reikalavimų.

**Pastaba**: Atliekant savarankišką užduotį mokytoją konsultuoja ir jos atlikimą pagal nustatytus kriterijus vertina mokytojo mokytojas.

## MODULIS S.7.2. VYNŲ GAMYBA

## 1. MOKYMO ELEMENTAS.
## Žaliavų, medžiagų ir taros priėmimas ir laikymas

### 1.1. Gavinių specifikacijos, saugos duomenų lapai ir laikymo sąlygų reikalavimai, apskaitos dokumentai

Vyno ir vyno gėrimų gamybai naudojamos žaliavos ir medžiagos nurodomos 26 lentelėje.

***26 lentelė. Vyno ir vyno gėrimų gamybai naudojamos žaliavos ir medžiagos***

| Gaviniai | Panaudojimo tikslas | Pristatomi į įmonę |
|---|---|---|
| **Žaliavos** | | |
| stalo ir rūšinis vynas | pagrindinė žaliava, gaunami iš patvirtintų vynui gaminti vynuogių veislių, kuriame mažiausia faktinė etilo alkoholio koncentracija 9,5-11 tūrio proc. | Atvežami autocisternomis |
| Brendžio spiritas | išlaikytas ne mažiau kaip 5 metus, kuriame alkoholio 65-70 tūrio proc. | Išfasuotas statinėse |
| Cukrus | perkamas iš gamintojų Lietuvoje. | Atvežamas išfasuotas maišuose po 50 kg. |
| Šampaninių rasių mielių kultūra | reaktyvuojamos pagal gamintojo nurodomą paruošimo instrukciją | Hermetiškoje pakuotėje |
| Citrinų rūgštis | bespalviai rūgštaus skonio kristalai, be pašalinio prieskonio | Išfasuotas į maišus po 25kg. |
| Skaidrinančios medžiagos | apdirbimo schema parenkama kiekvieną kartą individualiai | Sufasuotas gamintojo |
| Stabilizuojančios medžiagos | $K_2S_2O_5$ milteliai, $SO_2$ dujos - naudojami kaip konservantai | Sufasuotos gamintojo |
| Anglies dioksidas | inertinių dujų atmosferos sudarymui | Spec. talpyklose |
| **Medžiagos ir tara** | | |
| Filtras kartonas | Vynų skaidrinimui | priimamas dėžėse po 50 vnt. |
| Tamsūs šampaniniai buteliai | Vynų išpilstymui | Polietileno pakuotėse |
| Etiketės | Produkcijos apiforminimui | Spec. pakuotėse |
| Kamščiai, kalpokėliai, varščiai | Butelių su produkcija sandarinimui | Spec. pakuotėse |
| Druska | Vandens filtrui regeneruoti | Sufasuota gamintojo maišuose |

Gamybai naudojamos žaliavos, medžiagos, tara gaunamos ir priimamos tik komisijai jas įvertinus, patikrinus specifikacijas (žr. Pav. 24.) bei įmonės laboratorijoje patikrinus rodiklius.

## Example of Post-bottling Certificate of Analysis

(pre-bottling or pre-shipment analysis has *not* been performed)

**Corkwise Dry White Wine**
**Labelled as 11.5% Alcohol**

| | | |
|---|---|---|
| Membrane filtration : Yeast | Nil | |
| Bacteria | Nil | |
| Mould | Nil | |
| Alcohol | 12.25 | (% vol) |
| Free sulphur dioxide | 8 | (mg/l) |
| Total sulphur dioxide | 76 | (mg/l) |
| Total acid | 6.1 | (g/l) |
| Volatile acid | 0.40 | (g/l) |
| pH | 3.28 | |
| Reducing sugar | 6.1 | (g/l) |
| Copper | 0.31 | (mg/l) |
| Protein stability | stable | |
| Chill stability | stable | |
| Discolouration | Negative | |

**Organoleptic assessment**
Pale lemon colour, clean light nose showing a hint of melon fruit. Good structure, soft complex palate with a good length.
Typical varietal characteristics. Sound organoleptically.

**Comment**

Low free sulphur dioxide, indicating a reduced shelf life.
High alcohol, technically illegal, label states 11.5% vol.

***a)***

TAIXING CHEMICAL CO.,LTD.

**CERTIFICATE OF ANALYSIS**

| | |
|---|---|
| PRODUCT NAME | : ASCORBIC ACID FCC |
| APPEARANCE | : WHITE CRYSTALLINE POWDER |
| QUANTITY | : 200.00KGS(8CARTONS) |
| PACKING | : 25KG/CARTON |
| BATCH NUMBER | : 20030720 |
| MANUFACTURE DATE | : JUL.,2003 |
| EXPIRY DATE | : JUL.,2006 |

REALIZUOTI LEIDŽIAMA
Kauno miesto valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba
Vyriausiojo inspektoriaus pavaduotojas
Arūnas LUKŠYS
Kauno miesto valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos vyriausiojo produktų inspektoriaus

| ITEM | SPECIFICATION | RESULT |
|---|---|---|
| ASSAY | 99.0-100.5% | 99.90% |
| HEAVY METAL | 10PPM MAX | 3PPM MAX |
| COPPER SALT | 5PPM MAX | 5 PPM MAX |
| FERRITE | 2PPM MAX | 2 PPM MAX |
| M.P. | 190-192℃ | 191℃ |
| PH VALUE | 2.1-2.6 | 2.4 |
| SPECIFIC ROTATION | +20.5° ~+21.5° | 21.0° |
| SULPHATED ASH | 0.1% MAX | 0.04% |
| ARSENIC | | 1 PPM MAX |
| LEAD (PB) | | 5 PPM MAX |
| HG | | 1 PPM MAX |
| OXALATE | 0.2% MAX | 0.2% MAX |
| COLOR OF SOLUTION | BY7 MAX | BY7 MAX |
| CLARITY OF SOLUTION | CONFORMS | PASS |
| IDETIFICATION | POSITIVE REACTION | PASS |
| ORGANIC VOLATILE IMPURITIES | CONFORMS | PASS |

287
KAUNO MUITINĖ
AVISA

For and on behalf of
TAIXING CHEMICAL CO.,LTD.
Authorized Signature(s)

CONCLUSION:THE PRODUCT COMPLIES WITH FCC.

地址：南京市汉中西路1号金鹰汉中新城27A 电话：86-25-6661100 传真：86-25-6606390 邮编：210029
OFFICE: 27/A,G.E.HANZHONG GARDEN, I HANZHONG XI ROAD(WEST) NANJING,CHINA TEL:86-25-6661100 FAX:86-25-6606390

***b)***

## KOKYBĖS PAŽYMA

**Cukrus maišuose ,50kg**

Cukrus 450 - 650

Aprašymas
Išvalyta sacharozė kristalų pavidalu. Šis produktas yra EB 2 kategorijos kokybės baltas cukrus.Santykinis produkto saldumas lygus 1.

Sudedamosios dalys
Sacharozė
Fizikiniai/cheminiai rodikliai
Tyrimai yra atliekami remiantis
ICUMSA metodais:

Sacharozė - min 99,8 %
Invertuotas cukrus - maks 0.04 %
Drėgmė - maks. 0.06%
Pelenai -maks 0.02 %
Netirpios medžiagos -maks 20 mg/kg
Spalva - maks 35 IU
SO2 - maks 4 mg/kg
Kristalų dydis, vidurkis- 0.45-0.65 mm

Mikrobiologiniai rodikliai
Tyrimai yra atliekami remiantis
ICUMSA metodais:

B.mezofilinių bakt.sk. - maks. 500 ksv/10 g
Mielės - maks. 50 KSV/10 g
Pelėsiai - maks . 50 KSV/10 g

Maistingumo vertė
100 g produkto
Energinė vertė 1700 kJ/400 kcal.
Baltymai - 0 g.
Angliavandeniai -100 g.
Riebalai - 0 g

Laikymo sąlygos
Galiojimo terminas nepažeistoje pakuotėje: min. 3 metai.
Siekiant išvengti sušokimo į gabalus, laikyti pastovioje temperatūroje, ne žemiau 10 laips. C, esant 40 - 65 % santykinei drėgmei.Laikyti atskirai nuo stiprų kvapą turinčių produktų. Pakuote
10014 / betaris 10094 / 1000 kg 40071 / 50 kg

EB rezervuotas aprašymas
Cukrus arba baltas cukrus

GMO informacija
Produkto sudėtyje nėra GMO, produktas yra pagamintas iš žaliavų, kurių sudėtyje nėra GMO, kaip nurodyta EB reglamente Nr. 1829/2003 ir 1830/2003.
Informacija apie alergenus Produkte nėra alergenų išvardintų direktyvoje 2000/13, priede IIIa (pakeitimas).
Analizės rezultatai yra gauti naudojant Geros Higienos Praktiką. Nukrypimai nuo aukščiau pateiktų duomenų gali atsirasti dėl nuokrypių imant mėginius ir analizės metodų.

PVM sąskaita - faktūra: KCF 0020190 2012 m. kovo mėn. 5 d.

*c)*

Koloidinis kilzelzolis

# Spindasol® SB3

Gamintojas/tiekėjas: SPINDAL EUROPE NORD – Brodalvens Industricenter – Brodalsvägen 1 (Hus B 43338 Partille (Göteborg) – Švedija – tel. +46.31.443340 – faks. +46.31.443342 – e-mail: spindal.nord@swipnet.se

Platintojas: AEB Spa - Via V. Arici 104 - S. Polo - 25134 Brescia - Italija
tel. +39.030.23071 - faks +39.030.2307281
el. paštas: info@aeb-group.com www.aeb-group.com

Naudojimas: koloidinis kilzelzolis
Įpakavimas: 250 kg net statinės. Prekės kodas 01222

## MEDŽIAGOS SAUGOS DUOMENŲ LAPAS

**2 SUDĖTIS IR INFORMACIJA APIE INGREDIENTUS**
**Natrio hidroksidas** CAS n. 1310-73-2 – C, ėsdinančioji medžiaga – R35 – koncentracija mažesnė, kaip 0,5%.

**3 PAVOJAUS IDENTIFIKACIJA**
Pavojingumo klasifikacija: nėra. Galima rizika kontaktuojant to oda ir akimis.

**4 PIRMOJI PAGALBA**
Kontaktas su oda: plauti vandeniu, naudoti odos kremą, jei reikalinga. Pašalinti visus išteptus rūbus, kurie turi būti išplauti prieš naudojimą.
Kontaktas su akimis: plauti leketą minučių su gausia vandens srove. Jei simptomai išliko, konsultuotis su gydytoju.
Nurijimas: nedelsiant praplauti burną vandeniu. Vėliau gerti vandenį. Jei reikia, konsultuotis su gydytoju.

**5 LIEPSNOS GESINIMAS**
Produktas nėra degus.
Nestabili deganti medžiaga: nėra žinoma.
Speciali apsaugos įranga: nėra.

**6 PATARIMAI ESANT PRODUKTO NUTEKĖJIMUI**
Didelis išsiliejimas: susirinkite kuo daugiau produkto į švarų konteinerį pakartotiniam naudojimui ar utilizavimui. Rinkite išsiliejimus su sugeriančia inertine medžiaga ir tinkamai sunaikinkite.

**7 NAUDOJIMAS IR SAUGOJIMAS**
Naudojimas: apsaugos pirštinės, gumines ar PVC pirštinės ir pilnai darbiniai drabužiai.
Saugojimas: saugoti tarp 5 ir 25°C uždaruose talpose, pagamintose išsaugtį-korozinės medžiagos. Negalima laikyti minusinėje temperatūroje.
Galiojimo laikas: 12 mėnesių, po prekės gaminio.

**8 KONTROLĖ IR INDIVIDUALI APSAUGA**
Kvėpavimas: darbo vieta turi būti aprūpinta gera ventiliacija.
Kontaktas su oda: rekomenduojama dėvėti gumines ar PVC pirštines ir pilnai darbinius drabužius.
Ištepti drabužiai turi būti išskalbti prieš kitą naudojimą.
Kontaktas su akimis: apsauginiai akiniai ir praustuvė akims rekomenduojama.

**9 FIZIKINĖS IR CHEMINĖS YPATYBĖS**
Forma: šiek tiek keičiantis spalvas, belkvapis skystis
pH: 9-10
Tankis: 1.200 kg/m³
Tirpumas: netirpus, pilnai išsiskiedantis vandenyje

**10 STABILUMAS IR REAKTYVUMAS**
Nėra pavojingo suskilimo.
Nėra pavojingų reakcijų.
Pavojingos sąlygos: šaltis ar kontaktas su rūgštims paverčia produktą želė. Vengti išdžiūvimo sauleje, kas sukelia dulkių atsiradimą.
Medžiagos, kurių reikia vengti: nėra žinoma.

**11 TOKSIŠKUMO INFORMACIJA**
Stiprus toksiškumas: LD50 > 15.000 mg/kg. Labai nedaug nuodingas.

**12 APLINKOSAUGOS INFORMACIJA**
Mikroorganizmų suskaidomas: neaktualu, nes *Spindasol SB3* nėra organinis produktas.
Vandens užteršimas: Zebra žuvis LC50 (96 valandos) > 5.000 mg/L.

**13 UTILIZACIJA**
Produktas turi būti utilizuotas pagal visus vietos įstatymus (DIR 91/156/CEE - 91/689/CEE - 98/62/CE).

**14 TRANSPORTAVIMO SĄLYGOS**
A.D.R. apribojimai: produktui nėra taikomi.

**15 ETIKETAVIMO INFORMACIJA**
Pagal Italijos įstatymų nutarimą 14.3.2003 n. 65 "Atitikimas *1999/45/CE ir 2001/60/CE direktyvoms pagal klasifikavimą, pavojingų produktų įpakavimas ir etiketavimas*", produktas nėra pavojingas.

**16 PAPILDOMA INFORMACIJA**
Pardavimo vadybininkai ar konsultantai periodiškai turi informuoti ir pirminti visiems operatoriams apie galimą riziką naudojant šį produktą. Pateikti aprašymai yra paruošti AEB techninio departamento, remiantis pačia tiksliausia ir patikima informacija pagal datą kada buvo atliktas paskutinis patikrinimas. Ši informacija yra paruošta tik nurodytam produktui ir negalioja jį naudojant netinkamai ar kartu su kitais produktais. Pateiktos informacijos negalima interpretuoti kaip visiškai tikslios ir be nukrypimų. Pirkėjas turi apsaugoti duomenis ir informaciją, apie produktų panaudojimą, nuo trečių asmenų.
Jei reikalinga papildoma informacija, prašome skambinti ar rašyti: AEB Spa - Via V. Arici 104 - S. Polo - 25134 Brescia - Italija - tel. +39.030.23071 - fax +39.030.2307281
el. paštas-mail: info@aeb-group.com www.aeb-group.com

**SPINDASOL SB3** (paskutinis atnaujinimas kovo 16, 2004)

AEB SpA
25134 BRESCIA (ITALIA) - Via V. Arici 104 S. Polo
tel. +39.030.2307100 - fax +39.030.2307281
e-mail: info@aeb-group.com - www.aeb-group.com

Servizio Attenzione Clienti 800 527762

*d)*

*Koloidinė želatina idialiai tinkanti apdirbimui su kilzelzoliu*

**Gelsol**®

**Kompanija gamintoja:** AEB Spa. - Via V. Arici 104 - S. Polo - 25134 Brescia - Italija
tel. +39.30.23071 - faks. +39.30.2307281
el. paštas: info@aeb-group.com www.aeb-group.com

**Naudojimas:** Koloidinė želatina naudojama misai, vaisių sultims, vynui ir distilatams.
**Dosage** Skaidrinimui su kilzelzoliu: 15-20 g/hL kiekvienam 75-100 g kilzelzolio.

**Įpakavimas:** 1 kg net butelis. Prod. kodas 001632
10 kg net kanistras. Prod. kodas 000506
25 kg net kanistras. Prod. kodas 02139
1150 kg konteineris. Prod. kodas 000513

**MEDŽIAGOS SAUGOS DUOMENŲ LAPAS**

**2 SUDĖTIS IR INFORMACIJA APIE INGREDIENTUS**
Mastinės kilmės želatina **50%**.
**Kalio bisulfitas** CAS 7773-03-7; EC 231-870-1; Xi sudirginimas R31 – R36/37; koncentracija tarp 1 ir 5%

**3 PAVOJAUS IDENTIFIKACIJA**
Produktas gali dirginti akis.
Ilgalaikis kontaktas su oda gali iššaukti lengvą sudirginimą.

**4 PIRMOJI PAGALBA**
Kontaktas su oda: praplauti su dideliu kiekiu vandens.
Kontaktas su akimis: plauti su dideliu kiekiu vandens apie 15 minučių. Sudirginimo atveju konsultuotis su gydytoju.
Nurijimas: atsargiai praplauti vandeniu burną ir gerklę. Sudirginimo atveju konsultuotis su gydytoju.

**5 LIEPSNOS GESINIMAS**
Tinkama gesinimo medžiaga: jokių apribojimų esant netiesioginiai ugniai.
Produktas nėra degus.

**6 PATARIMAI ESANT PRODUKTO NUTEKĖJIMUI**
Pašalinkite nutekėjimą su inertine sugeriančia medžiaga ir tinkamai utilizuokite.
Nedideli kiekiai gali būti pašalinti su vandeniu.

**7 NAUDOJIMAS IR SAUGOJIMAS**
Naudojimas: nereikia specialių apsaugos priemonių.
Saugojimas: produktą saugoti vėsioje ir sausoje aplinkoje.
Nelaikyti produkto prie šilumos šaltinių ir ant tiesioginių saulės spindulių.
Galiojimo terminas: 24 mėnesiai, nuo pagaminimo datos, nurodytos ant pakuolės.

**8 KONTROLĖ IR INDIVIDUALI APSAUGA**
Akių apsauga: dėvėti apsauginius akinius.
Rankų apsauga: gumines pirštinės.

**9 FIZIKINĖS IR CHEMINĖS YPATYBĖS**
Fizikinė išraiška: skaidrus gelsvas skystis
Specifinė masė: 1,20

**10 STABILUMAS IR REAKTYVUMAS**
Nėra pavojingų reakcijų.

**11 TOKSIŠKUMO INFORMACIJA**
Pavojingumo nenustatyta.

**12 APLINKOSAUGOS INFORMACIJA**
Pavojingumo nenustatyta.

**13 UTILIZACIJA**
Produktas turi būti utilizuotas pagal visus vietos įstatymus (DIR 91/156/CEE - 91/689/CEE - 98/62/CE).

**14 TRANSPORTAVIMO SĄLYGOS**
A.D.R. apribojimai: produktui nėra taikomi.

**15 ETIKETAVIMO INFORMACIJA**
Pagal Italijos įstatymų nutarimą 14.3.2003 n. 65 "Atitikimas *1999/45/CE ir 2001/60/CE direktyvoms pagal klasifikavimą, pavojingų produktų įpakavimas ir etiketavimas*", produktas nėra pavojingas.

**16 PAPILDOMA INFORMACIJA**
Pardavimo vadybininkai ar konsultantai periodiškai turi informuoti ir priminti visiems operatoriams apie galimą riziką naudojant šį produktą. Pateikti aprašymai yra paruošti AEB techninio departamento, remiantis pačia fiksliausia ir patikima informacija pagal datą kada buvo atliktas paskutinis patikrinimas. Ši informacija yra paruošta tik nurodytam produktui ir negalioja jį naudojant netinkamai ar kartu su kitais produktais. Pateiktos informacijos negalima interpretuoti kaip visiškai tikslios ir be nukrypimų. Pirkėjas turi apsaugoti duomenis ir informaciją, apie produktų panaudojimą, nuo trečių asmenų. Jei reikalinga papildoma informacija, prašome skambinti ar rašyti:
AEB Spa - Via V. Arici 104 - S. Polo - 25134 Brescia - Italy - tel. +39.30.2307100 - fax +39.30.2307281
e-mail: info@aeb-group.com www.aeb-group.com

**GELSOL** (paskutinio patikrinimo data gegužės 13, 2004)

AEB group

AEB SpA
Via V. Arici 104 - 25134 S. Polo, Brescia (Italy) - Tel. +39.030.2307.1 - Fax +39.030.2307281 - www.aeb-group.com

***e)***

Pramonės g. 10, LT-35100 Panevėžys,
LIETUVA

Stiklo taros pavadinimas ir tipas : VII – 1C - 750. But. ŠAMPANO
Atkrovimo data: 2012-04-31 Automašinos Nr./Vagono Nr. 4 9 4 310
Pagaminimo data: 04 m. Kiekis: 24456
Pirkėjas: U.A.M. Halauna LT Važtaraščio Nr. 1847/53

| Eil. Nr. | Parametrų pavadinimas | Parametrų norma |
|---|---|---|
| 1. | Butelių atsparumas vandeniui (0,01 n HCl), $cm^3$ | 0,25 max |
| 2. | Stiklainių atsparumas rūgštims, % | - |
| 3. | Terminis atsparumas (temp. pokyčiui ne mažiau .....42.. °C),% | 100 % (atlaiko) |
| 4. | Atsparumas vidiniam hidrostatiniam slėgiui, kG/$cm^2$ | 17 min |
| 5. | Atsparumas smūgiui, col/sek | 30 min |
| 6. | Atkaitinimas, etalonai | 4 max |
| 7. | Pilna talpa, $cm^3$ | 765 - 785 |
| 8. | Nominali talpa, $cm^3$ | ~ 750 |
| 9. | Masė, g | ~ 600 |
| 10. | Aukštis, mm | 293,7 – 297,3 |
| 11. | Korpuso diametras, mm | 82,1-85,3; 81,4-84,6 |
| 12. | Sienelių storis, mm | 1,4 min |
| 13. | Dugno storis, mm | 3,0 min |
| 14. | Kakliuko vainikėlio centro pasislink. dugno centro atžvilgiu, mm | 2,5 |

**Produkcija atitinka toliau pateiktų dokumentų reikalavimus:**

1. Standartas / Techninis aprašymas : IST 147038795 – 01:2009 / TA B75 – 015B – 09 - 06
2. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) 2004 m. spalio 27 d. Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinantis Direktyvas 80/590/EEB ir 89/109/EEB.
3. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakymu Nr. V-417
4. 2006 m. gruodžio 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr.2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, geros gamybos praktikos.

Vyr. technologo kontrolierė Palma Čepukienė (parašas)
Gatavos produkcijos sandėlininkė Sandėlininkė Laimutė Juozapaitė
( vardas, pavardė, parašas, spaudas)

Akcinė bendrovė GELSOL GATAVOS PRODUKCIJOS SANDĖLIAI FINANSINIAMS DOKUMENTAMS

***f)***

***Pav. 24. Vyno gamyboje naudojamų gavinių specifikacijų pavyzdžiai (a, b, c, d, e, f)***

Priimant vyną (žaliavą), užpildomas aktas.

## VYNO ŽALIAVŲ PRIĖMIMO AKTAS

Data _____ Priėmimo pradžia val. min.
Priėmimo pabaiga val. min.

Priimta į vyno žaliavų sandėlį_____
Išsiųsta iš_____
Tiekėjo lydinčio dokumento_____
Auto talpyklos Nr._____
Vyno žaliavos pavadinimas
Kodas 22060089 Tarifinė grupė 230
Kiekis ltr. temperatūra +20 °C Tūrio perskaičiavimo koef. 1,0000

Kiekis esant +20 °C ltr. Auto talpyklos būklė TINKAMA

Iš talpyklos paimtas vidutinis bandinys _____ _____ buteliai ltr.

### VYNO ŽALIAVŲ ANALITINIAI RODIKLIAI

| | Sertifikato Nr. | Labor. analizių Nr. |
|---|---|---|
| | išsiunčiant | priimant |
| 1. Etilo alkoholio.kiekis tūrio% | | |
| 2. Ekstraktas (bendras/ becukris) g/dm$^3$ | | |
| 3. Cukraus kiekis g/dm$^3$ | | |
| 4. Titruojamų rūgščių kiekis g/dm$^3$ | v.r. | v.r. |
| 5. Lakiųjų rūgščių kiekis g/dm$^3$ | | |
| 6. $SO_2$ kiekis mg/dm$^3$ | l. $SO_2$ / b. $SO_2$ | l. $SO_2$ / b. $SO_2$ |

**Vyno stabilumo įvertinimas**

| | |
|---|---|
| 1. Filtravimas | |
| 2. Stab. negrįžt. koloid. | |
| 3. Stab. negrįžt. koloid.su taninu | |
| 4. Stab. grįžt. koloid. | |
| 5. Stab. kristaliniam dr. | |
| 6. Stab. geležiai | |
| 7. Stab. orui | |
| 8. Mikrobiologinis įvert. | |
| 9. Vyno akmuo | |

### GABENIMO NUOSTOLIAI

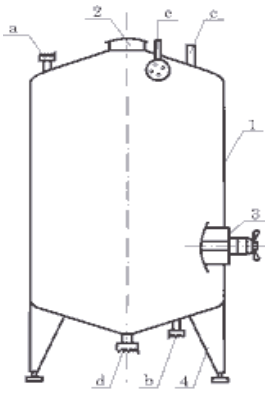
| | išsiunčiant | priimant | Faktiniai | Norminiai nuostoliai | | | Rezultatas +viršnormis - ekonomija |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Pervežant automašina | Perpilant autocister. | viso | |
| Kiekis, ltr | | | | | | | |

Komisija (parašai): 1. 2. 3.
Materialiai atsakingas asmuo;

Vynuogių vynai atvežami autocisternomis, atliekami jusliniai, fizikiniai, cheminiai ir mikrobiologiniai tyrimai.

Jei vynuoginiai vynai neatitinka jiems keliamų reikalavimų, jie grąžinami gamintojui.

Teigiamai įvertintos vyno žaliavos perpilamos į metrologiškai patikrintas graduotas talpyklas (žr. Pav. 25) ir laikomos 8 – 18 °C temperatūroje su inertinių dujų priešslėgiu. Iki gamybos vynas 5 dienas laikomi poilsiui. Pailsėjusiems vynams atliekami stabilumo tyrimai, jei prireikia - vynas nukreipiamas apdroti šalčiu.




***Pav. 25. Vyno talpykla: a – produkto padavimo anga, b – gėrimo išleidimo anga, c – antvamzdis oro pašalinimui, d– likučių pašalinimo anga, e – plovimo galvutė, 1 – korpusas, 2 – viršutinis liukas, 3 – šoninis liukas, 4 – reguliuojami stovai***

Pasibaigus vyno stabilizavimui, vynas filtruojamas ir žaliava laikoma sandariose talpose, užpildomas kiekvienos talpos pasas (žr. Pav. 26), o vėliau pagal poreikį perduodama gamybai.

**TALPYKLOS PASAS**

Talpykla _____

Kiekis _____ Ltr

Užpildymo data _____

Pavadinimas _____

Priėmimo, g-bos Nr. _____

Laboratorijos Nr. _____

Etilo alk. kiekis, tūrio% _____

Cukraus kiekis g/dm$^3$ _____

Titr.rūgščių kiekis, g/dm$^3$ _____

$SO_2$ kiekis, mg/dm$^3$ _____

Kupažo sk. meistras .....

***Pav. 26. UAB „ItalianaLT“ gėrimo talpyklos paso pavyzdys***

Žaliavų, sudėtyje turinčių alkoholio, priėmimo ir analizių rezultatai fiksuojami laboratorijos bei materialiai atsakingų asmenų vidaus dokumentuose (žr. 27 lentelėje).

*27 lentelė. Žaliavų su alkoholiu priėmimo žurnalo pavyzdys*

| Eil. Nr. | Data | Tiekėjas | Pavadinimas | Kiekis litrais | Kokybės pažymėjimo Nr. | Jusliniai rodikliai skaidrumas,spalva, skonis, aromatas |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |

| Etilo alkoh.. kiekis tūrio% | Bendras ekstraktas $g/dm^3$ | Redukuotas cukrus $g/dm^3$ | Rūgštin-gumas $g/dm^3$ | Lakiosios rūgštys $g/dm^3$ | $SO_2$ $mg/dm^3$ bendras/ laisvas | Becukris ekstraktas $g/dm^3$ | Parašas |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | |

Maisto žaliavos ir priedai laikomi atskirai nuo nemaistinių medžiagų, fiksuojant likutinius kiekius. Visos žaliavos ir medžiagos sandėliuojamos, laikantis higienos reikalavimų: pakeltos nuo grindų ir atitraukus nuo sienų, ventiliuojamose ir kitus reikalavimus atitinkančiose patalpose – tam sudaryta būtinoji programa žaliavų ir medžiagų priežiūros programa BP - 2 (žr. Pav.27.).

UAB "ITALIANALT"

ITALIANA

RVA SVT SISTEMA

GEROS HIGIENOS PRAKTIKOS (GHP) REIKALAVIMAI

BŪTINOJI PROGRAMA BP - 2
ŽALIAVŲ IR MEDŽIAGŲ PRIEŽIŪROS PROGRAMA

8. TAIKYMO SRITIS
1. Programa taikoma visoms į įmonę priimamoms žaliavoms ir medžiagoms.
2. Programa numato medžiagų ir žaliavų priėmimo kontrolę, laikymo sąlygas.

9. PAGRINDINIAI PROGRAMOS UŽDAVINIAI
3. Užtikrinti, kad visos, patekusios į įmonę, žaliavos turėtų kokybės pažymėjimus, o medžiagos – nemaisto prekės higieninius pažymėjimus.
4. Užtikrinti saugų sprogių degių žaliavų priėmimą ir laikymą.
5. Sekti sandėliuojamų žaliavų kokybę, kad laiku imtis priemonių dėl prasidėjusio gedimo.
6. Užtikrinti, kad nebus panaudotos žaliavos su pasibaigusiu garantiniu terminu.
7. Vesti žaliavų (vyno ir tarpinių produktų) stebėjimo žurnalus.

10. PAGRINDINIAI PROGRAMOS TIKSLAI
8. Panaudoti produkcijos gamybai tik kokybiškas žaliavas ir medžiagas.
9. Kontroliuoti gaunamų bei sandėliuojamų žaliavų ir medžiagų kokybę.
10. Atskirti panaudotas medžiagas (atliekas) iš gamybinių cechų.
11. Kontroliuoti, kad naudojami maisto priedai (kiekis ir kokybė), atitiktų reikalavimus.
12. Kontroliuoti, kad visos žaliavos ir medžiagos būtų mikrobiologiškai švarios.

***Pav. 27. BP – 2 žaliavų ir medžiagų priežiūros programa: taikymo sritys, uždaviniai ir tikslai***

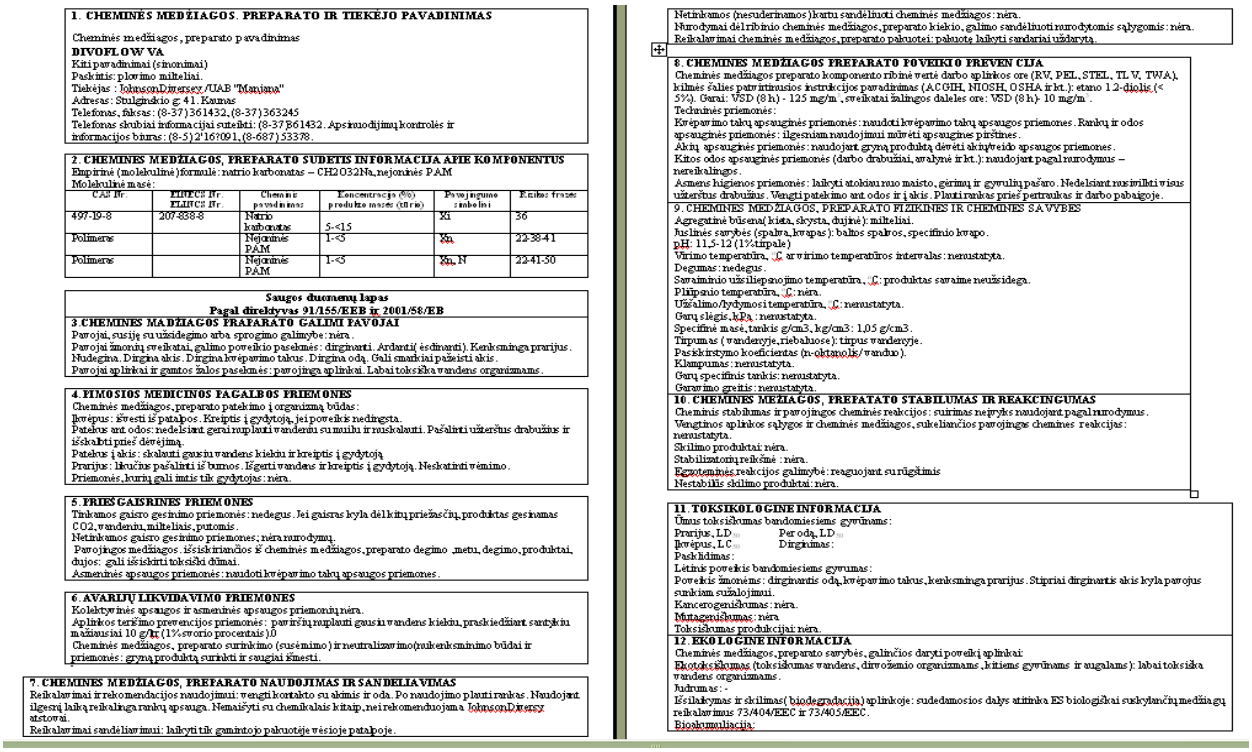
Šioje programoje išanalizuoti žaliavose galimi rizikos veiksniai, jie pateikiami 28 lentelėje.

*28 lentelė. Rizikos veiksnių analizė vyno gamybos žaliavose*

| **Žaliavos pavadinimas** | **Biologiniai RV** | **Cheminiai RV** | **Fizikiniai RV** |
|---|---|---|---|
| Vynas | Mielės, pelėsis, bakterijos | $SO_2$ kiekis, švinas | Priemaišos |
| Maistinis etilo alkoholis | - | Metilo alkoholis, aukštesnieji alkoholiai, aldehidai | Priemaišos |
| Vanduo | Bakterijos | Cheminės priemaišos | Priemaišos |
| Cukrus | Bakterijos | Cheminės priemaišos | Priemaišos |
| Maisto priedai, konservantai | - | Cheminės priemaišos | Priemaišos |
| Stiklo tara | Mielės, pelėsis, bakterijos | - | Priemaišos |

Etilo alkoholis laikomas talpyklose specialaus išpildymo patalpoje, prisilaikant darbo saugos reikalavimų (vynų gamyboje naudojami įranginiai pateikiami 8 priede). Baltasis cukrus ir maistinė citrinos rūgštis saugoma pagrindiniame įmonės sandėlyje medžiaginiuose maišuose su polietileniniais įdėklais. Maišai sukraunami ant medinių padėklų. Patalpa turi būti sausa, ne daugiau kaip 70 % drėgmės. Ruošiant ekspedicinį ar rezervuarinį likerius, cukrus ir citrinų rūgštis autokrautuvais atvežamas į baro patalpas. Filtro kartonai saugomi sausose, ne daugiau 75% drėgmės, nuo tiesioginių saulės spindulių apsaugotose patalpose. Sieros anhidridas saugomas plieninėje talpykloje, turinčiose apsauginius vožtuvus ir slėgio matavimo prietaisus. Anglies dioksidas saugomas plieninėse talpose, turinčiose apsauginius vožtuvus ir slėgio matavimo prietaisus.

Visos gaunamos cheminės medžiagos turi saugos duomenų lapus ir naudojimo instrukcijas (žr. Pav. 28).



**1. CHEMINĖS MEDŽIAGOS. PREPARATO IR TIEKĖJO PAVADINIMAS**

Cheminės medžiagos, preparato pavadinimas
**DIVOFLOW VA**
Kiti pavadinimai (sinonimai)
Paskirtis: plovimo milteliai.
Tiekėjas: JohnsonDiversey/UAB "Manjana"
Adresas: Stulginskio g. 41, Kaunas
Telefonas, faksas: (8-37) 361432, (8-37) 363245
Telefonas skubiai informacijai suteikti: (8-37)361432. Apsinuodijimų kontrolės ir informacijos biuras: (8-5) 2'16?091, (8-687) 53378.

**2. CHEMINĖS MEDŽIAGOS, PREPARATO SUDĖTIS INFORMACIJA APIE KOMPONENTUS**

Empirinė (molekulinė) formulė: natrio karbonatas – CH2O32Na, nejoninės PAM
Molekulinė masė:

| CAS Nr. | EINECS Nr. ELINCS Nr. | Cheminė pavadinimas | Koncentracija (%) produkto masės (tūrio) | Pavojingumo simbolai | Rizikos frazės |
|---|---|---|---|---|---|
| 497-19-8 | 207-838-8 | Natrio karbonatas | 5-<15 | Xi | 36 |
| Polimeras | | Nejoninės PAM | 1-<5 | Xn | 22-38-41 |
| Polimeras | | Nejoninės PAM | 1-<5 | Xn, N | 22-41-50 |

**Saugos duomenų lapas**
**Pagal direktyvas 91/155/EEB ir 2001/58/EB**

**3. CHEMINĖS MADŽIAGOS PRAPARATO GALIMI PAVOJAI**
Pavojai, susiję su užsidegimo arba sprogimo galimybe: nėra.
Pavojai žmonių sveikatai, galimo poveikio pasekmės: dirginanti. Ardantis(ėsdinantis). Kenksminga prarijus. Nudegina. Dirgina akis. Dirgina kvėpavimo takus. Dirgina odą. Gali smarkiai pažeisti akis.
Pavojai aplinkai ir gamtos žalos pasekmės: pavojinga aplinkai. Labai toksiška vandens organizmams.

**4. PIRMOSIOS MEDICINOS PAGALBOS PRIEMONĖS**
Cheminės medžiagos, preparato patekimo į organizmą būdas:
Įkvėpus: išvesti iš patalpos. Kreiptis į gydytoją, jei povelkis nedingsta.
Patekus ant odos: nedelsiant gerai nuplauti vandeniu su muilu ir nuskalauti. Pašalinti užterštus drabužius ir išskalbti prieš dėvėjimą.
Patekus į akis: skalauti gausiu vandens kiekiu ir kreiptis į gydytoją
Prarijus: liekinę pašalinti iš burnos. Išgerti vandens ir kreiptis į gydytoją. Neskatinti vėmimo.
Priemonės, kurių gali imtis tik gydytojas: nėra.

**5. PRIEŠGAISRINĖS PRIEMONĖS**
Tinkamos gaisro gesinimo priemonės: nedegus. Jei gaisras kyla dėl kitų priežasčių, produktas gesinamas CO2, vandeniu, milteliais, putomis.
Netinkamos gaisro gesinimo priemonės: nėra rekomendacijų.
Parojingos medžiagos: išsiskiriančios iš cheminės medžiagos, preparato degimo metu, degimo produktai, dujos: gali išsiskirti toksiški dūmai.
Asmeninės apsaugos priemonės: naudoti kvėpavimo takų apsaugos priemones.

**6. AVARIJŲ LIKVIDAVIMO PRIEMONĖS**
Kolektyvinės apsaugos ir asmeninės apsaugos priemonių: nėra.
Aplinkos teršimo prevencijos priemonės: pavirsinį nuplauti gausiu vandens kiekiu, praskiedžiant santykiu maždaug nuo 10 g/kg (1% svorio procentais) 0
Cheminės medžiagos, preparato surinkimo (susėmimo) ir neutralizavimo (ruošimo) būdai ir priemonės: gryną produktą surinkti ir saugiai išmesti.

**7. CHEMINĖS MEDŽIAGOS, PREPARATO NAUDOJIMAS IR SANDĖLIAVIMAS**
Reikalavimai ir rekomendacijos naudojimui: vengti kontakto su akimis ir oda. Po naudojimo plauti rankas. Naudojant ilgesnį laiką reikalinga rankų apsauga. Nemaišyti su chemikalais kitaip, nei rekomenduojama JohnsonDiversey sistoviai.
Reikalavimai sandėliavimui: laikyti tik gamintojo pakuotėje vėsioje patalpoje.

Netinkamos (nesuderinamos) kartu sandėliuoti cheminės medžiagos: nėra.
Nurodymai dėl ribinio cheminės medžiagos, preparato kiekio, galimo sandėliuoti rekomendytomis sąlygomis: nėra.
Reikalavimai cheminės medžiagos, preparato pakuotei: pakuotę laikyti sandariai uždaryta.

**8. CHEMINĖS MEDŽIAGOS PREPARATO POVEIKIO PREVENCIJA**
Cheminės medžiagos preparato komponento ribinė vertė darbo aplinkos ore (RV, PEL, STEL, TLV, TWA), kilmės šalies patvirtinusios instrukcijos pavadinimas (ACGIH, NIOSH, OSHA ir kt.): etano 1,2-diolis (< 5%). Garai: VSD (8 h) - 125 mg/m , sveikatai žalingos daleles ore: VSD (8 h)- 10 mg/m .
Techninės priemonės:
Kvėpavimo takų apsauginės priemonės: naudoti kvėpavimo takų apsaugos priemones. Rankų ir odos apsauginės priemonės: ilgesniam naudojimui mūvėti apsaugines pirštines.
Akių apsauginės priemonės: naudojant gryną produktą dėvėti akinių veido apsaugos priemones.
Kitos odos apsauginės priemonės (darbo drabužiai, avalynė ir kt.): naudojant pagal nurodymus – nereikalingos.
Asmens higienos priemonės: laikyti atokiau nuo maisto, gėrimų ir gyvulių pašaro. Nedelsiant nusivilkti visus užterštus drabužius. Vengti patekimo ant odos ir į akis. Plauti rankas prieš pertraukas ir darbo pabaigoje.

**9. CHEMINĖS MEDŽIAGOS, PREPARATO FIZIKINĖS IR CHEMINĖS SAVYBĖS**
Agregatinė būsena (kieta, skysta, dujinė): milteliai.
Kitinės savybės (spalva, kvapas): baltos spalros, specifinio kvapo.
pH: 11,5-12 (1%tirpale)
Virimo temperatūra, °C ar virimo temperatūros intervalas: nenustatyta.
Degumas: nedegus.
Savaiminio užsiliepsnojimo temperatūra, °C: produktas savaime neužsidega.
Plikipsnio temperatūra, °C: nėra.
Užžalimo/tydymosi temperatūra, °C: nenustatyta.
Garų slėgis, kPa: nenustatyta.
Specifinė masė, tankis g/cm3, kg/cm3: 1,05 g/cm3.
Tirpumas (vandenyje, riebalusose): tirpus vandenyje.
Paskirstymo koeficientas (n-oktanolis/vanduo).
Klampumas: nenustatyta.
Garų specifinis tankis: nenustatyta.
Garavimo greitis: nenustatyta.

**10. CHEMINĖS MEŽIAGOS, PREPATATO STABILUMAS IR REAKCINGUMAS**
Cheminis stabilumas ir pavojingos cheminės reakcijos: suirimas neįvyks naudojant pagal nurodymus.
Vengtinos aplinkos sąlygos ir cheminės medžiagos, sukeliančios pavojingas chemines reakcijas: nenustatyta.
Skilimo produktai: nėra.
Stabilizatorių reikšmė: nėra.
Egzotermines reakcijos galimybė: reaguojant su rūgštimis
Nestabilūs skilimo produktai: nėra.

**11. TOKSIKOLOGINĖ INFORMACIJA**
Ūmus toksiškumas bandomiesiems gyvūnams:
Prarijus, LD50 Per odą, LD50
Įkvėpus, LC50 Dirginimas:
Paskilidimas:
Lėtinis poveikis bandomiesiems gyvūnams:
Povelkis žmonems: dirginantis odą, kvėpavimo takus, kenksminga prarijus. Stipriai dirginantis akis kyla pavojus surikum sužalojimui.
Kancerogeniškumas: nėra.
Mutageniškumas: nėra
Toksiškumas produkcijai: nėra.

**12. EKOLOGINĖ INFORMACIJA**
Cheminės medžiagos, preparato savybės, galinčios daryti poveikį aplinkai:
Ekotoksiškumas (toksiškumas vandens, dirvožemio organizmams, kitiems gyvūnams ir augalams): labai toksiška vandens organizmams.
Judrumas: -
Išsilaikymas ir skilimas (biodegradacija) aplinkoje: sudedamosios dalys atitinka ES biologiškai suskylančių medžiagų reikalavimus 73/404/EEC ir 73/405/EEC.
Bioakumuliacija:

*a)*

# Saugos duomenų lapas
# pagal (EB) reglamentą Nr. 1907/2006, II priedą

## 1. CHEMINĖS MEDŽIAGOS/PREPARATO IR BENDROVĖS/ĮMONĖS PAVADINIMAS

Cheminės medžiagos/preparato pavadinimas

**Plovimo koncentratas aukšto slėgio prietaisui 5L**
**Art.: 136232**

Cheminės medžiagos/preparato paskirtis
Valymo priemonė

Bendrovės/įmonės pavadinimas
UAB Albert Berner, Žirmūnų 66, LT-09131 Vilnius
Telefonas +370 52 10 43 55, Telefaksas +370 52 35 00 20
info@berner.lt www.berner.lt

Specialisto elektroninio pašto adresas: info@chemical-check.de, k.schnurbusch@chemical-check.de

Pagalbos telefonas
Konsultacijų biuras esant apsinuodijimo požymiams:
Tel.:

Bendrovės telefono numeris ypatingais atvejais:
Tel.: 8-5-2362052

## 2. GALIMI PAVOJAI

Žmogui
Žiūrėti taip pat 11 ir 15 punktą.
Paruošimas yra klasifikuojamas kaip pavojingas pagal direktyvą 1999/45/EB.
Akių dirginimas
Odos dirginimas.
Aplinkai
Žiūrėti 12 punktą.

## 3. SUDETIS/INFORMACIJA APIE KOMPONENTUS

Vanduo
Anijoninės paviršiaus aktyviosios medžiagos
Nejoninės paviršiaus aktyviosios medžiagos
Alkoholiai
Pagalbinės medžiagos
Dažikliai

| Chem. pavadinimas | | | |
|---|---|---|---|
| % apimtis | Simbolis | R-frazės | EINECS, ELINCS |
| | Registracijos numeris (ECHA) | | |



| Riebiojo alkoholio polietilengliikolio eterio sulfato natrio druskos tirpalas | | | |
|---|---|---|---|
| 10 -< 20 | Xi | 36/38 | |
| | | | |

| Alkilbenzensulfonato natrio druska | | | |
|---|---|---|---|
| 1 -< 10 | Xi | 38-41 | 268-356-1 |
| | | | |

| trinatrio nitrilotriacetatas | | | |
|---|---|---|---|
| 1 -< 5 | Xn | 36-40 | 225-768-6 |
| | | | |

| 2-propanolis | | | |
|---|---|---|---|
| 1 - 5 | F/Xi | 11-36-67 | 200-661-7 |
| | | | |

R-frazių tekstą žiūrėti 16 punktą.

## 4. PIRMOSIOS PAGALBOS PRIEMONĖS

4.1 Įkvėpus
Nebūtina.
4.2 Patekus į akis
Keletą minučių kruopščiai praskalauti dideliu vandens kiekiu, jeigu būtina - kreiptis į gydytoją.
4.3 Patekus ant odos
Kruopščiai praplauti dideliu vandens kiekiu, nedelsiant pašalinti užterštus, įmirkusius rūbus, atsiradus odos dirginimui (paraudimui) - konsultuotis su gydytoju.
4.4 Prarijus
Kruopščiai praskalauti burną vandeniu.
Duoti gerti daug vandens, nedelsiant kreiptis į gydytoją.
4.5 Būtinos ypatingos priemonės pirmai medicinos pagalbai
nepat.

## 5. PRIEŠGAISRINĖS PRIEMONĖS

5.1 Tinkamos gesinimo priemonės
Pritaikyti prie aplinkos gaisro.
5.2 Gesinimo priemonės, kurių negalima naudoti saugos sumetimais
Jokių
5.3 Specialūs pavojai, kuriuos gali kelti pati cheminė medžiaga ar preparatas, degimo produktai arba degant išsiskiriančios dujos
Gaisro atveju gali susidaryti:
Geležies oksidai
Azoto oksidai
Sieros oksidai
Toksiški pirolizės produktai.
5.4 Speciali apsaugos įranga, skirta gaisrininkams.
Dujokaukė, nepriklausoma nuo cirkuliuojančio oro.
5.5 Kiti nurodymai
Užterštą gesinimo vandenį pašalinti pagal galiojančius potvarkius.

## 6. AVARIJŲ LIKVIDAVIMO PRIEMONĖS

**Žiūrėti 13 punktą, o taip pat dėl asmeninių apsaugos priemonių žiūrėti 8 punktą.**



6.1 Asmeninės atsargumo priemonės
Pasirūpinti pakankama ventiliacija.
Vengti kontakto su akimis ir oda.
Pagal aplinkybes atkreipti dėmesį į pavojų paslysti
6.2 Ekologinės atsargumo priemonės
Išsiskyrus didesniam kiekiui - apriboti.
Vengti patekimo į paviršinius ir į gruntinius vandenis, o taip pat į dirvą.
6.3 Valymo procedūras
Surinkti skystį sujungiančia medžiaga (pvz. universali rišamoji medžiaga, smėlis, diatomitas) ir pašalinti pagal 13 punktą.
Galimas praskiedimas su vandeniu.
Likusį kiekį praskalauti dideliu vandens kiekiu.

## 7. NAUDOJIMAS IR SANDELIAVIMAS

7.1 Naudojimas
Nurodymai dėl saugaus naudojimosi:
Žiūrėti 6.1 punktą
Pasirūpinti pakankamu patalpos vėdinimu.
Vengti kontakto su akimis ir oda.
Prieš pertraukas ir pabaigus darbą - plauti rankas.
Draudžiama valgyti, gerti, rūkyti, o taip pat laikyti maisto produktus darbo patalpoje.
Atkreipti dėmesį į nurodymus ant etiketės ir ant vartojimo instrukcijos.
Naudoti darbo metodiką pagal darbo instrukciją.
7.2 Sandėliavimas
Reikalavimai sandėliavimo patalpoms ir pakuotėms:
Nesandėliuoti produkto perėjimuose ir laiptinėse.
Sandėliuoti produktą tik originaliose pakuotėse ir uždarytą.
Ypatingos sandėliavimo sąlygos:
Žiūrėti 10 punktą
Sandėliuoti patalpos temperatūroje.
Saugoti nuo šaičio.

## 8. POVEIKIO PREVENCIJA/ASMENS APSAUGA

8.1 Ribinės poveikio vertės

| Chem. pavadinimas | 2-propanolis | % apimtis:1 - 5 |
|---|---|---|
| IPRV: 150 ppm (350 mg/m3) (Propanolis, visi izomerai) | TPRV: 250 pmm (600 mg/m3) (Propanolis, visi izomerai) | NRV: --- |
| BRV: --- | Kita informacija: --- | |

IPRV = Ilgalaikio poveikio ribinė vertė | TPRV = Trumpalaikio poveikio ribinė vertė | NRV = Neviršytina ribinė vertė | BRV = Biologinė ribinė vertė | Kita informacija: F = fibrogeninis poveikis, J = jautrinantis poveikis, K = kancerogeninis poveikis, M = mutageninis poveikis, O = patekimas per nepažeistą odą, R = reprodukcijai toksiškas poveikis, Ü = ūmus poveikis. Oda = Prie profesinio poveikio ribinės vertės pridėtas užrašas, žymintis odą, reiškia, kad medžiaga į organizmą gali prasiskverbti pro odą (EB).

8.2 Poveikio kontrolė
8.2.1 Poveikio darbo aplinkoje kontrolė

Pasirūpinti geru vėdinimu. Tai galima atlikti vietiniu oro išsiurbimu arba bendru oro nutraukimu.
Jeigu šito nepakanka, kad išlaikyti koncentraciją žemiau ribinės vertės darbo aplinkos ore (IPRV, TPRV, NRV, (AGW)), reikia nešioti tinkamą kvėpavimo takų apsaugą.



Galioja tik tuomet, jeigu čia yra nurodyta poveikio ribinė vertė.
Laikytis bendrų higienos priemonių naudojantis chemikalais.
Prieš pertraukas ir pabaigus darbą - plauti rankas.
Laikyti atokiai nuo maisto produktų, gėrimų ir pašarų.
Kvėpavimo sistemos apsauga:
Esant normaliems sąlygoms - nebūtina.
Rankų apsauga:
Atsparios chemikalams apsauginės pirštinės (EN 374).
Reikalui esant
Apsauginės pirštinės iš butilo kaučiuko (EN 374).
Apsauginės pirštinės iš nitrilo (EN 374)
Apsauginės pirštinės iš neopreno (EN 374).
Rekomenduotinas apsauginis rankų kremas.
Akių apsauga:
Apsauginiai akiniai - sandarūs, su šoniniais skydais (EN 166).
Odos apsauga:
Apsauginiai darbo rūbai (pvz. apsauginiai batai EN ISO 20345, darbiniai rūbai su ilgomis rankovėmis)

Papildoma informacija dėl rankų apsauginių priemonių - nebuvo atlikti jokie bandymai.
Paruošimų išrinkimas buvo atliktas sąžiningai ir pagal informaciją apie sudėtines dalis.
Pasirenkant medžiagas buvo remiamasi pirštinių gamintojo duomenimis.
Galutinis pirštinių medžiagos pasirinkimas turi būti atliktas atsižvelgiant į prasitrynimo laiką, skvarbumo procentą ir į skaidymasį.
Tinkamų pirštinių pasirinkimas priklauso ne tik nuo medžiagos, bet ir nuo kitų kokybės požymių ir yra skirtingas tarp įvairių gamintojų.
Atiekant paruošimus pirštinių medžiagos atsparumo iš anksto apskaičiuoti negalima, todėl jis turi būti patikrintas prieš naudojimą.
Tiksių pirštinių nusinešiojimo laiką galima sužinoti ir jo laikytis iš pirštinių gamintojo.

8.2.2 Poveikio aplinkai kontrolė
net. j. d.

## 9. FIZIKINĖS IR CHEMINĖS SAVYBĖS

| | |
|---|---|
| Agregatinė būsena: | Skystas |
| Spalva: | Mėlyna |
| Kvapas: | Vaisinis |
| pH-vertė neatskiestame stovyje: | ~ 10 (20°C) |
| Virimo temperatūra/virimo temperatūros intervalas(°C): | 100 |
| Lydimosi temperatūra/lydimosi temperatūros intervalas (°C): | Nenustatyta |
| Pliūpsnio temperetūra (°C): | net. |
| Oksidacinės savybės: | Ne |
| Žemutinė sprogumo riba: | net. |
| Viršutinė sprogumo riba: | net. |
| Produktas nėra sprogus. | |
| Garų slėgis: | 48 mbar (20°C) |
| Tankis (g/ml): | 1,02 g/cm3 (20°C) |
| Tirpumas vandenyje: | Sumaišomas |

## 10. STABILUMAS IR REAKTINGUMAS

Vengtinos sąlygos
Žiūrėti 7 punktą.
Esant tinkamam sandėliavimui ir naudojumui - nesitikima (stabilus).
Vengtinos medžiagos
Žiūrėti taip pat 7 punktą.
Nežinomos jokios pavojingos reakcijos.
Vengti kontakto su stipriai oksiduojančiomis medžiagomis.

5 / 8

Saugos duomenų lapas pagal (EB) reglamentą Nr. 1907/2006, II priedą
Perdaryta: 18.06.2009 Pakeista versija, atlikta: 30.11.2006 PDF-data: 22.06.2009
Plovimo koncentratas aukšto slėgio prietaisui 5L Art.: 136232

Pavojingi skilimo produktai
Žiūrėti 5.3 punktą
Naudojant pagal nurodymus - neskyla.

**11. TOKSIKOLOGINE INFORMACIJA**

Aktualus toksiškumas ir nedelsiant pasireiškiantys poveikiai
Prarijus, LD50 žiurkė oralai (mg/kg): net.j.d.
Įkvėpus, LC50 žiurkė inhaliuojant (mg/l/4h): net.j.d.
Patekus ant odos, LD50 žiurkė dermaliai (mg/kg): Žiūrėti 15 punktą.
Patekus į akis: Žiūrėti 15 punktą.

Uždelstai pasirodantis, o taip pat chroniškas poveikis
Jautrinantis poveikis: net.j.d.
Kancerogeninis poveikis: net.j.d.
Mutageninis poveikis: net.j.d.
Reprodukcijai toksiškas poveikis: net.j.d.
Narkotizuojantis poveikis: net.j.d.

Kiti nurodymai
Klasifikacija pagal apskaičiavimo metodą.
Pagal dabartinį mūsų žinių lygį, paruošimas, esant normalioms panaudojimo sąlygoms, nėra kenksmingas žmogui.

**12. EKOLOGINE INFORMACIJA**

Vandens užterštumo klasė (Vokietija): 2
Savigradacija: Taip (VwVwS)
Patvarumas ir skaidomumas: Esančios paviršiaus aktyviosios medžiagos >90% biologiškai susiskaido.
Lengvai biologiškai skaidomas (> 99,9% OECD 303A, (95%/21d mod. OECD-screening-test)) *
Nuotekų apdorojimo įrenginiuose: Esant tinkamam naudojimui - gedimų nesitikima.
Pagal receptūrą neturi AOX.
Akvatinis toksiškumas: net.j.d.
Ekotoksiškumas: net.j.d.
Akumuliacija: net.j.d.
* 2-propanolis

**13. ATLIEKŲ TVARKYMAS**

13.1 Medžiagai / paruošimui / likusiam kiekiui
Atliekų kodo Nr. ES:
Paminėti atliekų kodai yra rekomendacijos, duodamos šio produkto numatomo naudojimo pagrindu.
Remiantis vartotojo specialiu panaudojimu ir realiomis atliekų tvarkymo sąlygomis, pagal aplinkybes gali būti priskirti ir kiti atliekų kodai. (2001/118/EB, 2001/119/EB, 2001/573/EB)
20 01 29 plovikliai, kuriuose yra pavojingų cheminių medžiagų
Rekomendacija:
Laikytis vietinių galiojančių potvarkių
Pavyzdžiui - krauti tam pritaikytame sąvartyne.
13.2 Užterštų pakuočių medžiagoms
Žiūrėti 13.1 punktą
Laikytis vietinių galiojančių potvarkių
Pakuotes visiškai ištuštinti.
Neužterštas įpakavimas gali būti vėl panaudojamas.
Negalimus išvalyti įpakavimus pašalinti kaip medžiagas.
Rekomenduotina valymo priemonė:
Vanduo

6 / 8

Saugos duomenų lapas pagal (EB) reglamentą Nr. 1907/2006, II priedą
Perdaryta: 18.06.2009 Pakeista versija, atlikta: 30.11.2006 PDF-data: 22.06.2009
Plovimo koncentratas aukšto slėgio prietaisui 5L Art.: 136232

**14. INFORMACIJA APIE GABENIMĄ**

Bendra informacija
JT numeris: net.
Kelių / geležinkelio transportas (ADR/RID)
Klasė/pakavimo grupė: net.
Klasifikacijos kodas: net.
LQ: net.
Tunnel restriction code:
Pervežimas jūros laivais
IMDG-kodas: net. (klasė/pakavimo grupė)
Jūrų vandens teršalas (Marine Pollutant): net.
Pervežimas lėktuvais
IATA: net. (klasė/šalutinis pavojus/pakavimo grupė)
Papildomi nurodymai:
Nepavojingas krovinys pagal viršuje nurodytus potvarkius.

**15. INFORMACIJA APIE REGLAMENTAVIMĄ**

Ženklinimas pagal potvarkį dėl pavojingų medžiagų sutinkamai su EB direktyvomis (67/548/EEB ir 1999/45/EB)

Pavojingumo simboliai: Xi
Pavojingumo tekstas:
Dirginanti
R-frazės:
36/38 Dirgina akis ir odą.
S-frazės:
26 Patekus į akis, nedelsiant gerai praplauti vandeniu ir kreiptis į gydytoją.
35 Atliekos ir pakuotė turi būti saugiai pašalintos.
37 Mūvėti tinkamas pirštines.
Priedai: net.
Atkreipti dėmesį į apribojimus: Taip
Įstatymas dėl jaunimo apsaugos darbo metu (Vokietijos potvarkis).
Atkreipti dėmesį į direktyvas dėl apribojimų 76/769/EEB, 1999/51/EB, 1999/77/EB
VOC 1999/13/EC < 3% w/w

**16. KITA INFORMACIJA**

Šita informacija pateikta apie produktus, esančius pristatymo būsenoje.
Sandėliavimo klasė pagal VCI: 12
Perdirbti punktai: 3
Žemiau nurodyti sakiniai atvaizduoja sudėtinių dalių pilnai užrašytas R-frazes (paminėta 3 punkte).
36/38 Dirgina akis ir odą.
38 Dirgina odą.
41 Gali smarkiai pažeisti akis.
36 Dirgina akis.
40 Įtariama, kad gali sukelti vėžį.
11 Labai degi.
67 Garai gali sukelti mieguistumą ir galvos svaigimą.

***b)***

***Pav. 28 (a ir b). Cheminių medžiagų saugos duomenų lapai***

Plovimo priemonės saugomos nuo tiesioginių saulės spindulių, sandariai uždarytoje taroje, rakinamose patalpose.

Už tai, kad visos žaliavos ir medžiagos patektų į įmonę su kokybės pažymėjimais ir ne maisto prekės higieniniu pažymėjimu atsako vyr. sandėlininkas.

Žaliavos ir medžiagos išduodamos pagal pareikalavimą, fiksuojant vidinius apskaitos dokumentus (žr. Pav. 29 ir 15 priedas), dalyvaujant materialiai atsakingiems asmenims.

**Reikalavimas Nr.**
**Alkoholio išdavimui gamybai**

**Išduoti kupažo cechui**

| Alkoholio rūšis | Pareikalauta LPA | Išduota | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Saikiklio Nr. | Temp. saik., °C | LTR |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| Etilo alkoholis | | | Koef. | |
| Iš viso: | | | Litr. | |

Vidutinė temperatura:
Areometro nugrimzdimas iki: _____ padalos
Alkoholio temperatūra stiklinėje: _____ °C, stiprumas
Daugiklis:
Iš viso:
Pareikalavo kupažo vadovas _____ LPA (kiekis žodžiais)
Išdavė sandėlio vadovas _____
Priėmė kupažo vadovas _____
Chemikas _____

***pav. 29. Alkoholio išdavimo gamybai vidinio apskaitos dokumento pavyzdys***

Už gavinių informacijos dokumentavimą sandėlio bei kupažo skyriaus žurnaluose, vidiniuose perdavimo dokumentuose, už teisingą žaliavų priėmimą laikymą ir naudojimą - atsakingi šių padalinių vadovai.

### 1.2. Įrangos eksploatacijos instrukcijos

Vynai priimami pirmos klasės tikslumo saikikliais, kuriems (kaip ir kitai matavimo įrangai) keliami griežti tikslumo reikalavimai – vykdoma periodinė metrologinė patikra. Šios patikros rezultatai fiksuojami įrangos metrologinės patikros žurnale (žr. 29 lentelė).

***29 lentelė. Žaliavų matavimo ir laikymo talpų metrologinės patikros žurnalo pavyzdys***

| **Įrenginys** | **Patikra atlikta, data** | **Periodiškumas** | **Sekanti patikra** |
|---|---|---|---|
| Vyno laikymo talpa, 48 $m^3$ | | 5 metai | |
| Vyno laikymo talpa, 48 $m^3$ | | 5 metai | |
| Vyno laikymo talpa, 48 $m^3$ | | 5 metai | |
| Vyno laikymo talpa, 41 $m^3$ | | 5 metai | |
| Vyno laikymo talpa, 41$m^3$ | | 5 metai | |
| Vyno laikymo talpa, 13 $m^3$ | | 5 metai | |
| Vyno laikymo talpa, 13 $m^3$ | | 5 metai | |
| Vyno laikymo talpa, 13 $m^3$ | | 5 metai | |
| Kupažavimo talpa, 32 $m^3$ | | 5 metai | |
| Akratoforas, 25 - 24 $m^3$ | | 5 metai | |
| Vyno saikininkas, 1 $m^3$ | | 2 metai | |
| Vyno saikininkas, 0.75 $m^3$ | | 2 metai | |
| Spirito laikymo talpa, 18 $m^3$ | | 5 metai | |
| Spirito saikininkas, 0.75 $m^3$ | | 2 metai | |
| Butelių skaitiklis su fiksacine atmintim | | 1 metai | |
| Spirito termometras | | 1 metai | |
| Manometrai | | 1 metai | |

Atlikus priėmimo procedūras, vynas išcentriniu siurbliu nukreipiamas į vyno žaliavos priėmimo talpyklas, kur vynai (vyno žaliavos) laikomi sklidinai užpildant jas, siekiant išvengti vynų oksidacijos. Esamas laisvas tūris virš vyno užpildomas inertinėmis dujomis, todėl talpyklos sujungtos su $CO_2$ užpildymo sistema.

Įmonėje įrengtos atskiros patalpos, kur nerūdijančio plieno talpyklose laikomas brendžio spiritas ir etilo alkoholis.

Ypač atsargiai reikia elgtis priimant $SO_2$ ir $CO_2$ dujas, o po to ir eksploatuojant jomis užpildytus slėginius indus. $CO_2$ laikymo įrenginio aptarnavimo instrukcijos turinys pateiktas 30 paveiksle, o kitų įrenginių eksploatacios instrukcijos – 9 priede.

ANGLIARŪGŠTIES LAIKYMO ĮRENGIMO PALCOMAT-25
APTARNAVIMO

INSTRUKCIJA

**Paruošiamieji darbą prieš paleidžiant įrenginį**

Prieš pradedant įrenginio palcomat-25 paleidimo darbus, reikia prapūsti visą vamzdyną vandens pašalinimui. Prapūtus ir išdžiovinus vamzdyną, jį reikia patikrinti dujinio $CO_2$ pagalba.

1. **Autocisternos prijungimas**
2. **Perpylimas**
3. **Perpylimo pabaiga**
4. **$CO_2$ išgarinimas**
5. **$CO_2$ šildymas**
6. **$CO_2$ kiekio matavimas**
7. **7.0. Perpylimo vamzdis (signalizacinis)**
8. **8.0. Elektrinės dalies aptarnavimas**
9. **Skysto $CO_2$ masės matavimai**
10. **Tepalo pakeitimas arba papildymas**
11. **Šaldymo skysčio papildymas**

***Pav. 30. $CO_2$ laikymo įrenginio aptarnavimo instrukcijos turinys***

### 1.3. Darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos

Patalpos, kuriose saugojami vynuoginiai vynai, turi būti gerai ventiliuojamos, patalpų temperatūra + 8 ± 20 $^0$C.

Brendžio ir etilo alkoholio saugojimo patalpos turi būti ventiliuojamos, atitikti priešgaisrinės saugos reikalavimus.

Saugiems produktams pagaminti įmonėje parengti prevencinės maisto saugos (RVASVT) sistemos dokumentai (žr. Pav. 12 ir 27, 6 ir 8 lentelės bei 5 priedas).

Laikant gavinius, darbuotojai laikosi saugos ir sveikatos instrukcijų, kurios ir jų sąrašas pateikiami 11 priede.

### 1.4. Kokybės kontrolės procedūrų sąvadas

Už kokybės pažymėjimų ir ne maisto prekės higieninių pažymėjimų saugojimą ir atitikimą gautai žaliavai ar medžiagai bei už savalaikę saugomų gavinių kontrolę atsako laboratorijos vedėja. Vyno žaliavos kontrolę atlieka įmonės laboratorija, periodiškai kontroliuodama vyno kokybę, apie pokyčius pranešant gamybos vadovui.

Priimamų medžiagų kokybės kontrolės procedūrų sąvadas pateikiamas 30 lentelėje.

*30 lentelė. Medžiagų kokybės kontrolės procedūrų sąvadas*

| Kontrolės objektas | Kontroliuojamas parametras | Parametro ribos, mato vnt. | TND, kuriuo remiantis atliekama analizė | Periodiškumas |
|---|---|---|---|---|
| Filtro popierius | Įpakavimo kontolė | Kokybės sertifikatas | Vizualiai apžiūrint | Kiekviena partija |
| Tamsūs šampaniniai buteliai | Įpakavimo kontolė sudužusių butelių kiekis | Kokybės sertifikatas | Vizualiai apžiūrint | Kiekviena partija |
| Etiketės | Įpakavimo kontolė | Kokybės sertifikatas | Vizualiai apžiūrint | Kiekviena partija |
| Kamščiai, kalpokėliai, varščiai | Įpakavimo kontolė | Kokybės sertifikatas | Vizualiai apžiūrint | Kiekviena partija |

Žaliavų kokybės kontrolės procedūrų sąvadas pateikiamas 31 lentelėje.

*31 lentelė. Žaliavų kokybės kontrolės procedūrų sąvadas*

| Kontrolės objektas | Kontroliuojamas parametras | Parametro ribos, mato vnt. | TND, kuriuo remiantis atliekama analizė | Periodiškumas |
|---|---|---|---|---|
| Vynuogių vynų žaliava | Jusliniai: | Atitinka ND pateiktus aprašuose | Juslišką: LST 1969 :2004 | Kiekviena partija |
| | Etilo alkoholio kiekis | 9-11% (tūrio) | (EB) Nr. 2676/90 | Kiekviena partija |
| | Titruoj. rūgštingumas | 20-90 g/dm$^3$ | (EB) Nr. 2676/90 | Kiekviena partija |
| Brendžio spiritas (EB) Nr. 110 tarybos reglamentas | Jusliniai: | Atitinka ND pateiktus aprašuose | Juslišką | Kiekviena partija |
| | Etilo alkoholio kiekis | Ne mažiau kaip 36 tūrio proc. | (EB) Nr. 2676/90 | Kiekviena partija |
| | Cukraus kiekis | Ne daugiau kaip, 25g/dm$^3$ | LST 1969 :2004 | Kiekviena partija |
| | Metilo alkoholio kiekis | Ne daugiau kaip, 2g/dm$^3$ | Chromatografinis nustatymo būdas | Kiekviena partija |
| Cukrus | Jusliniai: | Atitinka ND pateiktus aprašuose | Juslišką Techn. Reglamentas | Kiekviena partija |
| | Poliarizacija | Ne mažesnės kaip 99°S | Poliarimetru | Kiekviena partija |
| | Nuodžiūvis | Ne didesnis kaip 0,06 proc. masės | Džiovinimo krosnelė | Kiekviena partija |
| Citr. rūgštis Kokybės sertifikatas. HN 53 : 2010 | Jusliniai: | Atitinka ND pateiktus aprašuose | Juslišką: | Kiekviena partija |
| | Aktyviosios medžiagos kiekis | HN 54 : 2008 | Titrimetrinis | Esant įtarimui |
| Sausos vyno mielės | Juslišką: – | Kokybės sertifikatas | Vizualiai apžiūrint | Kiekviena partija |

***Pastaba**: išsamesnė informacija apie žaliavų, medžiagų ir taros priėmimą, apskaitą, laikymą, įrangos eksploataciją, darbuotojų saugą, higienos laikymąsi bei kokybės kontrolės procedūras bus pateikta individualaus mokymosi proceso metu.

## 2. MOKYMO ELEMENTAS.

## Vynų pusgaminių (rezervuarinio bei ekspedicinio likerių) gamyba

### 2.1. Vynų pusgaminių technologijų aprašai ir technologinės schemos

**Likerių paruošimas**

Putojančio klasikinio vyno gamyboje naudojami tiražinis ir ekspedicinis likeriai.

**a) Tiražinis likeris** gaminamas sumaišius: paruoštus vynuogių vynus, cukraus sirupą, citrinos rūgštį. Vynas siurbliu nukreipiamas į talpyklą su maišykle, ten pat nukreipiamas paskaičiuotas citrinos rūgšties ir cukraus sirupo kiekis, stropiai maišoma apie 6 val. Pasibaigus operacijai, atlikus mišinio analizę ir gavus teigiamus rezultatus, tiražinis likeris filtruojamas ir nukreipiamas į išlaikymo talpą, kur išlaikomas ne mažiau 30 parų.

**b) Ekspedicinio likerio** gamybai naudojamos žaliavos: vynuogių vyno žaliava, cukrus, citrinos rūgštis, brendžio spiritas. Vynas siurbliu nukreipiamas į talpyklą su maišykle, ten pat nukreipiami paskaičiuoti citrinos rūgšties, cukraus sirupo, brendžio spirito kiekiai - turinys stropiai maišomas. Pasibaigus operacijai, atlikus mišinio analizę ir gavus teigiamus rezultatus, tiražinis likeris filtruojamas ir nukreipiamas į išlaikymo talpą, kur išlaikomas ne mažiau 90 parų.

Ekspedicinis ir rezervuarinis likeriai laikomi nerūdijančio plieno talpyklose. Siekiant užtikrinti jų kokybiško išlaikymo garantiją, likeriai lengvai sulfituojami.

**Mielių kultūros reaktyvavimas ir kultivavimas**

Naudojamos sausos mielės *Saccharomices Bayanus*. Aktyvios sausos mielės, skirtos antrinei vynų fermentacijai. Šios sausos vyno mielės fermentuoja tolygiai esant mažam cukraus kiekiui ar žemai temperatūrai. Mielų charakteristika: alkoholis tolerancija, platus temperatūrų diapazonas, dozavimas 2 – 3 g /10 ltr. Grynos kultūros paruošimas remiasi palaipsniniu mielių ląstelių masės auginimu.

Fermentuojamąjį mišinį rekomenduojama perfiltruoti per sterilų filtrą, siekiant pašalinti pasitaikančius nepageidaujamus mikroorganizmus.

Prieš užduodant mieles į tiražinį mišinį, atliekama jų reaktyvacija: nustatytas sausų mielių kiekis sumaišomas su 5 – 8 kartus didesniu sterilaus vyno – cukraus mišiniu ir išlaikoma 60 minučių 30 – 35 °C temperatūroje. Šis procesas atliekamas mikrobiologinėje laboratorijoje, mieles daugina įmonės mikrobiologas, prieš 5 – 7 dienas iki prasideda vyno gamybai. Po to iš laboratorijos gauta gryna mielių kultūra yra išdauginama mielių talpyklose, naudojant aeraciją ir maišymą. Mielių suspensija įvedama į keletą kartų didesnį tiražinio mišinio kiekį ir maišant išlaikoma 10 – 12 val. 20 – 25 °C temperatūroje. Mielių kultivavimui naudojami tie patys tik

steriliai išfiltruoti vynuoginių vynų mišiniai, iš kurių ruošiamas rauginamasis mišinys ir likeris. Prieš užduodant mieles, vyno žaliava filtruojama filtru, tikrinama mikrobiologiškai. Mielių talpos turi sistemas, leidžiančias reguliuoti kultūrinės terpės temperatūrą.

**Technologinio vandens paruošimas**

Vandentiekio vanduo pirmiausia nugeležinamas per „Nobel“ sistemos filtrus, o paskui suminkštinamas iki 0,3 mg – ekv /l. Paruoštas technologinis vanduo surenkamas talpykloje, kurioje negali būti laikomas ilgiau nei dvi paras.

***Pastaba***: technologinis pusgaminių paruošimo procesas pateikiamas putojančio vyno gamybos schemoje (žr. Pav. 31).

## 2.2. Pusgaminių gamybai naudojamos įrangos eksploatacijos instrukcijos

Vyno žaliavų kiekiui pamatuoti naudojami metrologiškai patikrinti techniniai I tikslumo klasės saikikliai ar kitos graduotos matavimo talpyklos. Pusgaminių laikymui sumontuotos italų firmos Cadalpe plieno talpyklos (žr. Priedas 8).

Didesnės nei 500 ltr talpos saikikliai įrengiami stacionariai. Matavimo indai ir saikikliai periodiškai turi būti tikrinami laikantis norminių dokumentų reikalavimų (žr. Priedas14).

Įrangos eksploatavimo instrukcijos pateikiamos priede 9.

## 2.3. Darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos

Gaminant vyno pusgaminius, darbuotojai laikosi saugos ir sveikatos instrukcijų, kurios bei jų sąrašas pateikiami priede 11.

Saugiems produktams pagaminti įmonėje parengti prevencinės maisto saugos (RVASVT) sistemos dokumentai (žr. Pav. 12 ir 27, 6 ir 8 lentelės bei 5 priedas).

## 2.4. Pusgaminių kokybės kontrolės procedūrų sąvadas

Nuo teisingai paruoštų pusgaminių ypatingai priklauso putojančių vynų kokybiniai rodikliai. Pusgaminių kokybės kontrolės procedūrų sąvadas pateikiamas 14 priede bei 32 lentelėje.

***32 lentelė. Pusgaminių kokybės kontrolės procedūrų sąvadas***

| Produktas | Kontroliuojamas rodiklis | TND | Tyrimo periodiškumas |
|---|---|---|---|
| Vynuogių vynų | Alkoholio kiekis | EEB Nr. 2676/90 | Kiekviena talpa |
| | Rūgšties kiekis | EEB Nr. 2676/90 | Kiekviena talpa |

| | | | |
|---|---|---|---|
| mišinys | Çukraus kiekis | LST 1969 : 2004 | Pagal poreikį |
| | Lakiųjų rūgščių kiekis | EEB Nr. 2676/90 | Kiekviena talpa |
| | Sulfitinės rūgšties kiekis | LST 1969 : 2004 | Kiekviena talpa |
| | Geležies kiekis | LST 1969 : 2004 | Kiekviena talpa |
| Likeris | Alkoholio kiekis | LST 1536 : 2004 | Kiekviena talpa |
| | Cukraus kiekis | LST 1536 : 2004 | Kiekviena talpa |
| | Rūgšties kiekis | LST 1536 : 2004 | Kiekviena talpa |
| | Sulfitinės r. kiekis | LST 1969 : 2004 | Kiekviena talpa |
| Rauginamasis mišinys | Cukraus kiekis | LST 1969 : 2004 | Kiekviena partija |
| | Alkoholio kiekis | LST 1969 : 2004 | Kiekviena partija |
| | Rūgšties kiekis | EEB Nr. 2676/90 | Kiekviena partija |
| Mielių kultūra | Gyvybingumas | Laboratorija | Kiekviena partija |

***Pastaba***: išsamesnė informacija apie vynų pusgaminių gamybą bei jiems paruošti reikalingos įrangos eksploataciją, darbuotojų saugą, higienos laikymąsi bei kokybės kontrolės procedūras bus pateikta individualaus mokymosi proceso metu.

## 3. MOKYMO ELEMENTAS.
## Putojančio vyno gamyba

### 3.1. Putojančio vyno gamybos technologijos aprašas bei schema

Putojantis vynas - tai produktas, gautas antrinio alkoholinio fermentavimo būdu iš stalo ar rūšinio vyno ir kuris, išskiria anglies dioksidą, susidariusį tik fermentavimo metu. Antrinės fermentacijos procesas vykdomas hermetiškuose rezervuaruose, didėjančios $CO_2$ koncentracijos ir augančio slėgio sąlygose. Tai natūralus vynas, kai skonį ir aromatą suteikia naudojamo vynuogių vyno žaliava, ekspedicinis likeris bei formuojasi dėl mielių biocheminių procesų komplekso ir išlaikymo metu.

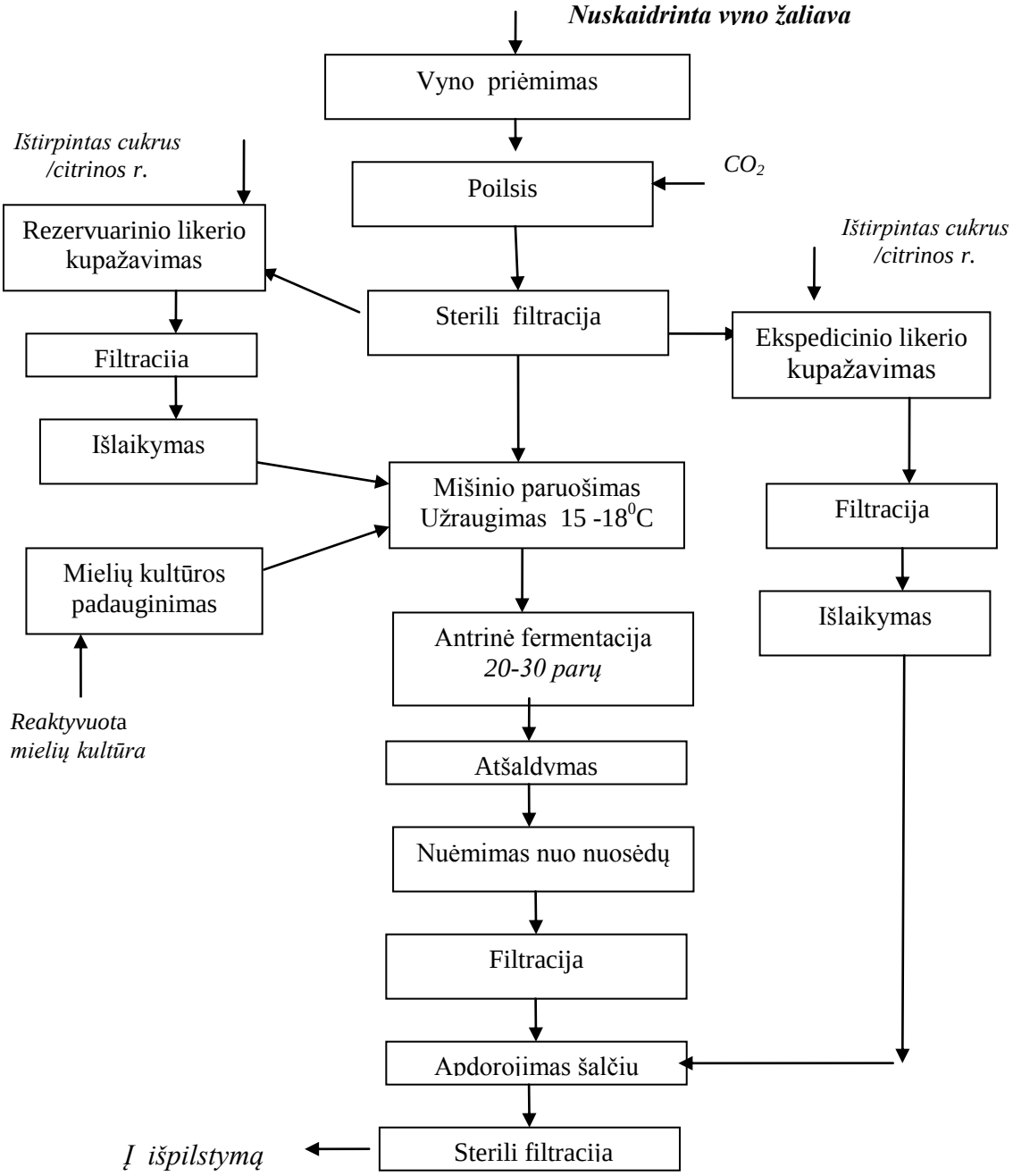
Putojantis vynas gaminamas vadovaujantis technologijos instrukcija, techniniu reglamentu, įmonės standartu bei receptūromis.

Į rezervuarinį mišinį iš karto sudedamas cukrus (rezervuariniu likerio pavidale), skirtas mielių gyvybinei veiklai užtikrinti bei reikiamam angliarūgštės kiekiui vyne sukaupti. Mielės cukrų turi sufermentuoti pilnai ir vyną surauginti iki Briut, todėl paskaičiuojama cukraus koncentracija – 22 g/ ltr. Esant reikalui, rezervuarinis mišinys parūgštinamas citrinos rūgštimi.

Akratoforas užpildomas 99% jo tūrio, nes susidariusi angliarūgštė susikaupia laisvame talpyklos tūryje, o vėliau ištirpsta vyne. Mišinys gerai išmaišomas, atliekamos kokybinių rodiklių analizės, akratoforas sandariai uždaromas ir pradedama antrinė fermentacija 15 - 18$^{o}$C temperatūroje. Per parą slėgio prieaugis neturi viršyti 0,03 MPa.

Fermentuojant pastoviai pakeltu slėgiu, mielės sėda ant dugno, dėl to sumažėja jų koncentracija ir fermentavimo procesas susilpnėja, jos kaupiasi sluoksniu apačioje ant akratoforo dugno. Vėliau iš sufermentuoto putojančio vyno, pašalinamos mielių nuosėdos, dozuojamas paskaičiuotas (įvertinant gaminamą rūšį) ekspedicinio likerio kiekis. Stabilumui užtikrinanti dozuojamas sieros dioksidas ir akratofore vynas apdorojamas šalčiu (–2 – 3 $^{o}$C temperatūroje), siekiant pilniau išsodinti vyno rūgšties druskas. Po apdirbimo šalčiu vynas filtruojamas rėminiu filtru per skirtingo grubumo filtro kartoną. Filtruotas putojantis vynas nukreipiamas išpilstymui, kur jis dar kartą steriliai filtruojamas membraniniu filtru.

Putojančio vyno gamybos technologinė schema pateikiama 31 paveiksle.




***31 pav. Putojančio vyno gamybos technologinė schema***

### 3.2. Įrangos eksploatacijos instrukcijos

Antrinė putojančio vyno fermentacija vykdoma hermetiškose talpose akrotoforuose - vertikaliose plieninėse cilindrinėse talpyklose, kurių talpa 5000 - 100 000 ltr.

Akratoforas – pagamintas iš nerūdijančio plieno su dvigubomis sienelėmis – šaldymo agento cirkuliacijai, kad būtų įmanoma reguliuoti fermentuojamo vyno temperatūrą. Šaldymo paviršius ne vientisinis - suskirstytas sekcijomis, skirtomis reguliuoti fermentacijos procesą (viršutinės sekcijos) bei sušaldyti mielių ir koaguliantų nuosėdas. Darbo kontroliavimui ir stebėjimui įrengti kontroliniai matavimo prietaisai: termometrai ir manometras.

Kupažinė talpykla naudojama rezervuarinio bei ekspedicinio likerių kupažavimui. Gaminio ir ingridientų tūriams matuoti kupažinėje talpykloje įmontuota matavimo liniuotė. Kupažavimo talpykloje esančią maišyklę suka sprogimui atsparus elektros variklis, o mygtukais yra įjungiama arba išjungiama maišyklė.

Siekiant įrenginius išlaikyti visą laiką tinkamus darbui, jie sistemingai atidžiai prižiūrimi. Tuo tikslu įmonėje įdiegta techninės priežiūros sistema ir vykdomas kasdieninis įrenginių tarpremontinis techninis aptarnavimas. Jo metu atliekama:

- įrenginių sutvarkymas, plovimas, valymas, darbo vietos sutvarkymas;
- tepalų keitimas, papildymas, teisingas tepalų skysčių vartojimas;
- viso įrenginio ir atskirų jo mazgų bei mechanizmų techninės būklės patikrinimas;
- gamybinio proceso režimų reguliavimas;
- savalaikis smulkių gedimų šalinimas pakeičiant susidėvėjusias detales ir atskirų mechanizmų sureguliavimas.

Įrangos eksploatavimo instrukcijos pateikiamos 9 priede.

### 3.3. Darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos

Prižiūrėti slėginį indą gali tik pasiruošęs ir apmokytas bendrovės darbuotojas, ne jaunesnis nei 18 metų, bei išklausęs įvadinį bei saugos ir sveikatos darbo vietoje instruktavimus. Dirbančiojo su slėginiu indu, jo naudojimo ir priežiūros saugos ir sveikatos instrukcija pateikiama 11 priede.

**Asmens higienos reikalavimai:**

- dirbti tik su darbo drabužiais. Draudžiama darbo drabužius susegti smeigtukais, adatomis, kišenėse laikyti aštrius daiktus, naudoti darbo drabužius ne pagal paskirtį;
- prieš pertraukas ir po darbo švariai nusiplauti rankas šiltu vandeniu su muilu; negalima rankų plovimui naudoti skiediklius ar kitus ne prausimuisi skirtus skysčius;

- darbo vietoje nelaikyti ir nevalgyti maisto produktų;
- nelaikyti savo rūbų su darbo rūbais;
- pakilus darbuotojo kūno temperatūrai pranešti tiesioginiam darbo vadovui arba bendrovės vadovui ir kreiptis į gydymo įstaigą.

Darbuotojai aprūpinami asmeninėmis apsauginėmis priemonėmis. Šių priemonių sąrašas bei jų išdavimas darbuotojams įforminamas dokumentuose (žr. Priedas 12 ir 13.).

Saugiems produktams pagaminti įmonėje parengti prevencinės maisto saugos (RVASVT) sistemos dokumentai (žr. Pav. 12 ir 27, 6 ir 8 lentelės bei 5 priedas).

### 3.4. Kokybės kontrolės procedūrų sąvadas

Produkcijos kokybės kontrolė susideda iš kiekvieno užmaišyto kupažo ir kiekvienos pagamintos partijos kontrolės įmonės laboratorijoje, prekybai išduodant atitikties pažymėjimą. Toksiškos medžiagos tikrinamos atitinkamoje laboratorijoje kas 6 mėnesiai. Jusliniai, fizikiniai ir cheminiai rodikliai nurodyti įmonės standarte, receptūroje ir technologinėje instrukcijoje.

Putojančio vyno kontrolės procedūrų sąvadas pateikiamas 14 priede ir 33 lentelėje.

***33 lentelė. Putojančio vyno kontrolės procedūrų sąvadas***

| Produktas | Kontroliuojamas rodiklis | Kontrolė vykdoma | TND |
|---|---|---|---|
| Fermentacijos eiga | Fizikiniai: temperatūra | Termometrų parodymai | TI |
| | Slėgis | Manometro parodymai | |
| Antrinė fermentacija | Mielių kiekis, fiziologinė būklė, pašalinė mikroflora | Mikrobiologiškai | |
| Putojantis vynas | Alkoholio kiekis | Ch -F analizė | LST 1969 : 2004 |
| | Cukraus kiekis | Ch -F analizė | LST 1969 : 2004 |
| | Titr. rūgšties kiekis | Ch -F analizė | EEB Nr. 2676/90 |
| | Lakių r. kiekis | Ch -F analizė | EEB Nr. 2676/90 |
| | Sulfitinės r. kiekis | Ch -F analizė | LST 1969 : 2004 |
| | Geležies kiekis | Ch -F analizė | LST 1969 : 2004 |
| | Ekstrakto kiekis | Ch -F analizė | EEB Nr. 2676/90 |
| | Metilo alkoholio kiekis | Ch -F analizė | EEB Nr. 2676/90 |
| | Juslinis tyrimas | Ch -F analizė | ISO standartai, įmonės TI |
| | $CO_2$ kiekis butelyje | Ch -F analizė | LST 1969 : 2004 |

Jei pagaminta partija neatitinka deklaruojamų reikalavimų, produkcija brokuojama ir perdirbama.

***Pastaba**: išsamesnė informacija apie putojančio vyno technologinio proceso operacijas, reikalingos įrangos eksploataciją, darbuotojų saugą, higienos laikymąsi bei kokybės kontrolės procedūras bus pateikta individualaus mokymosi proceso metu.

## 4. MOKYMO ELEMENTAS.
## Aromatizuoto vyno gamyba

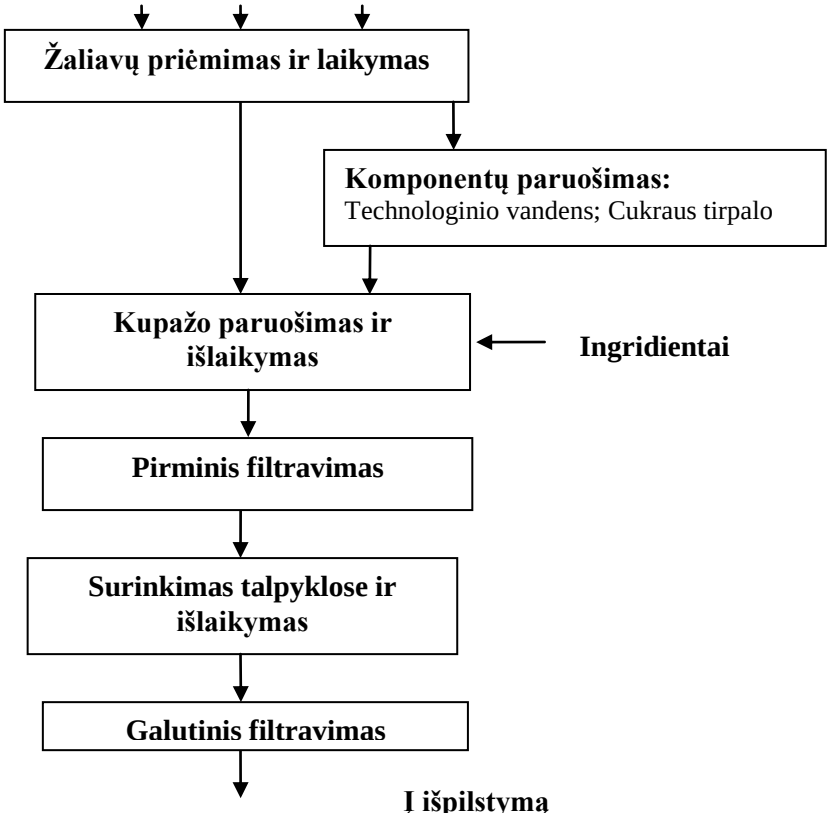
### 4.1. Aromatizuoto vyno gamybos technologijos aprašas bei schema

Aromatizuoto vyno - vermuto gamyba UAB "ItalianaLT" pradėta 2002 metais.

Produktas gaminamas iš stalo vyno, maistinio etilo alkoholio, cukraus, citrinų rūgšties, kvapiųjų medžiagų ir karamelės maisto dažiklio. . Komponentai sumaišomi, kupažas išlaikomas talpoje 3 – 4 paras, filtruojamas ir išpilstomas. Aromatizuotas vynas gaminamas vadovaujantis technologijos instrukcija, technologijos instrukcija produkcijos išpilstymui, įmonės standartu bei receptūromis

Aromatizuoto vyno gamyba pradedama paruošiant kupažą: į kupažavimo talpyklą prileidžiama dalis vyno, veikiant maišyklei dozuojamas vyne ištirpintas cukraus ir citrinų rūgšties tirpalai, etilo alkoholis, kvapiosios medžiagos, karamelės maisto dažiklis. Maišoma apie valandą, paliekama nusistovėti ir praskiedžiama vandeniu (pasinaudojant talpos matavimo liniuote) iki numatyto kiekio. Laboratorijoje atliekama analizė, siekiant patikrinti kupažo rodiklius. Kupažas filtruojamas per „grubios“ filtracijos kartoną, išlaikomas 2 – 3 paras skonio susiformavimui. Galiausiai kupažas filtruojamas per „smulkios“ filtracijos kartoną ir nukreipiamas išpilstymui.

Aromatizuoto vyno gamybos technologinė schema pateikiama 32 paveiksle.




*32 pav. Aromatizuoto vyno gamybos technologinė schema*

### 4.2. Įrangos eksploatacijos instrukcijos

Įrangos, naudojamos aromatizuotų vynų gamybai, sąrašas bei eksploatavimo instrukcijos nurodomos 8 ir 9 prieduose.

### 4.3. Darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos

Gaminant aromatizuotus vynus, darbuotojai laikosi saugos ir sveikatos instrukcijų, kurios ir jų sąrašas pateikiami 11 bei 12 prieduose.

Saugiems produktams pagaminti įmonėje parengti prevencinės maisto saugos (RVASVT) sistemos dokumentai (žr. Pav. 12 ir 27, 6 ir 8 lentelės bei 5 priedas).

### 4.4. Kokybės kontrolės procedūrų sąvadas

Jusliniai, fizikiniai ir cheminiai rodikliai nurodyti standarte, technologinėje instrukcijoje ir receptūrose. Tai saldžiarūgštis alkoholinis gėrimas su naudojamų kvapiųjų medžiagų aromatu.

Aromatizuoto vyno kontrolės procedūrų sąvadas pateikiamas 14 priede bei 34 lentelėje.

***34 lentelė. Aromatizuoto vyno kontrolės procedūrų sąvadas***

| Produktas | Kontroliuojamas rodiklis | Kontrolė vykdoma | TND |
|---|---|---|---|
| Aromatizuotas vynas Tarybos reglamentas | Alkoholio kiekis | Ch -F analizė | LST 1969 : 2004 |
| | Cukraus kiekis | „ | LST 1969 : 2004 |
| | Titr. rūgšties kiekis | „ | EEB Nr. 2676/90 |
| | Lakių rūgšęių kiekis | „ | EEB Nr. 2676/90 |
| | Sulfitinės rrūgšties kiekis | „ | LST 1969 : 2004 |
| | Geležies kiekis | „ | LST 1969 : 2004 |
| | Ekstrakto kiekis | „ | EEB Nr. 2676/90 |
| | Metilo alkoholio kiekis | „ | EEB Nr. 2676/90 |
| | Skaidrumas | „ | EEB Nr. 2676/90 |
| | Juslinis tyrimas | Jusliškai stebint, uodžiant, ragaujant | ISO standartai, įmonės TI |

Jei pagaminta partija neatitinka deklaruojamų reikalavimų, produkcija brokuojama ir perdirbama.

***Pastaba**: išsamesnė informacija apie aromatizuoto vyno technologinio proceso operacijas, reikalingos įrangos eksploataciją, darbuotojų saugą, higienos laikymąsi bei kokybės kontrolės procedūras bus pateikta individualaus mokymosi proceso metu.

## 5. MOKYMO ELEMENTAS.

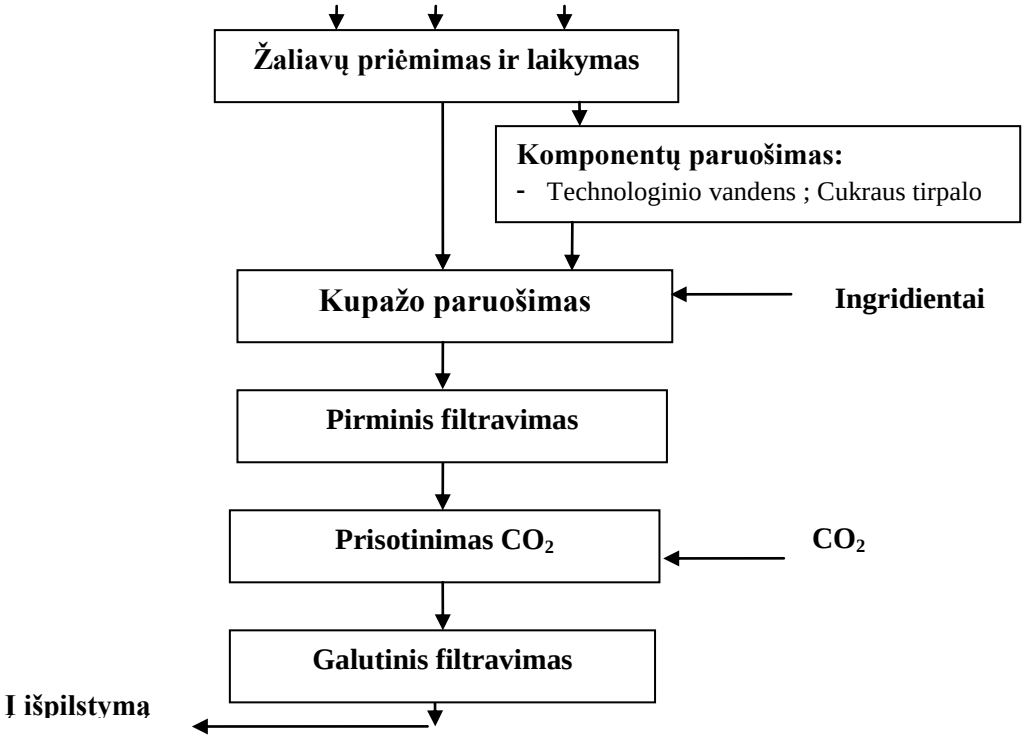
## Aromatizuoto gazuoto putojančio vyno gėrimo gamyba

### 5.1. Aromatizuoto gazuoto putojančio vyno gėrimo gamybos technologijos aprašas bei schema

Aromatizuotas gazuotas putojantis vyno gėrimas – tai alkoholio produktas, kuriame alkoholio koncentracija 8,5 – 13 procentų. Produktas gaminamas iš stalo vyno, cukraus, citrinų rūgšties, technologinio vandens, kvapiųjų medžiagų ir karamelės maisto dažiklio. Ingridientai sumaišomi, kupažas atšaldomas ir prisotinamas angliarūgšte, išlaikant akratofore 2 – 3 paras, filtruojamas ir išpilstomas.

Šio gaminio gamyba pradedama paruošiant kupažą: dalis viso apskaičiuoto kupažui vandens prileidžiama į kupažavimo talpyklą, veikiant maišyklei dozuojamas vynas, kvapios medžiagos, karamelės maisto dažiklis, ištirpintas cukrus, kurio tirpalas paruošiamas atskirai tam skirtoje talpykloje. Maišoma leidžiama nusistovėti ir praskiedžiama vandeniu iki numatyto kiekio ir laboratorijoje atliekama analizė, siekiant patikrinti kupažo rodiklius. Po to kupažas filtruojamas per „grubios“ filtracijos kartoną, surenkamas akrotofore, kur atšaldomas iki – 3 °C temperatūros ir prisotinimas angliarūgšte, lėtai ją paduodant per apačioje įrengtą ventilį. Galiausiai kupažas filtruojamas per „smulkios“ filtracijos kartoną.

Aromatizuoto gazuoto putojančio vyno gėrimo gamybos technologinė schema pateikiama 33 paveiksle.




*33 pav. Aromatizuoto gazuoto putojančio vyno gėrimo gamybos technologinė schema*

### 5.2. Įrangos eksploatacijos instrukcijos

Aromatizuotam gazuotam putojančiam vyno gėrimui gaminti naudojami šie įrenginiai:

- vyno laikymo talpyklos;
- cukraus tirpinimo talpykla su elektrine maišykle iš apačios;
- kupažavimo talpykla su elektrine maišykle iš apačios;
- slėginis indas angliarūgštei sandėliuoti - „Polkomat“;
- šaldytuvas - freoninis automatizuotas šaldymo įrenginys;
- akratoforas - slėginė talpykla ( 24000 ltr) su šaldymo marškiniais;
- rėminis filtras - iki 70 vnt. plokščių, 60 x 60 cm išmatavimų;
- išcentriniai siurbliai, galingumas – 40 $m^3$/h;

Įrangos eksploatavimo instrukcijų santrauka pateikiama 9 priede.

### 5.3. Darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos

Gaminant aromatizuoto gazuoto putojančio vyno gėrimus, darbuotojai laikosi saugos ir sveikatos instrukcijų, kurios ir jų sąrašas pateikiamas 11 priede.

Saugiems produktams pagaminti įmonėje parengti prevencinės maisto saugos (RVASVT) sistemos dokumentai (žr. Pav. 12 ir 27, 6 ir 8 lentelės bei 5 priedas).

### 5.4.Kokybės kontrolės procedūrų sąvadas

Aromatizuotas gazuotas putojantis vyno gėrimas gaminamas vadovaujantis technologijos instrukcija, technologijos instrukcija produkcijos išpilstymui, įmonės standartu bei receptūromis. Jusliniai, fizikiniai ir cheminiai rodikliai nurodyti standarte ir receptūrose. Tai saldžiarūgštis alkoholinis gėrimas su naudojamų kvapiųjų medžiagų aromatu. Aromatizuoto gazuoto putojančio vyno gėrimo kontrolės procedūrų sąvadas pateikiamas 14 priede bei 35 lentelėje.

***35 lentelė. Aromatizuoto gazuoto putojančio vyno gėrimo kontrolės procedūrų sąvadas***

| Produktas | Kontroliuojamas rodiklis | Kontrolė vykdoma | TND |
|---|---|---|---|
| Prisotinimo $CO_2$ stebėjimas | Slėgis | Vizualiai manometrų parodymai | |
| | Temperatūra | Vizualiai termometrų parodymai | |
| Aromatizuotas gazuotas putojantis vyno gėrimas | Alkoholio kiekis | Ch -F analizė | LST 1969 : 2004 |
| | Cukraus kiekis | „ | LST 1969 : 2004 |
| | Titr. rūgšties kiekis | „ | EEB Nr. 2676/90 |
| | Lakių r. kiekis | „ | EEB Nr. 2676/90 |
| | Sulfitinės r. kiekis | „ | LST 1969 : 2004 |
| | Geležies kiekis | „ | LST 1969 : 2004 |
| | Ekstrakto kiekis | „ | EEB Nr. 2676/90 |
| | Metilo alkoholio kiekis | „ | EEB Nr. 2676/90 |
| | $CO_2$ kiekis butelyje | „ | LST 1969 : 2004 |
| | Juslinis tyrimas | Jusliškai stebint, uodžiant, ragaujant | ISO standartai, įmonės TI |

Jei pagaminta partija neatitinka deklaruojamų reikalavimų, produkcija brokuojama ir perdirbama.

***Pastaba***: išsamesnė informacija apie aromatizuoto gazuoto putojančio vyno gėrimo technologinio proceso operacijas, reikalingos įrangos eksploataciją, darbuotojų saugą, higienos laikymąsi bei kokybės kontrolės procedūras bus pateikta individualaus mokymosi proceso metu.

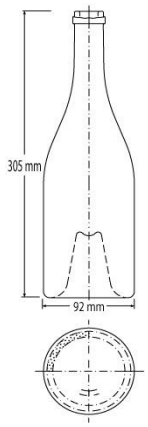
## 6. MOKYMO ELEMENTAS.
## Vynų išpilstymas, apiforminimas, pakavimas bei ženklinimas

### 6.1. Vynų išpilstymo, apiforminimo ir pakavimo technologijų aprašai bei schemos

Siekiant užtikrinti gaminių krištolinį skaidrumą, vynas dar kartą filtruojamas membraninių filtrų sistema ir tik tada išpilstomas.

Bendrovėje sumontuota "Bertolasso" firmos pilnai automatizuota išpilstymo linija, pritaikyta pilstyti įvairius produktus į skirtingų formų butelius bei pritaikyta gazuotiems putojantiems ir ramiems produktams pilstyti, kamščiuojant juos plastikiniais ir žieviniais kamščiais.

Šios linijos našumas 10000 butelių / valandą. Joje atliekamos technologinės operacijos nuo butelių skalavimo įrengimu ir baigiant supakavimu. Išpilstymo linijos transporteris gali veikti tik įjungus apskaitos skaitiklį, todėl visa išpilstyta produkcija yra suskaičiuojama, paliekant įrašus kompiuterio fiskalinėje atmintyje ir ženklinimo banderolėmis apskaitos žurnale.



***Pav. 34. Standartinio butelio parametrai***

Putojantis, aromatizuotas gazuotas putojantis vyno gėrimas pilstomas tik į naujus, švarius 0,75 ltr. talpos butelius. Buteliai turi būti gaminami iš bespalvio arba spalvoto tipo natrio kalcio silikatinio stiklo, kurio cheminės ir fizikinės savybės nurodytos įmonės gamintojos specifikacijoje (žr. Pav. 10 ir 24). Pagrindiniai parametrai (žr. Pav. 34): butelio aukštis, išorinis butelio skersmuo ir butelio bendroji talpa. Butelių paviršiuje ir per visą butelio storį neleidžiami šie stiklo defektai: giluminės įskilos, stiklo prielipos ir aštrios siūlės, paviršinių įskilų, kurių ilgis didesnis kaip 5 mm, sankaupos, nuoskilos, atvirosios pūslės ir kt. Butelis turi stabiliai stovėti ant horizontalaus paviršiaus. Buteliai turi būti termiškai atsparūs ir atlaikyti ne mažiau kaip 35 $^{0}$C temperatūros skirtumą. Standartinis šampano butelis yra 0,75 litro tūrio, storo stiklo, butelio forma kad pritaikyta atlaikyti didelį iki 6 atmosferų dujų slėgį butelio viduje..

Masinei gamybai paprastai naudojami standartinės talpos putojančių vynų buteliai. Tačiau išskirtiniais atvejais gali būti naudojami įvairiausios talpos buteliai – juos priimta vadinti tam tikrais vardais. Dar didesnės talpos buteliai pasitaiko retai, jie vadinami biblinių personažų vardais. Putojančio vyno įvairios talpos butelių pavadinimai bei parametrai pateikiami 35 paveiksle ir 36 lentelėje.

***Pav. 35. Butelių putojančiam vynui pavadinimai***

***36 lentelė. Butelių putojančiam vynuiparametrai***

| **Butelio pavadinimas** | **Vyno kiekis** | **Butelių** |
|---|---|---|
| Split | 187 ml | 1/4 ketvirtis butelio |
| Half | 375 ml | 1/2 puse butelio |
| Bottle / fifth / | 750 ml | 1 standartinis butelis |
| Magnum | 1,5 litras | 2 buteliai |
| jéroboam | 3 litrai | 4 buteliai |
| Mathusalem | 6 litrai | 8 buteliai |
| Salmanazar | 9 litrai | 12 butelių |
| Balthazar | 12 litrų | 16 butelių |
| Nabuchodonosor | 15 litrų | 20 buteliai |
| Melchior | 18 litrų | buteliai |
| Primat | 27 litrų | buteliai |

## 6.2. Įrangos eksploatacijos instrukcijos

Pilstymo liniją sudaro šie įrenginiai:

- butelių nuėmimo iš padėklų automatas – depaletizatorius;
- butelių skalavimo įrenginys;
- išpilstymo į butelius automatas;
- apskaitos skaitiklis;
- kamščiavimo įrenginys žievimiais kamščiais;
- kamščiavimo įrenginys plastmasiniais “grybo” formos kamščiais;

- kamščiavimo įrenginys užsukamiems kamščiams;
- vielutės uždėjimo automatas;
- aliuminio kapsulės uždėjimo automatas;
- banderolių uždėjimo automatas;
- etiketavimo automatas;
- termo tunelis polietileniniam gaubteliui aptraukti;
- dėžių lankstymo automatas;
- pakavimo į dėžes automatas;
- dėžių užklijavimo įrenginys;
- transporteris;
- padėklų apsukimo plėvele įrenginys;

Įrangos eksploatavimo instrukcijų santrauka pateikiama 9 priede.

Paletė yra išpakuojama: nuimamos kartoninės tvirtinimo dalys ir plėvelė ir ji įvežama į depaletizatorių, kur minkštais gnybtais suspausto oro pagalba buteliai iškraunami ant taros surinkimo stalo. Skirtingu greičiu judant plokštelinio transporterio takeliams, buteliai nukreipiami į kitą, vienam buteliui pritaikytą transporterį, kuriuo toliau keliauja į butelių praskalavimo automatą. Čia į, kakliukais žemyn paverstus, butelius purškiamas technologinis vanduo ir sukantis karuselei, skalavimo skystis iš butelio išteka, o butelis nuleidžiamas ir žvaigžde iš skalavimo automato transporteriu nukreipiamas į išpilstymo automatą.

Prieš pilstymą buteliai vizualiai patikrinami prieš šviesos ekraną. Išpilstymo automate suslėgto oro ir stūmoklių pagalba buteliai pakeliami iki dozatorių ir izobarinėmis sąlygomis pripilami, tad putojantis vynas į butelį teka savitaka ir neputoja.

Užpildyti buteliai iš automato transporteriu nukreipiami užkamščiavimui. Šiame automate keliamas butelis pataiko į aparate sukonstruotą ertmę, ir didele jėga staiga keliamas – ir taip užkemšamas: - putojančio vyno – žieviniu kamščiu, o vyno gėrimai - plastmasiniu „grybo“ formos kamščiu. Užkimštas butelis vėl nuleidžiamas ir transportuojamas varžčių uždėjimui: pirmiausia ant butelio kamščio dedama metalinė plokštelė, kuri prie butelio tvirtinama vielute (varžčiu).

Po to buteliai nukreipiami kapsuliavimui: uždedamas gaubtelis (kapsulė), kuris suspaustu oru prigludinamas prie kakliuko. Taip apiforminti buteliai nukreipiami į etiketavimo aparatą, kur jiems, besisukant ratu, pridedamos etiketės ir kontretiketės - šios prispaudžiamos plastikinėmis šluotelėmis bei kempinėlėmis, papildomai užtvirtinant suspausto oro srove. Toliau, buteliams slenkant transporteriu, užklijuojamos banderolės.

Vyno butelių uždarymo ir apiforminimo priemonės (kamščiai, kapsulės, varžčiai) pateikiamos 36 paveiksle.

Varžčiai

Putojančio vyno butelių kamščiai

Kapsulės putojančiam vynui

***Pav. 36. Vyno butelių uždarymo ir apiforminimo medžiagos***

Paruošta produkcija nukreipiami į surinkimo stalą, čia buteliai surikiuojami linijomis, nukrovimo aparatas slėginiu būdu pritraukia juos ir lygiai sudeda į dėžes. Kartoninės dėžės lankstomos specialiame aparate. Jame tolygiai sukraunami dėžių pusgaminiai, o aparatas juos teisingai sulanksto, užklijuoja ir paruošia bei įdeda skirtukus, kad buteliai tarpusavyje nesiliestų ir transportavimo metu nebūtų pažeista prekinė išvaizda. Slinkdamos transporteriu, dėžutės

paženklinamos užpurškiant datą, po to sukraunamos ant palečių ir apsukimo įrenginiu apsukamos plastiko (streč.) plėvele.

Vyno ženklinimo taisyklės pateikiamos 37 lentelėje.

***37 lentelė. Vyno ir vyno gėrimų ženklinimo taisyklės***

| Eil. Nr. | Gėrimo kategorija | Privalomoji informacija gėrimo etiketėje |
|---|---|---|
| 1. | Putojantis vynas; | 1. Gėrimo kategorija;<br>2. Gėrimo rūšis (briutas, sausas, p/sausas, saldus);<br>3. Gėrimo kiekis: litrais, centilitrais ar mililitrais;<br>4. Faktinė etilo alkoholio koncentracija, tūrio proc.;<br>5. Naudojami maisto priedai;<br>6. Konkretaus gamintojo pavadinimas ar firmos vardas ir gamintojo adresas;<br>7. Laikymo sąlygos (+ 8 iki + 20 °C temp.);<br>8. Gėrimo gamybos partijos numeris.<br>Pastabos: 1-4 punktuose nurodyta informacija pateikiama ant taros visa kartu tame pačiame matymo plote.<br>Gėrimo, išpilstyto į ne mažesnes kaip 0,5 l talpos tarą, kategoriją nurodančio užrašo raidės turi būti ne mažesnės kaip 3 mm.<br>Faktinę etilo alkoholio koncentraciją nurodantys ženklai turi būti ne mažesni kaip 3 mm. Gėrimo, išpilstyto į mažesnes kaip 0,5 l talpos tarą, kategoriją ir alkoholio koncentraciją nurodančio užrašo raidės turi būti ne žemesnės kaip 2 mm.<br>Gėrimo tūrį nurodančių skaitmenų aukštis turi būti ne mažesnis 4 mm. |
| 2. | Aromatizuotas vynas; Gazuotas aromatizuotas vyno gėrimas | 1. Gėrimo kategorija;<br>2. Gėrimo kiekis: litrais, centilitrais ar mililitrais;<br>3. Faktinė etilo alkoholio koncentracija, tūrio proc.;<br>4. Minimalus tinkamumo vartoti terminas su nurodyta „Geriausias iki....“;<br>5. Naudojami maisto priedai;<br>6. Konkretaus gamintojo pavadinimas ar firmos vardas ir gamintojo adresas;<br>7. Laikymo sąlygos (+ 0 iki + 20 °C temp.).<br>Pastabos: 1 - 4 punktuose nurodyta informacija pateikiama ant taros visa kartu tame pačiame matymo plote.<br>Gėrimo, išpilstyto į ne mažesnes kaip 0,5 l talpos tarą, kategoriją nurodančio užrašo raidės turi būti ne mažesnės kaip 3 mm.<br>Faktinę etilo alkoholio koncentraciją nurodantys ženklai turi būti ne mažesni kaip 3 mm. Gėrimo, išpilstyto į mažesnes kaip 0,5 l talpos tarą, kategoriją ir alkoholio koncentraciją nurodančio užrašo raidės turi būti ne žemesnės kaip 2 mm.<br>Gėrimo tūrį nurodančių skaitmenų aukštis turi būti ne mažesnis 4 mm. |

**Pastabos:**

1. Minėta informacija turi būti pateikta gerai matomoje vietoje, kad būtų lengva ją įžiūrėti, perskaityti ir neįmanoma ištrinti. Ji neturi būti paslėpta, neryški arba uždengta kitais įrašais ar piešiniais.
2. Gėrimams, kuriems nurodomas tinkamumo vartoti terminas (gazuoti aromatizuoti vyno gėrimai, gazuoti alkoholiniai kokteiliai, gazuoti alaus kokteiliai), data turi būti rašoma toje vietoje, kur nurodyta etiketėje.
3. Gėrimo gamybos partija nurodoma: rašoma raidė L ir nurodoma gėrimo gamybos data (diena, mėnuo, metai). Pvz. L 01 01 2012

Gėrimų apibūdinimą etiketėje ar kitu būdu ant prekinės taros pateikiamoje informacijoje galima papildyti kita informacija su sąlyga, kad toji informacija neklaidins vartotojų.

### 6.3. Darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos

Dirbant išpilstymo linijos įrenginiais ypač pavojinga, nes čia gausu technologinių įrenginių ir mechanizmų su judančiomis dalimis - tai gali sukelti pavojų ar iššaukti nelaimingus atsitikimus. Be to esti tikimybė sprogti pripildytam buteliui, tad sudužę stiklo buteliai ar jų šukės gali sužeisti dirbančiuosius. Taip pat gali būti netvarkingi įrenginių apsaugos skydai, durelės bei netvarkinga darbo vieta - slidžios, šlapios grindys.

Išpilstymo linijos operatoriaus saugos ir sveikatos bei įrenginių eksploatavimo instrukcija pateikiama paveiksle 37.

IŠPILSTYMO LINIJOS DARBININKŲ
DARBŲ SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA

I. BENDROJI DALIS

1.1 Ši instrukcija parengta vadovaujantis LR žmonių saugos darbe įstatymu, saugos darbe instrukcijų rengimo, tvirtinimo ir apskaitos taisyklėmis, mokymo, instruktavimo ir atestavimo saugos darbe nuostatais ir kitais norminiais aktais.

1.2. Su šia instrukcija išpilstymo linijos darbininkas supažindinamas priimant į darbą. Vėliau pakartotinai instruktuojamas ne rečiau kaip kartą metuose, taip pat pasikeitus darbo sąlygomis, įvykus nelaimingam atsitikimui, arba pareikalavus darbo inspektoriui.

1.3. Visi instruktažai įforminami žurnale, nurodant instrukcijos numerį ir pasirašant, kad instruktažą išklausė ir instrukcijos reikalavimai žinomi.

1.4. Pasirašius instruktažų žurnale, išpilstymo linijos darbininkas pilnai atsako už instrukcijos reikalavimų pildymą.

1.5. Už instrukcijos nuostatų nepildymą išpilstymo linijos darbininkas gali būti baudžiamas įstatymuose nustatyta tvarka.

1.6. Išpilstymo linijos darbininku gali dirbti asmuo ne jauesnis kaip 18 metų amžiaus ir pasitikrinęs sveikatą..Periodiniai svaikatos tikrinimai asmenims, turintiems tiesioginį kontaktą su maisto produktais daromi kartą metuose.

1.7. Išpilstymo linijos darbininkas darbe privalo pildyti vidaus tvarkos taisykles, dirbti tik jam pavestą darbą, nevaikščioti be reikalo po kitus syrius, kitas gamybines ir pagalbines patalpas.

1.8. Dirbti neblaiviam ir apsvaigusiam nuo narkotikų draudžiama. Griežtai draudžiama darbe vartoti alkoholinius gėrimus, arba gerti kitus skysčius, turinčius alkoholio.

1.9. Būtina prisilaikyti priešgaisrinių reikalavimų. Patalpose naudoti tik stacionarius, tvarkingus šildymo prietaisus. Darbui panaudojant atvirą ugnį, atlikti tik turint tam rastišką paskyrą-leidimą ir išpildžius ten nurodytus paruošiamuosius darbus.

1.10. Rūkyti leidžiama tik tam skirtose vietose, pagalbinėse patalpose.

1.11. Išpilstymo linijos darbininkas privalo mokėti naudotis gaisro gesinimo priemonėmis. Jų panaudojimo tvarka nurodyta įvadinio instruktažo ir kitose instrukcijose ir instruktuojama apie tai priešgaisrinio instruktažo metu. Ugnies gesintuvų panaudojimo tvarka paparastai nurodoma ant gesintuvo korpuso.

1.12. Įvykus nelaimingam atsitikimui su jumis arba kitu asmeniu, reikia nedelsiant suteikti pirmąją medicininę pagalbą ir pranešti apie tai administracijai. Nelaimingo atsitikimo vietą reikia palikti galimai npakeistą, kad būtų galima nustatyti atsitikimo priežastį. Pirmosios medicininės pagalbos suteikimo tvarka aprašyta įvadinio instruktažo instrukcijoje. Išpilstymi skyriuje yra vaistinėlė su reikiamais medikamentais ir tvarsliava.

## II. PAVOJINGI, KENKSMINGI IR KITI RIZIKOS VEIKSNIAI, JŲ POVEIKIS SVEIKATAI, BŪTINOS SAUGOS PRIEMONĖS.

2.1. Dirbant išpilstymo linija pavojingi gamybiniai faktoriai, galintys sukelti pavojų ar iššaukti nelaimingus atsitikimus yra šie:
2.1.1. Technologinės įrengimų judamos dalys, mechanizmai.
2.1.2. Sudužę stiklo buteliai, stiklo nuolaužos.
2.1.3. Elektros srovė.
2.1.4. Triukšmas (didesnis nei 80 d B)
2.1.5. Galimybė sprogti pripildytam buteliui, jį uždarant.
2.1.6. Netvarkingi įrengimų apsaugos skydai, durelės, blokiruotės.
2.1.7. Netvarkinga darbo vieta (slidžios, šlapios grindys).
2.1.8. Netvarkingos darbų saugos priemonės.
2.2. Išpilstymo linijos darbininko būtinos darbo saugos priemonės yra šios:
2.2.1. darbininkui draudžiama (išksyrus avarinius atvejus) įjungti ir išjungti įrengimą, prie kurio jis nedirba.
2.2.2. Negalima dirbti prie įrengimo, jei yra nuimtos ar atidarytos apsaugos sienelės, durelė.
2.2.3. Negalima liesti bendrų elektos instaliacijų ir apšvietimo sistemų.
2.2.4. Negalima vaikščioti nenustatytose vietose pro transporterį, užeiti už apsauginių sienelių.
2.2.5. Jokiu būdu savarankiškai neatidarinėti elektros spintų, netaisyti sugedusio įrengimo, nelipti ant elektros laidų.
2.2.6. Be apsauginių akinių nežiūrėti į elektros suvirinimo darbus.

## III. IŠPILSTYMO LINIJOS DARBININKŲ VEIKSMAI PRIEŠ DARBO PRADŽIĄ

3.1. Prieš darbo pradžią išpilstymo linijos darbinikas privalo:
3.1.1. Apsirengti darbo rūbais, darbo avalyne, užsisegti visas sagas, užsidėti spec. kepuraitę.
3.1.2. Prieš einant į išpilstymo skyrių būtina švariai su muilu nusiplauti rankas.
3.1.3. Išpilstymo skyriuje patikrinti ar tvarkingi, neužkrauti praėjimai. Patikrinti ar pakankamai yra kamštelių, muizlių, etikečių, kontraetikečių. Patikrinti ar darbo vietos pakankamai apšviestos, ar švarios grindys.
3.1.4. Patikrinti išpilstymo linijoje naudojamų matavimo prietaisų (monometrų) tvarkingumą.
3.1.5. Patikrinti įrengimų apsaugos blokiruotę, darbą.
3.1.6. Išbandyti išpilstymo linijos automatų darbą tuščia eiga.
3.1.7. Aptikus gedimus, pranešti apie tai baro meistrui.

## IV. DARBUOTOJO VEIKSMAI DARBO METU

4.1. Dirbantysis prie butelių iškrovimo nuo padėklų, privalo:
4.1.1. Sekti, kad ant transporterio pastoviai būtų butelių.
4.1.2. Naudojant is rankinio tipo karietėle, sekti, kad ji būtų stabili, neišvirstų ant paties ar kitų žmonių.
4.1.3. Padėklą sų tuščia tara būtina pastatyti tiesiai po pniaumatiniu krautuvu, kad imant butelius, jie neiškristų.
4.1.4. Išpakuojant tuščius butelius, saugots galimų stiklo šukių.
4.1.5. Atminti, kad prie butelių paėmimo automato uždraustas bet koks kitų žmonių vaikščiojimas.
4.1.6. Vykdydamas butelių paėmimą su automatu, įsitikinkite, kad tikrai visi buteliai paimti, o spaudimas atitinka normą.
4.1.7. Butelius ant transporterio dėti atseargiai, nes galimas dūžis.
4.1.8. Nukritusius ar sudužusius butelius surinkti tik išjungus transporterį ir tik su pirštinėmis bei šepetėliu. Taip pat laiku sušluoti šukes ir nuo grindų.
4.1.9. Darbo metu neužstatyti praėjimų.

4.2. Dirbantieji prie išpilstymo, kamščiavimo, folgos uždėjimo bei etiketavimo automatų privalo:
4.2.1. Sekti tolygų butelių padavimą prie automato, taip pat sekti, kad nepritrūktų kitų pagalbinių priemonių, t.y. etikečių, miuzlių, folgos ir kt.
4.2.2. Dūžį, kamščius, miuzlius, foliją, patekusius ant konvejerio pašalinti tik išjungus konvejerį.
4.2.3. Etiketes, koloretes, kontraetiketes, banderoles pakeisti, papildyti bei nuimti nukritusias ant automato galima tik pilnai išjungus automatą.
4.2.4. Ant išpilstymo – kamščiavimo bloko sekti manometro ir termometro parodymus, kad nenukryptų nuo normos.
4.2.5. Jokiu būdu nepalikti savo darbo vietos ar patikėti ją kitam asmeniui.
4.2.6. Visas papildomas darbo priemones laikykite tik tam skirtose vietose.
4.2.7. Užstrigusius takelyje kamštelius, prastumti tik su tam skirtu kabliuku.
4.2.8. Dūžį ir nukritusius butelius nuiminėti tik sustabdžius transporterį ir tik su pirštinėmis ir tam skirtomis priemonėmis.

## V. DARBUOTOJO VEIKSMAI AVARINIAIS ATVEJAIS

5.1. Kilus gaisrui darbuotojas privalo pranešti įmonės apsaugai ar vadovui, imtis skubių gesinimo priemonių.
5.2. Įvykus avarijai ar susidarius avarinei situacijai:
5.2.1. Organizuoti staigią žmonių evakuaciją.
5.2.2. Imtis priemonių situaciją pašalinti.
5.2.3. Pranešti vadovaujančiam personalui.
5.2.4. Suteikti pirmąją pagalbą nukentėjusiems.

***Pav. 37. Pilstymo linijos operatoriaus darbo saugos ir sveikatos instrukcija***

### 6.4. Kokybės kontrolės procedūrų sąvadas

Po kiekvienos atliktos technologinės operacijos operatorius vizualiai stebi jos teisingumą.

Putojančio, aromatizuoto, aromatizuoto gazuoto putojančio vyno gėrimo kontrolės procedūrų sąvadai pateikiami prieš tai aprašytuose (3-iajame, 4-ajame, 5-jame) mokymo elementuose 33, 34, 35 lentelėse.

Visa Lietuvoje parduodama gėrimų produkcija ženklinama Valstybinės mokesčių inspekcijos išduotomis banderolėmis, kurios apskaitomos pagal serijas ir numerius, atitinkamai produkcijos rūšiai - jų apskaita vedama banderolių apskaitos žurnale.

Produkcijos mėginiai galutinai analizuojami laboratorijoje, o analizės rezultatai dokumentuojami (žr. Pav. 38).

PRODUKCIJOS DUOMENŲ ŽURNALAS

| Kokybės pažymėjimo Nr. | Kupažo Nr. | Gaminio pavadinimas | Laborat. analizės Nr. | Išpilstymo data | Partijos dydis | Atrinkta vnt. | Pripylimas ml. | $CO^2$ KPa | Etilo alk. kiekis tūrio % |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

| Bendras ekstraktas $g/dm^3$ | Redukuotas cukrus $g/dm^3$ | Titruojamasis rūgštingumas $g/dm^3$ | Lakiosios rūgštys $g/dm^3$ | $SO^2$ $mg/dm^3$ bendr/laisvas | Geležis $mg/dm^3$ | Metilo alkoholis $g/dm^3$ | Jusliniai rodikliai | Parašas |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

***Pav 38. Produkcijos kokybinių rodiklių pildymo žurnalo sandai***

Jei pagaminta partija neatitinka deklaruojamų reikalavimų, produkcija brokuojama ir perdirbama.

***Pastaba**: išsamesnė informacija apie vynų išpilstymo, apiforminimo, pakavimo bei ženklinimo operacijas, reikalingos įrangos eksploataciją, darbuotojų saugą, higienos laikymąsi bei kokybės kontrolės procedūras bus pateikta individualaus mokymosi proceso metu.

## 7. MOKYMO ELEMENTAS.
## Vynų produkcijos laikymas bei realizavimas

### 7.1. TND sąvadas dėl produktų laikymo ir transportavimo sąlygų bei atitikties patvirtinimo

Gėrimai laikomi ventiliuojamame, nuo tiesioginių saulės spindulių apsaugotame sandėlyje. Oro drėgmė ne daugiau 85 %, patalpos temperatūra 8 - 20 °C.

Produkcija klientams pristatoma pagal marketingo skyriaus vadybininkės išrašytas PVM sąskaitas - faktūras ir produkto atitikties deklaraciją (kokybės sertifikatus).

Į butelius išpilstyta produkcija transportuojama taip, kad būtų apsaugota nuo mechaninių pažeidimų, dulkių, automobilių išmetamųjų dujų, mikrobinių ir kitokių teršalų, vabzdžių ir graužikų bei kitokio užteršimo.

Transportas, skirtas produkcijai gabenti turi turėti transporto priemonės maisto produktams gabenti higienos pasą. Už transportą būklės kontrolę atsako - vyr.sandėlininkas.

Cecho viršininkas kiekvieną mėnesį buhalterijai pristato gėrimų gamybą fiksuojančius vidinės apskaitos dokumentus (žr. Priedas 15).

### 7.2. Produkciją lydintieji dokumentai

Pagamintiems gėrimams, atlikus kokybinių rodiklių analizę, rezultatai fiksuojami atitinkamuose žurnaluose (žr. Pav. 38). O produkciją realizuojant, suteikiamas partijos numeris.

Realizuojamos produkcijos kokybei patvirtinti, laboratorijos darbuotojai išrašo lydinčiuosius dokumentus:

- kokybės pažymėjimą ar atitikties deklaraciją (žr. 39 paveiksle).

Šie pažymėjimai išduodami laikantis LST EN ISO/IEC 17050-1 „Atitikties įvertinimas. Tiekėjo atitikties deklaracija. 1 dalis. Bendrieji reikalavimai“ ir LST EN ISO/IEC 17050-2 „Atitikties įvertinimas. Tiekėjo atitikties deklaracija. 2 dalis. Patvirtinamieji dokumentai“.

***Pastaba**: išsamesnė informacija apie vynų produkcijos laikymo bei realizavimo analizę bus pateikta individualaus mokymosi proceso metu.

UAB "ITALIANA LT" ALKOHOLINIŲ GĖRIMŲ KOKYBĖS TYRIMO LABORATORIJA
A. Juozapavičiaus pr. 82, LT- 45214 Kaunas

# KOKYBĖS PAŽYMĖJIMAS

201..... Nr.....

Alkoholio produkto rūšis - Aromatizuotas vynas.

Pavadinimas: "Italiana Vermutas baltas, raudonas", kiekis .....vnt., fasavimo talpa .....l., pagaminimo (išpilstymo) data 201....., partijos ženklas L .....
Gamybos įmonė - UAB "Italiana lt", Juozapavičiaus pr. 82, Lt - 45214 Kaunas, tel 8-37-400 200, faks.8-37-342 229.
Alkoholio produkto ėminio atrinkimo vieta: išpilstymo skyrius, atrinko ....., skaičius: .... vnt., pateikimo tyrimui data 201.....
Tyrimo tikslas: Kokybės nustatymas.

| Rodiklio pavadinimas | Fakt. dydis | Norma (pagal ND) |
|---|---|---|
| **Fizikiniai ir cheminiai rodikliai:** | | |
| faktinė etilo alkoholio koncentracija, tūrio% | | 14,5±0,5 |
| cukraus kiekis, g/dm³ | | 140,0±5,0 |
| titruojamų rūgšč. kiekis, persk. į vyno r., g/dm³ | | 5,0±1,0 |
| lakiųjų rūgščių kiekis, persk. į acto rūgštį, g/dm³ | | Ne daugiau kaip 1,0 |
| geležies kiekis, mg/dm³ | | Ne daugiau kaip 20 |
| bendras sieros dioksido kiekis, mg/dm³ | | Ne daugiau kaip 200 |
| tame tarpe laisvojo sieros dioksido kiekis, mg/dm³ | | Ne didesnis kaip 40 |
| **Cheminių teršalų koncentracijos:** | | |
| švino kiekis, mg/dm³ | | Ne daugiau 0,2 |
| **Jusliniai rodikliai:** | | |
| išvaizda | | Skaidrus, be nuosėdų ir priemaišų skystis |
| skonis ir aromatas | | Pilnas, pikantiškas su panaudotu aromatinių medžiagų aromatu, be pašalinio prieskonio |
| spalva | | Geltona |

**IŠVADA. Alkoholio produkto kokybės ir saugos rodikliai atitinka:**
1. Tarybos reglamentą (EEB) Nr.1601/91 1991m. birželio 10d., nustatantį bendrąsias aromatizuotų vynų, aromatizuotų vyno gėrimų apibrėžimo, aprašymo ir pateikimo taisykles.
2. Komisijos reglamentą (EB) Nr.466/2001, nustatantį didžiausias leidžiamas tam tikrų teršalų koncentracijas maisto produktuose (išleidimo data 2001-03-08).
3. Didžiausius leidžiamus radioaktyviojo užterštumo lygius nurodytusTarybos reglamente (Euratomas) 3954/87, (Euratomas) 2218/89.
4. Įmonės standartą ĮST 210725910-04:2004

Papildoma informacija: 1) laikymo sąlygos - ventiliuojamos, nuo tiesioginių saulės spindulių apsaugotos patalpos temp. +8°C- +20°C, 2) produkto laikymo garantija nuo išpilst. datos -12 mėn.

Atsakinga už tyrimus chemikė

Laboratorijos vedėja

***a)***

JSC "ITALIANA LT"
Code 210725910,A.Juozapaviciaus 82,LT-45214,Lithuania.Tel.+370(37)400 200,fax+370(37)342 229

CERTIFICATE OF QUALITY

Description of goods - **Sparkling Wine**, code of Combined Nomenclature 2204. 10. 19.

Name of product – **"ITALIANA Prestige, brut.**

Quantity - ….. bottles, capacity - 0.75l., produced on the ……., batch L ……

Producer - JSC "ITALIANA LT".

For delivery to –

Place to sample - warehouse of products

| PARAMETERS | PAR ( N.doc.) |
|---|---|
| **Physical-chemical parameters:** | |
| -effective alcohol content,% vol. | 11.5 ± 0.8 |
| -reducing sugars, as inv. sugar, g/dm³ | 10.0 ± 3.0 |
| -dry extract, sugar deduced, g/dm³ | min 16.0 |
| -total acidity, as tartaric acid, g/dm³ | 6.5 ± 1.0 |
| -volatile acidity, as acetic acid, g/dm³ | max 1.0 |
| -methyl alcohol, g/dm³ | max 0.3 |
| -total sulphur dioxide, mg/dm³ | max 200 |
| -free sulphur dioxide, mg/dm³ | max 30 |
| -carbonic dioxide pressure in bottle 20°C, kPa | min 300 |
| -iron, mg/dm³ | max 15.0 |
| **Sense parameters:** | |
| -appearance | Clear liquid without sediments |
| -taste and aroma | Typical wine |
| -sparkling characteristic | Long-playing effervescence |
| -colour | Yellowish |

**Contaminating radioactivity pollution is in conformity.**
**CONCLUSION.**
**We certify that the product described above has been:**

1. **Drinkable and in accordance with European food standards.**
2. **The goods are fit for human consumption.**
3. **Not contain substance detrimental health.**
4. **Handled, processed and packed under hygienic conditions.**

This certificate attest that the production appropriately Sparkling Wine, produced under EEC Nr.1493/99 and standard ĮST 210725910-07:2004
Expire date - 24 months, after the production date. Storing conditions - +8-+20°C.

Head of laboratory

Head of technology

***b)***

***Pav. 39. Kokybės pažymėjimo (atitikties deklaracijos) pavyzdžiai: a – lietuvių kalba, b – anglų kalba***

**MOKYMO ELEMENTAS.**

**Savarankiška užduotis**

**Užduotis:**

**1) užduoties objektas** – žaliavų, medžiagų, taros priėmimo ir laikymo, vyno pusgaminių bei putojančio, aromatizuoto, aromatizuoto gazuoto putojančio vyno gėrimo gamybos, jų išpilstymo, apiforminimo, pakavimo, produkcijos laikymo bei realizavimo technologinis procesas.

**Užduoties tikslas** - žaliavų, medžiagų, taros įvairių kategorijų vynams gaminti priėmimo ir šių gėrimų bei jų pusgaminių gamybos operacijų savarankiškas atlikimas.

**2) įranga užduočiai atlikti** – svarstyklės, saikikliai, talpyklos, rėminiai / membraniniai filtrai, siurbliai, taros paruošimo, pilstymo ir pakavimo linijos įrenginiai, laboratorijoje esanti laboratorinė įranga;

**3) užduoties atlikimo sąlygos –** įvertinti žaliavų, medžiagų, taros, paruoštų pusgaminių / tarpinių produktų bei pagamintos produkcijos atitikimą kokybiniams reikalavimams ir nustatyti jų kiekius. Atlikti reikiamus įrašus technologiniuose ir laboratoriniuose žurnaluose bei vidaus apskaitos dokumentuose;

**4) TND -** Europos Komisijos Reglamentas (EEB) Nr. 2676/90 901990m. rugsėjo 17 d nustatantis vynų analizės metodus Bendrijoje; Vyno žaliavų apskaitos taisyklės, patvirtintos žemės ūkio ministro 2000 m. vasario 3 d. įsakymu Nr. 32 (Žin., 2000, Nr.13-331); LST 1969:2004 Įprastiniai vyno analizės metodai; Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1601/91 nustatantis bendrąsias aromatizuotų vynų, aromatizuotų vyno gėrimų ir aromatizuotų vyno kokteilių apibrėžimo, aprašymo ir pateikimo taisykles;

**5) rezultatų pateikimo forma** – užpildyti technologiniai ir laboratoriniai žurnalai, vidaus apskaitos dokumentai;

**6) pagrindinis specialiojo modulio savarankiškos užduoties atlikimo kokybės vertinimo kriterijus** - užduotis atlikta. Atliekant užduotį, mokytojas laikėsi jos aprašyme nurodytos technologinės dokumentacijos reikalavimų.

**Pastaba**: Atliekant savarankišką užduotį mokytoją konsultuoja ir jos atlikimą pagal nustatytus kriterijus vertina mokytojo mokytojas.

# MODULIS S.7.3. SPIRITINIŲ GĖRIMŲ, VYNŲ JUSLINIS VERTINIMAS

## 1. MOKYMO ELEMENTAS.
## Spiritinių gėrimų ir vynų juslinio vertinimo proceso organizavimas

### 1.1. TND dėl juslinio vertinimo pritaikymo kontrolėje

Juslinė analizė atlieka svarbų vaidmenį tarptautiniame maisto produktų prekybos vystymesi. Produkto skoninės savybės – tai jo jusliniai kokybės rodikliai: išvaizda, spalva, kvapas, skonis, aromatas. Šiuos rodiklius įvertinant, nereikia naudoti jokios specialios įrangos; tai atliekama žmogaus juslės organais – akimis, nosimi, burna, ausimis, rankomis – o ši analizė vadinama jusline analize.

Juslinė analizė – tai kokybinė bei kiekybinė žmogaus juslės organų atsakomoji reakcija įvertinant maisto savybes. Jusline analize vadinamas produktų kokybės įvertinimas žmogaus juslės (regėjimo, skonio, uoslės, lytėjimo, klausos) organais.

Pagal tarptautinės standartų organizacijos ISO terminų standartą, juslinė analizė vadinama sensorine analize (lot. „sensus“ – pojūtis, jausmas).

Juslinė analizė ir vartotojų nuomonės tyrimai apima platų tyrimo ir statistinių metodų spektrą bei įvairias taikymo sritis. Pastaruoju metu sėkmingai taikomi kompleksiniai šių tyrimų metodai įvairiose įmonės veiklos srityse: naujų produktų kūrimo, kokybės užtikrinimo, kokybės kontrolės, rinkotyros problemoms spręsti ir pan. Juslinės analizės galimybės ir jos taikymo sritys pastaraisiais metais sparčiai plečiasi. Tai susiję su intensyviu naujų maisto produktų kūrimu bei tobulinimu, naujų žaliavų bei funkcinių komponentų naudojimu, naujos įrangos, technologijų diegimu ir kitais veiksniais. Gera produkto juslinė kokybė ir efektyvus jo pateikimas pirkėjams – yra būtinos sąlygos, siekiant maisto produktams ir gėrimams įsitvirtinti rinkoje.

Maisto produktų juslinį vertinimą atlieka ne tik maistą gaminančių įmonių degustacinės komisijos, bet taip pat valstybės atitinkamos kontrolės institucijos (ar jų nurodymu pavaldžios ar įpareigotos organizacijos). VMVT yra pateikusi juslinio produktų įvertinimo reikalavimus, kuriuose aprašoma maisto produktų juslinių tyrimų vykdymo tvarka. Patikrinimo metu juslinius tyrimus atlikti gali miestų, rajonų valstybinių maisto ir veterinarijos tarnybų bei pasienio veterinarijos postų įgalioti pareigūnai, o tyrimų rezultatai ir išvados aprašomi patikrinimo akte, vadovaujantis norminiais dokumentais.

Juslinę analizę reglamentuojančių teisės norminių dokumentų sąvadas pateikiamas 16 priede.

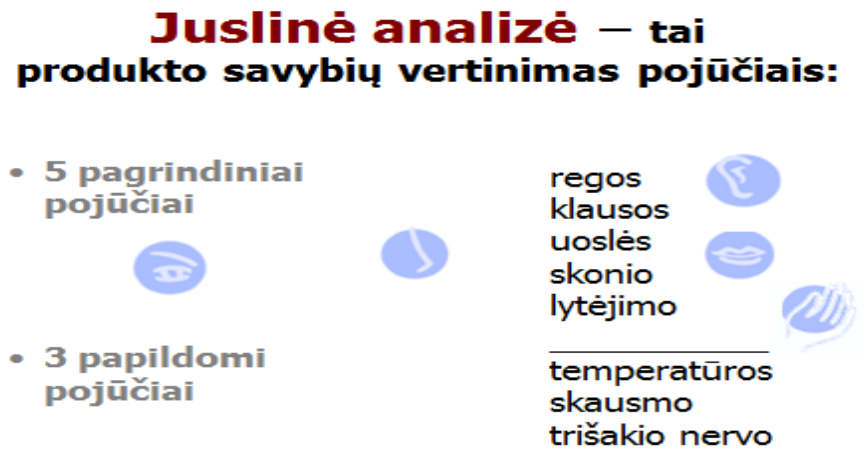
### 1.2. Vidaus dokumentai dėl degustacijų organizavimo įmonėje

Gėrimų degustavimui yra parengti įmonės vidaus dokumentai: technologinės instrukcijos bei degustavimo kortelės. Kiekvienas degustatorius pildo degustacines korteles, kurios saugomos pas degustacijų vadovą. Degustacijų vadovai visų vertinimų rezultatus pateikia protokoluose, kurie taip pat saugomi nustatytą terminą.

Įmonių vidaus dokumentai dėl degustacijų organizavimo bei jų rezultatų įforminimo UAB „ItalianaLT“ pateikiami priede S 3.2, o UAB „Lietuviškas midus“ priede S 3.3,

### 1.3. Paskaitų konspektai

#### 1.3.1. Paskaitos „Juslinė analizė gėrimų kokybės kontrolėje“konspektas



## JUSLINIŲ SAVYBIŲ NUSTATYMO SISTEMOS GRANDYS:

- Periferinė ar receptorinė,
- Laidinė,
- Centrinė

Tai jutimo organai, priimantys vidaus ar išorės dirgiklių energiją:

- Mechaninę,
- Šiluminę,
- cheminę,
- šviesos,

**RECEPTORIŲ SPECIFIŠKUMAS**

**Produktų kokybę vertinant jusliniu būdu, vertintojas (degustatorius, ragautojas) atlieka matavimo prietaisų vaidmenį, todėl juslinis vertinimas yra subjektyvus. Tačiau egzistuoja...**

**DEGUSTACIJA** (lot)
**DEGUSTO** – tikrinu
**GUSTUS** – skonis

ISO terminų žodyne
**SENSORINĖ ANALIZĖ**
(lot) SENSUS - pojūtis, jausmas

## Juslinės analizės ir vartotojų nuomonės tyrimų taikymas

- Kokybės kontrolė;
- Produkto kūrimas ;
- Rinkos tyrimai;

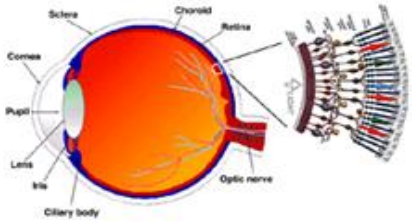
- Produkto norminių dokumentų rengimas;
- kokybės monitoringas;
- galiojimo laiko nustatymas: laiko, temperatūros, pakuotės, kitų veiksnių įvertinimas;
- transportavimo, laikymo, prekybos ir pan. sąlygų įvertinimas;
- gedimų (defektų) aptikimas ir įvertinimas

# JUSLIŠKAI NUSTATOMA:

**MAISTO PRODUKTŲ RODIKLIAI:**
- Išvaizda,
- Forma,
- Spalva,
- Skonis

**JUSLINĖ ANALIZĖ taikoma tirti visus MAISTO PRODUKTUS**

## REGOS POJŪTIS




## UOSLĖS POJŪTIS

- **UODŽIAMOSIOS LĄSTELĖS**, kurių galai baigiasi sustorėjimu ir juose yra cilindrinių žiuželių, padidinančių uodžiamosios srities plotą;

**Kvapai ir problemos susijusios su jų vertinimu**

# SKONIO POJŪTIS

## Skonio receptorių pasiskirstymo zonos burnos ertmėje

- Saldus – minkštojo gomurio priekis, gerklės viršus
- Sūrus - minkštojo gomurio , gerklės vidurys;
- Rūgštus – minkštojo gomurio pabaiga, gerklės tolesnė dalis
- Kartus – kietojo gomurio pradžia, gerklės tolimoji dalis

## SKONIS PAJUNTAMAS -

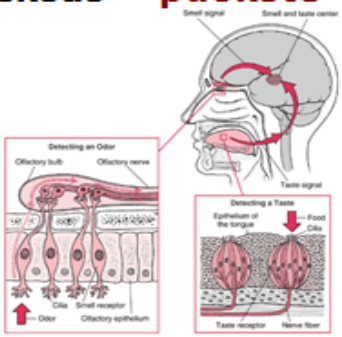
kai cheminės medžiagos ištirpsta seilėse

SKONIO RECEPTORIAI REAGUOJA į skonio dirgiklius:

- **Saldumo**
- **Rūgštumo**
- **Sūrumo**
- **Kartumo**
- **Umami**/pikantiškas - glutamino rūgštis ir/ar jos druskos;

## VIENALAIKIS KVAPO IR SKONIO POJŪTIS

**Malonus kvapas – aromatas;**
**Malonių kvapų kompleksas – puokštė**



## KLAUSA

- **NUSTATYTI SKLEIDŽIAMUS GARSUS,** (traškumui, girgždėjimui)
- **ANTRAEILĖ JŲ REIKŠMĖ** - sustiprinami
  - uoslės pojūčiai
  - skonio pojūčiai
  - lytėjimo pojūčiai

## Lytėjimo pojūčiai

**Įvairių išorinių receptorių yra jie pasiskirstę nevienodai:**

**Ypač daug receptorių yra:**

**liežuvio gale, lūpose, Burnos ertmės, gleivinėje, pirštuose (ypač jų pagalvėlėse), delno odoje Sąnariuose**

## Juslinės analizės sistemos kūrimas Lietuvoje

- **Teorinė bazė – norminiai dokumentai;**
- **Techninė bazė – reikiamų sąlygų užtikrinimas;**
- **Tinkamo instrumento – vertintojų grupių ruošimas;**
- **Rezultatų apdorojimo ir analizės metodų parinkimas ir taikymas;**

## Juslinės kokybės standartai

- **Standartiniai produktai** (produktai – standartai) – **prieskoniai, cukrus ir pan.**
- **Atminties standartai** - taikomi, kai produktus vertina ekspertai;
- **Rašytiniai standartai – dokumentai** - priklauso nuo numatomo kontroliuoti kokybės lygio, kontrolės tikslo ir produkto tipo;
- **Specifikacijos**

## Degustacinių komisijų sudarymas

**Gamybinė degustacija** – vykdoma:

- sprendžiant svarbius gamybinius klausimus,
- vertinant produktų kokybę,
- ruošiant naujus gaminius,
- pateikiant gaminius konkursams ir kt.).

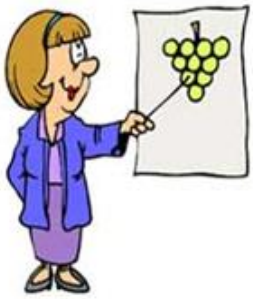
## DEDUSTACIJŲ RŪŠYS

- Konkursinė degustacija,
- Ekspertinė (arbitražinė) degustacija,
- Mokomoji degustacija,
- Parodomoji degustacija.

**1.3.2. Paskaitos „Vyno ir spiritinių gėrimų juslinio vertinimo ypatumai“ konspektas**

## Vyno ir spiritinių gėrimų juslinio vertinimo ypatumai

## Vyno juslinis vertinimas



**Vyno degustavimo įvertinimas priklauso nuo 2 faktorių**

- **nuo vyne esančių ingredientų,**
- **nuo paties vertintojo:** **jo požiūrio į vyną bei vertinimo patirties, nuo biologinių, psichologinių veiksnių ir kt;**

# Išvaizdos testas

- **skaidrumas,**
- **kristalinių nuosėdų ir drumzlių buvimas,**
- **spalva:**
  a) **sodrumas** (tamsumas/blyškumas),
  b) **atspalvis**

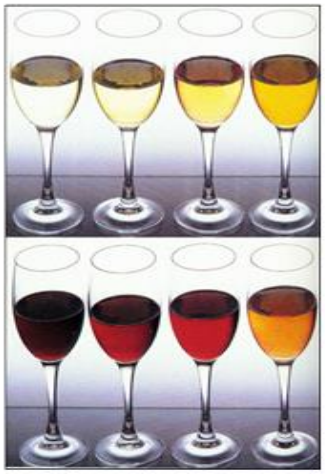
## Išvaizdos testas

**Vyno įvertinimas pradedamas nuo jo apžiūros.**

**įvertinama:**

**skaidrumas ir spalva**

**VYNO**
**SPALVA**
**IR AMŽIUS**



## KVAPO TESTAS

**Vyno aromatą sudarančios kvapiosios medžiagos atsiranda jame ne vienu metu:**

- **dalį jų nulemia žaliava, iš kurios pagamintas vynas;**
- **vyno fermentacija;**
- **brandinimas suteikia naujų komponentų, kartu iš dalies pakeisdamas anksčiau atsiradusius.**

## Vyno aromatas nustatomas uostant

**ir gali daug ką pasakyti apie vyno būklę ir savybes.**

**Vyną patartina uostyti dviem etapais:**

- **iš pradžių, palenkę taurę prie nosies, giliai įkvėpiama - pajaučiamas pirminis vyno aromatas;**
- **po to nestipriai pasukite vyną taurėje, kad atsiskleistų antrinis aromatas.**

## Kvapo testas

**Siekiant pajausti taurės gilumoje susikoncentravusius kvapus,**
**- taurė palenkiama ir nosis atsiduria arčiau vyno paviršiaus.**

## Vyno aromatas būna:

- **paprastas**, aiškaus kvapo;
- **sudėtingas** - susidedantis iš viso aromatų komplekso.

Tai vadinama **puokšte**, kuri atsiranda vynui bręstant statinėse ar buteliuose.

## Pagrindinės kvapų grupės yra:

vaisių,
gėlių,
augalų,
prieskonių,
žemės,
medžio.

## SKONIO TESTAS

## Skonio testas

Apžiūrėjus ir pauosčius vyną,

- 10–15 ml gėrimo siurbtelima į burną,

- palaikomas burnoje - leidžiant receptoriams pajausti vyno skonius.

- Patariama, pro lūpų plyšelį įkvėpti oro (suintensyvina skonio pojūčius), vynas manipuliuojamas po visą burną, stengiantis pajusti skonį.

**Kiekvienas vynas sukuria skirtingą pojūtį burnoje,**

nes jo skonį formuoja skirtingi sudėties komponentai:

## Skonio pojūčiai apibūdinami:

atsižvelgiant į vyno skonio sunkumą burnoje, apibūdinamas **vyno kūnas.** Šis pojūtis gali būti: **lengvas, vidutinis,sunkus.**

**Vyno kokybę lemia skonio komponentų tarpusavio balansas –**

– vienas svarbiausių vyno vertinimo kriterijų.

**Gero vyno sudėtinės dalys glaudžiai tarpusavyje susijusios - vynas vertinamas ne pagal jas ar jų kiekį, o pagal jų sukeliamus pojūčius burnoje;**

- **saldumas** – skonio pojūtis, kurį suteikia cukrus. Vyno saldumo - sausumo faktorius yra lengvai suprantamas, nes nesunku įvertinti vyne likusio cukraus koncentraciją.;
- **rūgštumas** – vyno gaivumą lemiantis veiksnys. Vyne dažniausiai būna obuolių, pieno ar acto rūgščių;
- **Aitrumas** – sutraukiantis ir sausinantis burną pojūtis, atsirandantis dėl seiles sutraukiančių taninų.

## Vyno ydos

- **išvaizdos ydos** - nepakankamas skaidrumas, neperregimumas.
- **Aromato ir skonio „ydos“:**
  - acto ir „nagų lako“ (etilo acetato) kvapas;
  - acetaldehidų, arba riešutų, kvapas;
  - sieros kiekis;
  - kamščio skonis;

## Vyno trūkumai

- **Nesubalansuotumas** - vyno savybė, kai gėrimas per saldus, rūgštus, aitrus, stiprus;
- **Kompleksiškumo** (sudėtingumo) **trūkumas** – ribotos vyno savybės, išryškinančios vieno ar nedaugelio komponentų aromatą ir skonį;
- **nepakankamo savitumo vynas** - turintis vien vynuogių veislei būdingų savybių, yra;

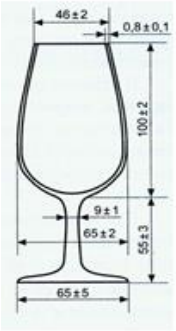
### 100 balų sistema

95-100 balų – įstabus vynas,
90-94 – puikus,
86-89 – labai geras,
80-85 – geras,
75-79 – vidutinis,
70-74 – su minimaliais trūkumais,
Iki 70 – vynas, kurio vertėtų vengti.

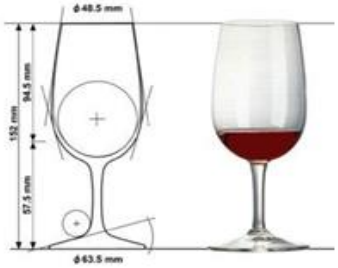
Lietuvos vyno įmonėse dažniausiai yra naudojama 10 balų vyno vertinimo sistema, kurioje atskiri rodikliai vertinami skirtinga balų suma; degustacinės kortelės pavyzdys pateikiamas lentelėje.

| Gėrimas | Rodiklių įvertinimas balais | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Skaidrumas 0.1 – 0.5 | Spalva 0.1 – 0.5 | Bukietas 1.0 – 3.0 | Skonis 1.0 – 5.0 | Tipiškumas 0.1 – 1.0 | Bendra balų suma iki 10.0 |
| | | | | | | |

# DEGUSTAVIMO TAURĖS




ISO standartinė taurė

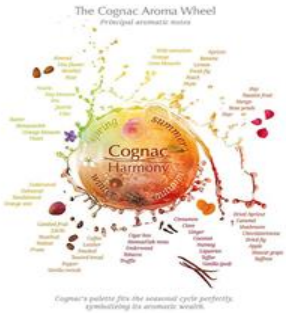



AFNOR taurė
Index N.F.V. 09. 110

ISO Juodoji taurė
– aklajai degustacijai

# ALAUS JUSLINIS VERTINIMAS

## Alkoholinių gėrimų



## Vandens

## 2. MOKYMO ELEMENTAS.
## Sąlygų gėrimų degustavimui parengimas

### 2.1. Juslinio vertinimo sąlygas reglamentuojančių TND sąvadas

Juslinė analizė pagrįsta psichofiziologine vertintojų reakcija ir reikalauja didelio jų susikaupimo. Siekiant sumažinti aplinkos veiksnių įtaką vertintojams, rekomenduojama juslinius tyrimus atlikti tam specialiai įrengtose juslinės analizės laboratorijose. Jose turi būti sudarytos tokios sąlygos, kurios:

- neblaškytų ir neatitrauktų vertintojų dėmesio;
- pašalintų pašalinių trikdžių (triukšmo, vibracijos, pašalinių kvapų ir kt.) ir pašalinių asmenų įtaką;
- sudarytų vertintojams optimalią aplinką (apšvietimą, temperatūrą, santykinį drėgnį ir kt.). Daugumą juslinės analizės sąlygas reglamentuojančių teisės norminių dokumentų sąvadas pateikiamas 16 priede.

### 2.2. Dalijamoji medžiaga

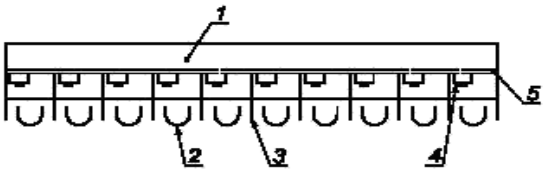
Laboratorijos įrengimas**.** Laboratorijos aplinka turi sudaryti vertintojams geriausias sąlygas susikaupti, apsaugoti nuo pašalinių aplinkos veiksnių, užtikrinti reikiamas aplinkos sąlygas (temperatūrą ir santykinį drėgnį) analizei atlikti. Juslinės analizės laboratoriją sudaro šios patalpos:

- tyrimo kambarys, kuriame būtų įrengtos individualios vertintojų darbo vietos;
- kambarys (ar vieta) vertintojų darbui grupėje;
- paruošimo kambarys produktams laikyti ir jų mėginiams analizei paruošti;

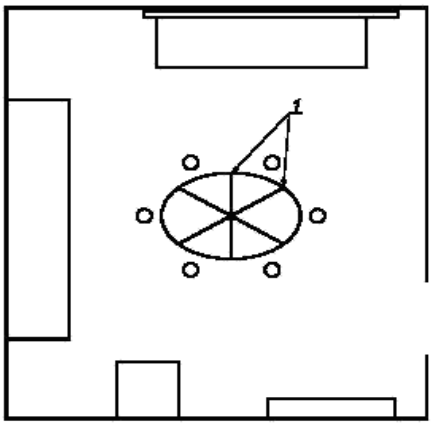
Rekomenduojama (jei yra galimybės) įrengti vertintojų poilsio kambarį ar net vadovo patalpas.

Tarptautiniame standarte ISO 8589 pateikiami priimti ir apibrėžti reikalavimai juslinės analizės laboratorijai įrengti.

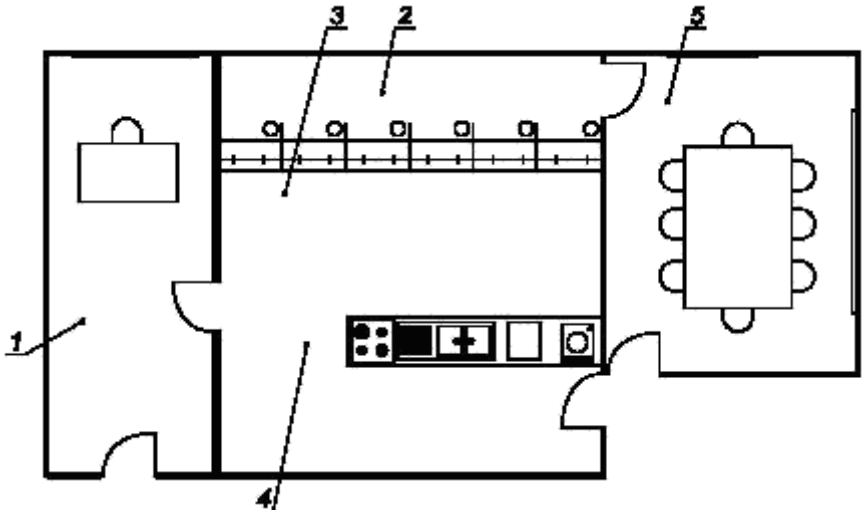
Juslinės analizės patalpų ir vertintojų darbo vietų išplanavimas pateikiamas 40 paveiksle.



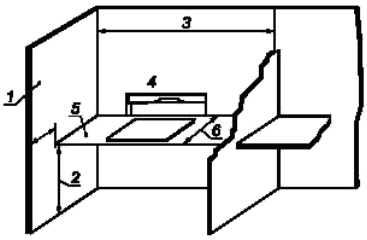

***a) Bandymo kabinų išplanavimo schema:***
***1 – lentynėlė prieš kabinas, 2 – individualaus naudojamo kabinos, 3 – kabinų pertvaros, 4 – liukas bandinių pateikimui, 5 – priekinė kabinos sienelė***




***b) Degustavimo darbo vietų įrengimas:***




***c) Juslinės analizės patalpų plano pavyzdys:***
***1 –darbo vadovo kambarys, 2 – individualios darbo vietos, 3 – vieta pavyzdžių gražinimui,***
***4 – pavyzdžių paruošiamasis, 5 – kambarys darbo grupėms bei susirinkimams***




***d) Bandymo kabinos išplanavimo schema:***
***1 – šoninė pertvara, 2 – aukštis nuo grindų, 3 – kabinos plotis, 4 – liukas bandinių pateikimui,***
***5 – darbo stalviršis, 6 – kabinos gylis***

***Pav. 40 (a, b, c, d). Juslinės analizės patalpų ir vertintojų darbo vietų išplanavimas***

Atskirų veiksnių įtaka skonio ir uoslės pojūčiams pateikiama 38 lentelėje.

***38 lentelė. Veiksniai, turintys įtakos skonio ir uoslės pojūčiams***

| | |
|---|---|
| **Adaptacija** | tai skonio uoslės ir lytėjimo organų pripratimas |
| **Individualus jautrumas kvapams ir skoniams** | pojūčių nebuvimas visiems, grupei arba vienam kvapui - vadinama anosmia<br>jautresnė uoslė visiems grupei arba vienam kvapui - vadinama hyperosmia.<br>Pojūčių nebuvimas visiems, grupei arba vienam skoniui - vadinama ageusia. |
| **Amžiaus įtaka** | Su amžiumi, jautrumas kvapam sumažėja logaritmine seka. Tai pasireiškia ne tik kvapams, bet taip pat regėjimo, klausos, skonio ir lytėjimo pojūčiams.<br>Nepaisant to, kad su amžiumi mažėja pojūčių jautrumas, žmogus įgyja kitus pojūčius: intuicija, patirtis skoniui, uoslei, atminčiai |
| **Atmintis kvapui** | Skonio ir uoslės atmintis - labai svarbus reiškinys maisto degustavimui, nes leidžia palyginti maistą tarpusavyje, prisiminti, skonio produktų niuansus |
| **Maskuojantys kvapai** | tai atvejai kai vienas kvapas slopina kitus<br>Kai kurie gamintojai naudoja šią galimybę maskuoti nekokybiškiems produktams |
| **Kompensacija kvapai ir skoniai** | Kompensacija – sustiprinamas, sumažinamas ar panaikinamas pojūtis |
| **Antrinis ar pagrindinis skonis** | Antrinis skonis atsiranda po produkto apdirbimo, išlieka tam tikrą laiką ir skiriasi nuo tipiško skonio |
| **Skonių kontrastai** | Skonio kontrastai gali iškreipti pojūčius. Pavyzdžiui, rūgštus skonis išryškėja labiau ir yra nemalonus, jis vartojamas po saldaus produkto ragavimą (pvz.: obuolys po saldainio) |
| **Šviesos įtaka skoniui** | Raudona spalva labiau suteikia suvokiamai saldesnius pojūčius nei bespalvis tokios pat koncentracijos tirpalas.<br>Geltona ir šviesiai žalios spalvos padidina subjektyvų rūgštumo vertinimą.<br>Tamsiai žalia spalva „padidina“ skonio ir kvapo intensyvumą,<br>Mėlynos įvairių atspalvių spalvos sukelia kartaus skonio ir nemalonaus kvapo techninių niuansų pojūčius |
| **Išorinių veiksnių įtaką** | Jautrumas kvapams ir kiti jutimo suvokimai yra veikiami išorės sąlygų. Ypač svarbus degustavimo aplinkos:<br>- oro temperatūra - didėjant temperatūrai, didėja intensyvumas. Optimali temperatūra apie 37-38°C. Didesnis temperatūros padidėjimas nedidina kvapo intensyvumo, o atvirkščiai mažina. Temperatūros svyravimai laboratorijoje iššaukia reikšmingas rezultatų klaidas.<br>- santykinė oro drėgmė - didelis santykinis drėgnis, skatina uoslės pojūčius, patalpos apšvietimo laipsnis – pagrindinis apšvietimas dirgina nervinę sistemą ir dalinai kelia žmogaus uoslės pojūčius. |

Netinkamai vartojimui (o ypač degustacijai) pateikus gėrimus, neatskleidžiamos jų savybės, o priešingai – išryškėja gėrimų trūkumai. Tačiau laikantis tam tikrų taisyklių, galima pajusti gėrimų aromatų ir skonių malonumą.

Siekiant atskleisti visas teigiamas aromato ir skonio savybes, rekomenduojamos gėrimų vartojimo sąlygos – jos pateikiamos 39 lentelėje.

*39 lentelė. Gėrimai ir jų vartojimo sąlygos*

| Gėrimai | Kaip jie pateikiami | Kaip geriami | Pastabos |
|---|---|---|---|
| Akvavit‘as | Atšaldyti | Vienu gurkšniu | Jis pilamas iš butelio, užšaldyto ledo gabalėliais |
| Aperityvas (stalo ar mineralinis vanduo, nesaldūs gazuoti gėrimai, atšaldytas vanduo su ledo kubeliais, pomidorų, vynuogių, citrinų, granatų, greipfrutų sultys, sausas ar pusiau putojantis vermutas, konjakas, degtinė, sausas ir pusiau saldus šampanas, vermutas, konjakas, degtinė, baltas ir raudonas vynas | Ant nedidelių padėklų, kurie uždengti servetėle | Galimi variantai | Pateikiami prieš valgant, kad sukeltų apetitą |
| Viskis | Pateikiamas su ledais ir citrinų griežinėliais | Galimi variantai | |
| Degtinė | Stipriai atšaldyta | Gurkšniais | |
| Glintveinas (karšti vynai, užkaitinti su cukrum ir prieskoniais) | Pateikiamas karštas | Mažais gurkšneliais | |
| Grogas (gėrimas iš romo ar konjako ir saldaus karšto vandens) | Pateikiamas karštas | Mažais gurkšneliais | |
| Kokteilis | Atšaldytas | Lėtai geriamas per šiaudelį | Bokalas papuošiamas apelsinų arba citrinų griežinėliais |
| Konjakas | Atšaldytas | Mažais gurkšneliais | Prancūzijoje konjakas pašildomas iki 30°C. |
| Kriušonas (tai mišinys iš balto vyno, romo ir konjako) | | Mažais gurkšneliais | |
| Alus | Naudojamas buteliuose, prieš tai atšaldant iki 8 - 10 °C. Išpilstomas aptarnaujant | Geriamas iš lėto | Šviesų alų, esant norui galima pateikti grafinuose arba uždarytuose ąsočiuose |
| Punšas (vandens, romo, cukraus, vaisių sulčių, prieskonių, vyno mišinys) | Pateikiamas karštas arba atšaldytas | Nedideliais gurkšneliais | Pateikiamas porceliano puodeliuose arba arbatinėse stiklinėse |
| Stalo baltas vynas<br>Visi pusiau saldūs | Lengvai atšaldyti | Galimi variantai | Temperatūra vasaros metu nuo 10 °C, žiemą 14°C. |
| Sausas stalo raudonas vynas | 18 °C | Galimi variantai | |
| Madera ir cheresas | Pašildomas iki 25 -28°C | Galimi variantai | |
| Portveinas ir desertiniai vynai | Kambario temperatūra | Galimi variantai | |
| Likeriai | Atšaldytas | Mažais gurkšneliais | |
| Šampanas | Atšaldomas prieš 20 min. butelis statomas i kibiriuką su ledukais arba į šaltą vandenį | Geriamas po tosto pasakymo iš siaurų, aukštų taurių,paimant už kojytės ir pastatant ant stalo priešais save | Jokiu būdu negalima šampano dėti į šaldiklį, nes pasikeičia jo skonio savybės |

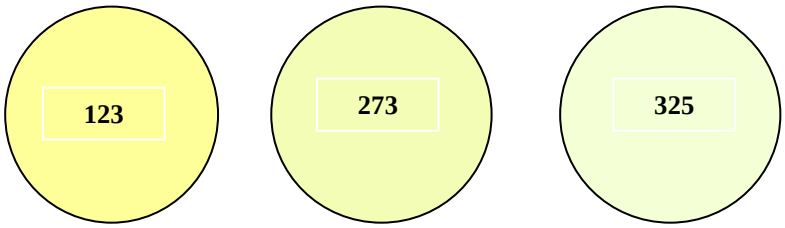
## 3. MOKYMO ELEMENTAS.
## Bandinių atrinkimas ir mėginių paruošimas degustacijai

### 3.1. Dalijamoji medžiaga

Juslinei analizei gaminiai atrenkami ir jų mėginiai ruošiami pagal metodikas, nurodytas įvairiuose norminiuose dokumentuose. Atrenkant, laikant ir ruošiant tirti gėrimus, turi būti imamasi priemonių, kad nebūtų pakenkta jų jusliniams rodikliams.

**Bandinių atrinkimui ir mėginių paruošimui degustacijai**

**Mėginių kodavimas**. Pateikiant vertinti, tiriamieji mėginiai yra koduojami – suteikiant tam tikrus sutartinius ženklus. Dažniausiai parenkami trys niekuo neišsiskiriantys skaičiai (žr. Pav. 41). Mėginių kodai turi būti žinomi tik vertintojų grupės vadovui, kuris nedalyvauja analizėje kaip vertintojas.




***Pav. 41. Koduotų mėginių pavyzdžiai***

Mėginiai jusliškai vertinti gali būti pateikiami dviem būdais:

- ant vertintojų darbo stalų išdėstomi iš anksto;
- paduodami vertintojams kabinoje.

**Pagalbinės medžiagos, tinkančios burnai skalauti ir valyti:**

Rekomenduojamos tokios pagalbinės medžiagos:

- Vanduo - beskonis, bekvapis, negalintis daryti įtakos rezultatams;
- Nesūrūs sausainiai (krekeriai);
- Vandenyje virti ryžiai;
- Šviežia balta duona, geriau be druskos;
- Atskiestos citrinų sultys;
- Obuolys, ar nesaldinta obuolių piurė. Obuolys ir citrinų sultys naudojamos, kai liekamasis skonis stiprus.

**Aksesuarai gėrimų degustacijai**

Gėrimų degustacijai naudojami aksesuarai pateikiami 42 paveiksle.

***Pav.42. Būtini aksesuarai teisingai gėrimų degustacijai:***
***Vyno kamščiatraukis, replės putojančio vyno buteliui atidaryti, termometras, terminis kibirėlis gėrimų temperatūrai reguliuoti***

## 4. MOKYMO ELEMENTAS.
## Gėrimų degustacija

### 4.1. Dalijamoji medžiaga

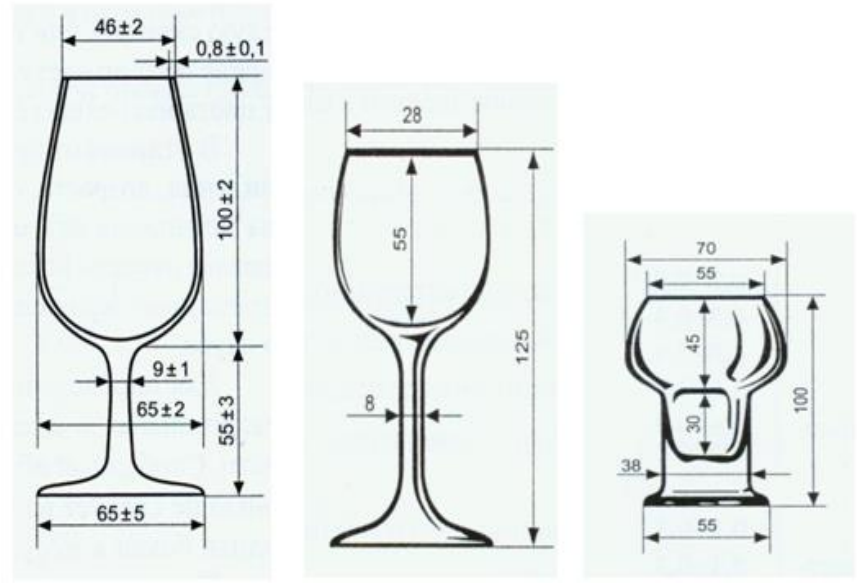
Juslinė analizė atliekama laikantis norminių dokumentų reikalavimų. Degustacijas atlieka įmonės darbuotojai, esantys degustavimo komisijos sudėtyje.

Degustacijos komisija dirba numatytu ir įmonės direktoriaus įsakymu patvirtintu laiku. Vertintojai degustuoja:

- priimamas vyno žaliavas,
- paruoštus pusgaminius,
- realizacijai paruoštus gaminius.

Indai, kurie liečiasi su gaminiu, turi būti pagaminti iš inertinių medžiagų. Įvertinant gėrimus geriausiai tinka stiklinės taurės, o ypač krištolinės, kurios būtent atskleidžia geriausias gėrimų savybes.

Gėrimų degustacijoms naudojamų taurių reikalavimai pateikiami tarptautiniame standarte. Degustacinių taurių pavyzdžiai pateikiami 43 paveiksle.




***Pav. 43. Degustacinės taurės***

Kiekvienam gėrimui gerti naudojamos skirtingos taurės, vynų taurių pavyzdžiai pateikiami 19 priede.

Vyno ir putojančio vyno juslinio vertinimo rodikliai pateikiami 44 paveiksle.

| **Testai** | | **Jusliniai rodikliai** |
|---|---|---|
| **Išvaizdos testas** | | Skaidrumas<br>Kristalinių nuosėdų ir drumzlių buvimas<br>Spalva<br>- sodrumas (tamsumas/blyškumas)<br>- atspalvis<br>Vizualinis tirštumas - klampumas |
| **Kvapo testas** |  | Kvapas<br>Aromatas, bukietas |
| **Skonio testas** | | Skonis<br>Tipiškumas |

***Pav. 44. Vyno juslinio vertinimas ir rodikliai***

Putojančio vyno juslinio įvertinimo testai bei atitinkamų rodiklių apibūdinimai pateikiami 40 lentelėje.

*40 lentelė. Putojančio vyno juslinis įvertinimas*

| | |
|---|---|
| **Išvaizdos testas** | Vertinant vizualiai, pabrėžtina, jog putojantis vynas yra visiškai skaidrus, gražios, rausvos spalvos su būdingu gyvu blizgesiu. Lengvas ažūrinis putojimas džiugina akį, bei taurės kraštuose palieka taip vadinamą "perlų vėrinį". Burbuliukų dydis, vienas sėkmingos antrinės fermentacijos rodiklių.<br>Skaidrumas – drumstas vynas parodo, kad jis turi nepageidautinų metalų druskų, baltyminių medžiagų perteklių arba jame vyko nepageidaujamų mikroorganizmų veikla. |
| **Kvapo testas** | Vyno aromatas susidaro iš lakiųjų junginių, susiformavusių rūgimo, ar antrinės fermentacijos metu. Vyno aromatas nustatomas uostant. Putojančiam vynuogių vynui būdingas sudėtingas ir turtingas bukietas, - harmoninga aromatų vienybė. Jaučiamas lengvas gėlių, vaisių dvelksmas, kurį dovanoja subalansuotas vynuogių rūšių derinys, o susiformavę burbuliukai tai pabrėžia. |
| **Skonio testas** | Vyno skonį formuoja: cukrūs, rūgštys, alkoholis, taninai, ir lakiosios vaisių skonio medžiagos, todėl ragaujant vyną jaučiamas saldumas, rūgštumas, kartumas. Saldumas – skonio pojūtis, kurį suteikia cukrus. Tačiau netikro saldumo pojūtį gali suteikti ir kitos medžiagos. Rūgštumas – vyno gaivumą suteikiantis veiksnys. Vyne dominuoja obuolių, pieno ir acto rūgštys. Aitrumas – burną sutraukiantis ir sausinantis pojūtis, kurį suteikia vyne esantys taninai. Karštumo pojūtis – burnoje atsiranda dėl per didelio alkoholio kiekio vyne. Minėtos vyno sudėtinės dalys tarpusavyje glaudžiai susijusios ir sudaro vyno harmoniją.<br>Gero vyno skonis privalo būti subalansuotas, nedominuoja nei vienas vyno komponentų. Būdingas ilgai išliekantis skonio pojūtis burnoje – poskonis. |
| **Putojimo savybės** | Įvertinamos šūviu - tai garsus efektas, butelį atidarant. Be to putojimo bei „žaismo" savybes apibūdina burbuliukų išsiskyrimo trukmė ir putos susidarymo, pastovumo bei nykimo savybės. |

Didelis dėmesys kreipiamas vyno aromatui, kurių pagrindinės grupės pateikiamos 41 lentelėje, o aromatų ratas bei jo deskriptoriai 45 paveiksle.

*41 lentelė. Vynų aromatai*

| | | |
|---|---|---|
| **vaisių - uogų** | | **Ananaso** kvapas jaučiamas labai prisirpusiuose Chardonnay, Chenin blanc, Sémillon ir kilmingojo grybelio vynuose;<br>**Apelsiną** galite aptikti Muscat, spirituotuose vynuose;<br>Bananu kvepia šaltos fermentacijos vynai, įtakoti angliarūgštės vyno gamybos metu;<br>**Citrina** ar citrusinis kvapas - daugumos gerų jaunų baltųjų vynų charakteristika;<br>**Juodieji serbentai** – klasikinis Cabernet Sauvignon kvapas;<br>**Džiovinti vaisiai**: razinas rasite itališkuose Amarone bei spirituotuose Muscat vynuose;<br>**Vyšnia**, ypač rūgšti, jaučiama šalto klimato Pinot Noir vynuose; |
| **gėlių** | | **Akacija** kartais užuodžiama baltuosiuose vynuose ir šampane;<br>Levanda dažniausiai aptinkama su australietiškuose Riesling;<br>**Pelargonija** yra saldaus arba persenusio vyno yda.<br>**Rožės** žiedlapius galima užuosti geriausiuose klaretuose, cru Beaujolais bei subtiliuose Muscat;<br>**Žibuoklė** dažnai būna Cabernet raudonųjų vynų subtiliame poskonyje. Tuo pasižymi Bordeaux Graves vynai taipogi Burgundy ir Chianti. |

| | | |
|---|---|---|
| **Augalų - žolių** | | **Ankštiniu pipiru** kvepia Sauvignon, Luaros Cabernet Franc;<br>**Nupjauta** šviežia **žolė**, jaučiama ankstyvojo derliaus Sauvignon blanc, Cabernet Franc ar Sémillon vynuose; |
| **prieskonių** | | **Gvazdikėliai** atskleidžia vyno brandinimą naujose statinaitėse barriques. Šis aromatas sutinkamas Gewürztraminer vynuose iš Elzaso sričių vynuose;<br>**Imbiero** meduolis yra subrendusio aukščiausios kokybės Gewürztraminer prekinis ženklas;<br>Dauguma jaunų vynų dvelkia prieskoniais, kaip antai kai kurie Cabernet Sauvignon. Rhône Grenache ar Syrah primena maltus **juoduosius pipirus**, o Grüner Veltiner –baltuosius pipirus; |
| **kt. kvapai: dervų, žemės, medžio** | | **Dūmai** rodo vyno kompleksiškumą, atsiradusį dėl brandinimo ąžuolo statinaitėse**;** Portas dažnai atsiduoda maloniais **duonos** aromatais;<br>**Medus** - bet kuris aukštos kokybės baltas vynas bręsdamas įgyja medaus aromatą;<br>**Sviestas** – tipiškas gero Chardonnay aromatas; |

*Pav. 45. Vyno aromatų rato deskriptoriai*

Įvairiems gėrimams, o ypač vynams vertinti labai dažnai naudojamos balinės gėrimų vertinimo skalės. Keletas tokių skalių pateikiama 46 paveiksle.

5 – balė - universali skalė, apibūdinanti bendrą produkto kokybę(skonis, aromatas, bendra išvaizda ir t.t) pateikiama žemiau esančioje lentelėje.

| Balai | Charakteristika |
|---|---|
| 5 balai | Produktas vertinamas labai atsakingai,bendras įspūdis harmoningas,defektai ir trūkumai nerasti |
| 4 balai | Produktą vertinant randama vos apčiuopiami trūkumai, randami kone pilnai l.gerai |
| 3 balai | Produktą vertinant randami matomi defektai ir trūkumai ,teigiamos produktų charakteristikos pablogėjusios .Produkto įvertinimas sutinka priimtinam lygiui |
| 2 balai | Vertinamas produktas turi trūkumų ir defektų ,teigiama produkto charakteristika pablogėjusi Produktas vertinamas atitinkamu lygiu |
| 1 balas | Vertinamas produktas turi žymius trūkumus ir defektus,jis netinkamas vartojimui |

**Vertinimas 50 balų skalėje**

| Ragaujamas vynas | Vertinimo kriterijai | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Skaidrumas 0 -3 | Išvaizda / spalva 0-2 | Kvapas, aromatas 0-15 | Skonis 0-25 | Tipiškumas 0-5 | Viso |
| 1. | | | | | | |
| 2. | | | | | | |
| 3. | | | | | | |

**VYNO juslinio įvertinimo degustacinė kortelė**

Degustatoriaus pavardė_____

| Vyno pavadinimas Bendras įvertinimas | Rodiklių įvertinimas balais | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Skaidrumas 0.1 – 0.5 | Spalva 0.1 – 0.5 | Bukietas 1.0 – 3.0 | Skonis 1.0 – 5.0 | Tipiškumas 0.1 – 1.0 | Bendra balų suma iki 10.0 |
| Labai gerai | 0.5 | 0.5 | 2.5 – 3.0 | 4.2 – 5.0 | 0. – 1.0 | 9.1-10 |
| Gerai | 0.4 – 0.5 | 0.4 – 0.5 | 2.3 – 2.7 | 4.0 – 4.5 | 0.8 – 0.9 | 8.2- 9.0 |
| Patenkinamai | 0.4 – 0.5 | 0.4 – 0.5 | 2.1 – 2.6 | 3.8 – 4.4 | 0.7 – 0.8 | 7.3 -8.1 |
| Žemos kokybės | 0.3 – 0.4 | 0.3 – 0.4 | 1.8 – 2.4 | 3.6 – 4.1 | 0.6 0.7 | 6.7-7.2 |
| Nepatenkinamai | 0.1 – 0.3 | 0.1 – 0.3 | 1.5 – 2.1 | 2.9 – 3.8 | 0.4 – 0.6 | 5.0 -6.6 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Bendras įvertinimas _____

Data _____

**Juslinis alkoholinių gėrimų kokybės įvertinimas 10 - ties balų sistema**

| Kokybiniai rodikliai | Juslinė charakteristika | Įvertinimas balais |
|---|---|---|
| **Skaidrumas ir spalva** | 1.1. Skaidrus skystis su blizgesiu, aiškiai išreikšta spalva, charakteringa pateiktai rūšiai; | 2.0 (labai gerai) |
| | 1.2. Skaidrus skystis be blizgesio, spalva charakteringa pateiktai rūšiai; | 1.8 (gerai)) |
| | 1.3. Skaidrus skystis, be blizgesio nepakankamai išreikšta spalva; | 1.5 (patenkinamai) |
| | 1.4. Susidrumstęs skystis su priemaišomis, spalva neatitinka pateiktai rūšiai; | mažiau 1.5 (nepatenkinamai) |
| **Aromatas** | 2.1. Aiškiai išreikštas,charakteringas pateiktai rūšiai; | 3.6 - 4.0 (labai gerai) |
| | 2.2. Geras, charakteringas pateiktai rūšiai; | 3.0 - 3.5 (geras) |
| | 2.3 Silpnas, bet charakteringas pateiktai rūšiai; | 2.5 - 2.9 (patenkinamai) |
| | 2.4. Pašalinis tonas, necharakteringas pateiktai rūšiai; | mažiau 2.5 (nepatenkinamai) |
| **Skonis** | 3.1. Harmoningas, suderintas, charakteringas pateiktai rūšiai; | 3.6 - 4.0 (labai gerai) |
| | 3.2. Geras, švarus, charakteringas pateiktai rūšiai; | 3.0 - 3.5 (gerai) |
| | 3.3. Nepakankamai išreikštas, charakteringas pateiktai rūšiai; | 2.5 - 2.9 (patenkinamai) |
| | 3.4. Pašalinis prieskonis, necharakteringas pateiktai rūšiai; | mažiau 2.5 (nepatenkinamai) |

**Bendras alkoholinių gėrimų kokybės įvertinimas**

| Įvertinimas | Bendras balas | Sąlygos, kuriomis gaminys gauna atitinkamą įvertinimą |
|---|---|---|
| **"labai gerai"** | **9.2 - 10.0** | Visi rodikliai įvertinti "labai gerai"; |
| **"gerai"** | **7.8 - 9.1** | Visi rodikliai įvertinti "labai gerai" ir "gerai"; |
| **"patenkinamai"** | **6.5 - 7.7** | Visi rodikliai įvertinti "labai gerai" ir "gerai", ir "patenkinamai"; |
| **"nepatenkinamai"** | **mažiau 6.5** | Jei bent vienas rodiklis įvertintas "nepatenkinamai"; |

***Pav. 46. Balinės gėrimų vertinimo skalės***

**MOKYMO ELEMENTAS.**

**Savarankiška užduotis**

**Užduotis:**

**1) užduoties objektas** – spiritinių gėrimų ir vynų juslinio vertinimo proceso organizavimas;

**Užduoties tikslas** - spiritinių gėrimų ir vynų juslinio vertinimo savarankiškas atlikimas.

**2) įranga užduočiai atlikti** – juslinės analizės laboratorija, aprūpinta indais, parengtais degustacinių kortelių / protokolų šablonais.;

**3) užduoties atlikimo sąlygos –** parengti sąlygas gėrimų gamybinei degustacijai, atrinkti ir paruošti mėginius, jusliškai įvertinti gėrimų žaliavų, paruoštų pusgaminių / tarpinių produktų bei pagamintos produkcijos atitikimą kokybiniams reikalavimams. Atlikti reikiamus įrašus technologiniuose ir laboratoriniuose žurnaluose. Parengti bei atlikti parodomąją degustaciją jautrumui įvertinti bei pažintinę gėrimų degustaciją, „akląja degustacija“ įvertinti pateiktus gėrimų pavyzdžius ir skirtingai technologiškai apdoroto vandens mėginių juslines savybes;

**4) TND -** VMVT direktoriaus įsak**.** Nr.: B1-220, 2007-02-06. Maisto produktų juslinių tyrimų atlikimas; LST ISO 6658 Juslinė analizė. Metodika. Bendrieji nurodymai; LST EN ISO 8589:2010 Juslinė analizė. Bendrieji tyrimo kambarių projektavimo reikalavimai; LST ISO 3972:2012 Juslinė analizė. Metodika. Skonio jautrumo tyrimo metodas; LST 1969:2004 Įprastiniai vyno analizės metodai;

**5) rezultatų pateikimo forma** – užpildytos degustacinės kortelės / protokolai;

**6) pagrindinis specialiojo modulio savarankiškos užduoties atlikimo kokybės vertinimo kriterijus** - užduotis atlikta. Atliekant užduotį, mokytojas laikėsi jos aprašyme nurodytos technologinės dokumentacijos reikalavimų.

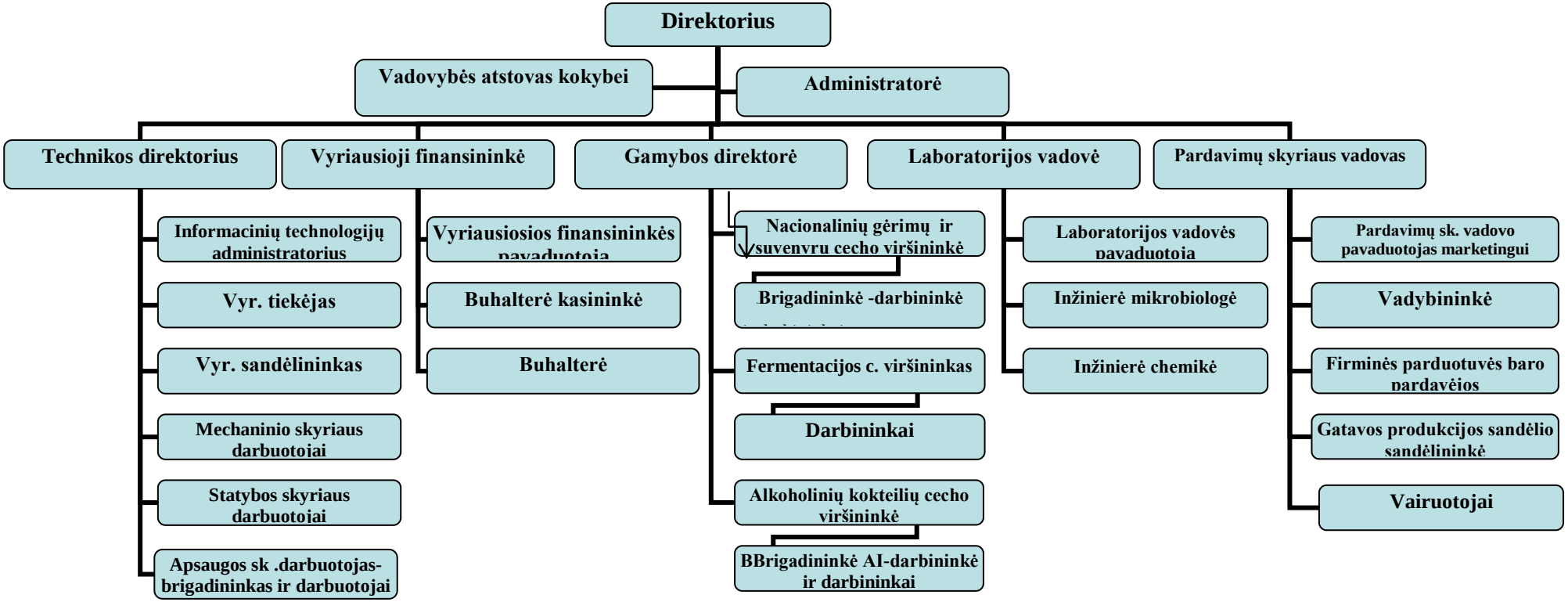
**Pastaba**: Atliekant savarankišką užduotį mokytoją konsultuoja ir jos atlikimą pagal nustatytus kriterijus vertina mokytojo mokytojas.

# PRIEDAI

**Priedas 1.**

## UAB „LIETUVIŠKAS MIDUS“ ORGANIZACINĖ VALDYMO STRUKTŪRA

Patvirtinta
UAB „Lietuviškas midus“ direktoriaus




*UAB „Lietuviškas midus“ valdymo struktūra*

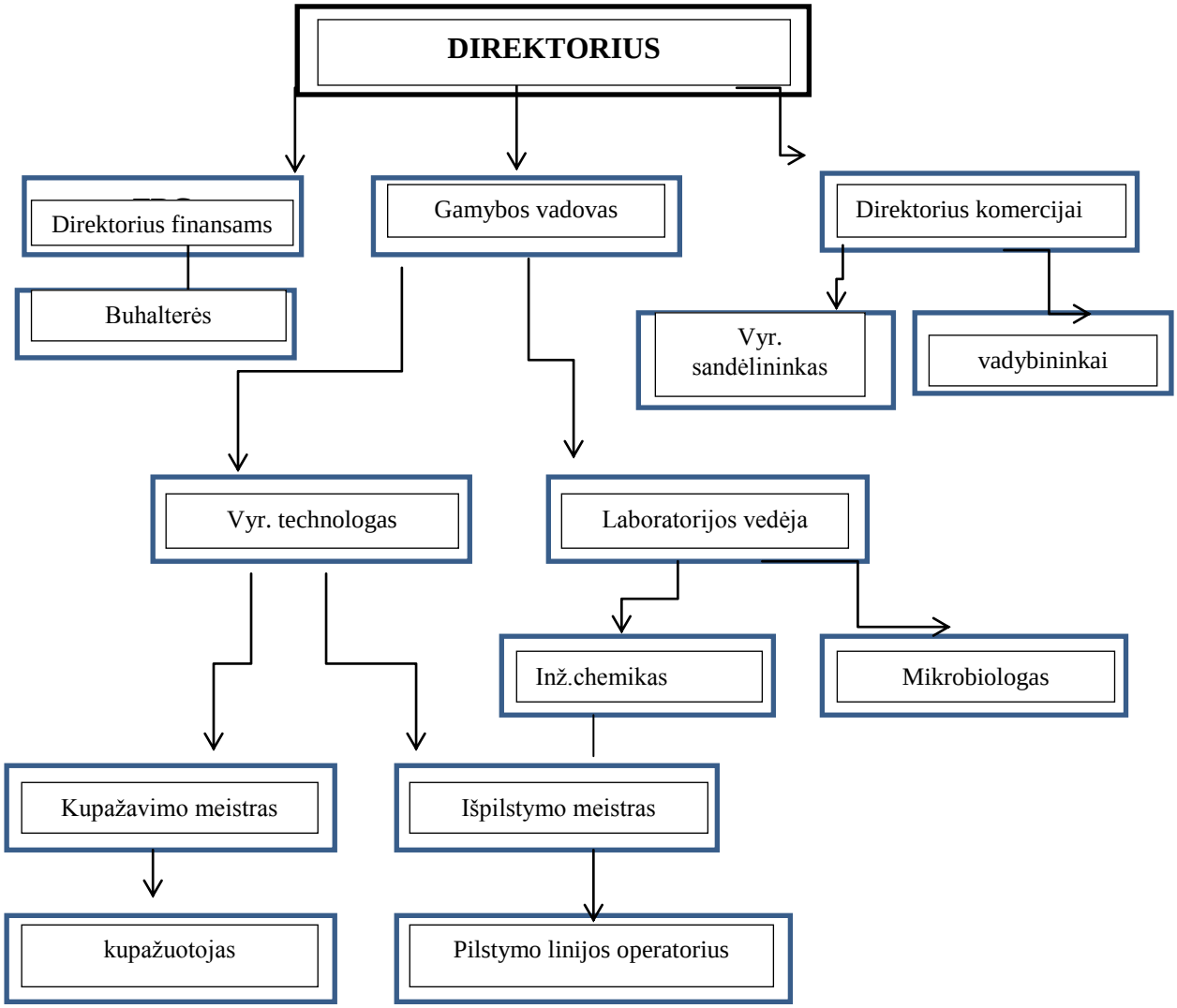
**Priedas 2.**

## UAB "LIETUVIŠKAS MIDUS" REKVIZITAI

| |
|---|
| **Trakų g. 9, Stakliškių k.,**<br>**Stakliškių pšt., 59369 Prienų r.sav.**<br><br>**Tel. +370 319 61307**<br>**Faks. +370 319 45551**<br>**El. paštas info@midus.lt** |
| **Pardavimų skyriaus vadovas Artūras Skroblas**<br><br>**Tel.: +370 319 61306**<br>**+370 698 52907 (GSM stacionarus)**<br>**Faks. +370 319 45558**<br>**Mob. tel. +370 614 55663**<br>**El. paštas arturas.skroblas@midus.lt** |
| **Direktorius Egidijus Valiukevičius**<br><br>**Tel. +370 319 61307**<br>**Faks. +370 319 45551**<br>**Mob. tel. +370 698 72099**<br>**El. Paštas: egidijus.valiukevicius@midus.lt** |

**Priedas 3.**

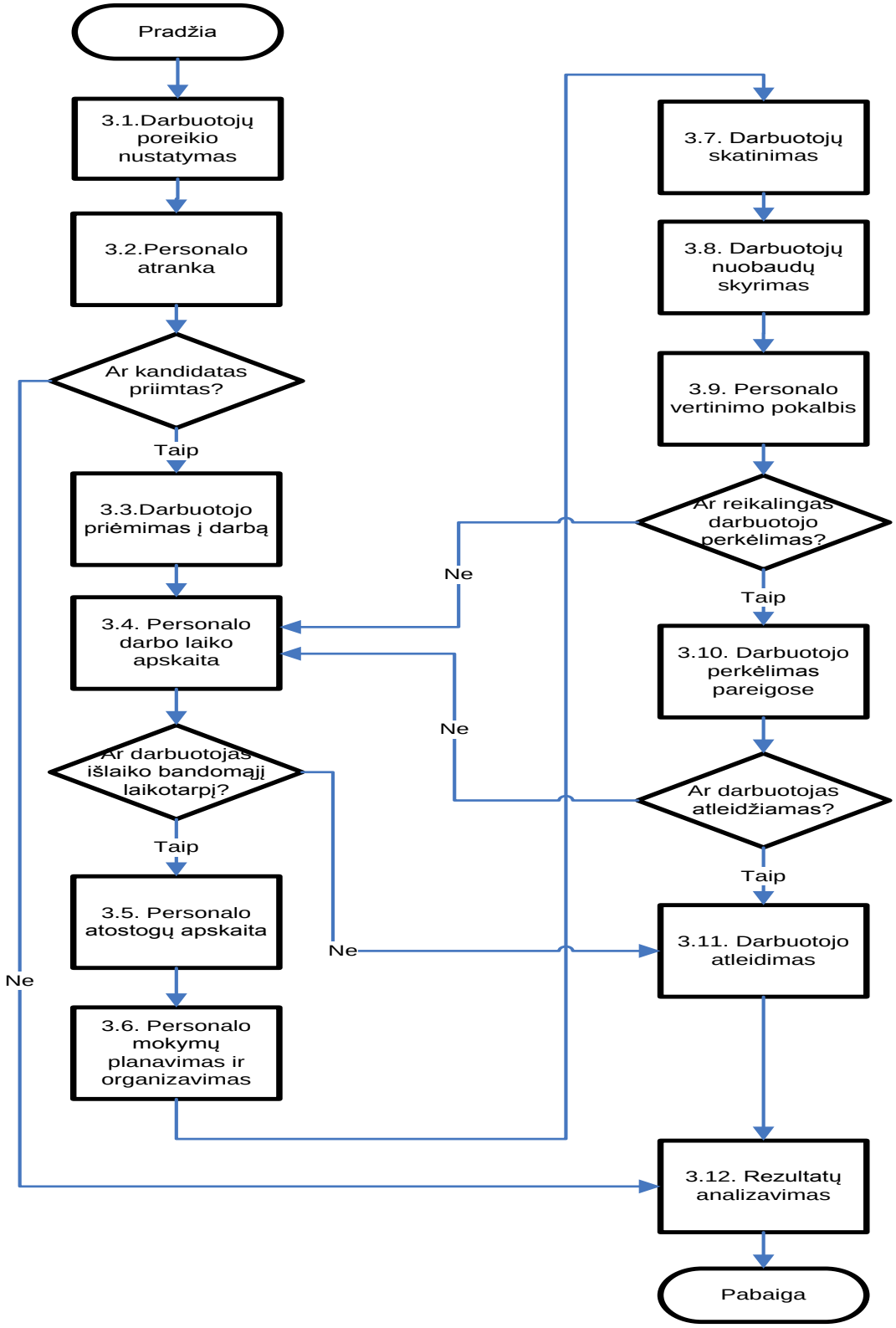
## UAB „ItalianaLT“ ORGANIZACINĖ VALDYMO STRUKTŪRA



**Priedas 4.**

# ŽMOGISKŲJŲ IŠTEKLIŲ VALDYMO PROCEDŪROS

## Personalo valdymo procesas



**Priedas 5.**

**KOKYBĖS VADYBOS IR MAISTO SAUGOS SISTEMŲ DOKUMENTAI**

**UAB „LIETUVIŠKAS MIDUS“ BEI „ITALIANALT“**

**UAB "LIETUVIŠKAS MIDUS"**

MAISTO TVARKYMO SAVIKONTROLĖS

SISTEMA

1. Įvadas.
2. Būtinoji programa – BP:
   2.1. Patalpų ir teritorijos priežiūros programa;
   2.2. Žaliavų, medžiagų ir gatavos produkcijos priežiūros programa;
   2.3. Įrangos priežiūros programa;
   2.4. Personalo higienos priežiūros programa;
   2.5. Sanitarijos programa;
   2.6. Produkcijos sulaikymo ir paėmimo iš rinkos programa;
3. RVASVT programos gaminamai produkcijai:
   3.1. Lietuviškas midus;
   3.2. Midaus balzamas;
   3.3. Midaus nektarai;
   3.4. Trauktinė;
   3.5. Spiritinis gėrimas;
   3.6. alkoholiniai kokteiliai;
   3.7. Gaivieji gėrimai

| | Pareigos | Vardas,pavardė | Parašas | Data |
|---|---|---|---|---|
| Tvirtino | Laboratorijos viršininkė | Daiva Lyčiuvienė | | |
| Parengė | Inž.mikrobiologė | Aldona Žilionienė | | |

**NUORODOS**

- HN 15:2005 Maisto higiena.
- HN 24:2003 Geriamo vandens saugos ir kokybės reikalavimai.
- HN 53:2010 Leidžiami vartoti maisto priedai.
- HN54:2008 Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos.
- HN 26:2006 Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai
- HN 119:2002 Maisto produktų ženklinimas.
- Midaus,midaus gėrimo ir spiritinių gėrimų,pagamintų iš midaus apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamentas (2009 04 30 įsak.Nr.3D-291).
- Alkoholinių kokteilių terminų, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamentas (20030905 NR.3D-322).
- Spiritinių gėrimų tvarkymo ir prekinio pateikimo techninis reglamentas (20030407 NR.3D-139)
- 2008 01 15 Europos parlamento irTarybos Reglamento (EB)Nr.110/2008 dėl spiritinių gėrimų apibrėžimo ,apibūdinimo,pateikimo ženklinimo ir geografinių nuorodų apsaugos.(32008R0110)
- Nealkoholinių gėrimų ir giros apibūdinimo,gamybos ir prekinio pateikimo reglamentas,2009 01 12 Nr.3D-13
- ĮST 170655262-03:2008 Gaivieji gėrimai.

UAB "ItalianaLT"

ITALIANA

# RIZIKOS VEIKSNIŲ ANALIZĖS SVARBIAUSIUOSE VALDYMO TAŠKUOSE (RVA SVT) SISTEMA

1. **Įvadas.**
2. **Būtinoji programa – BP:**
3. **RVASVT programos gaminamai produkcijai:**
   - 3.1. **Putojantis vyno gėrimas. Gamybos kodas;**
   - 3.2. **Vyno gėrimas. Gamybos kodas;**
   - 3.3. **Putojantis vynuogių vynas. Gamybos kodas.**

| | | |
|---|---|---|
| **Įmonės vadovas:** | | |
| **RVA SVT vadovas:** | | |
| **SUDERINTA:** | | |

**Tikslas ir taikymo sritys**

RVASVT yra bendros kokybės ir maisto saugos sistemos dalis. RVA SVT apjungia tuos kontrolės taškus, kurie susiję su galimais pavojais sveikatai ir yra skirta valdyti rizikos veiksnius,galinčius padaryti maistą nesaugų. Tai prevencinio pobūdžio priemonių kompleksas, efektyvesnis už įprastinę maisto saugos kontrolę,orientuotą į galutinio produkto tikrinimą.

RVASVT sistema paremta tuo, kad gamintojas paruošia planą, pagal kurį numatomi rizikos veiksniai maisto saugai, ir išskiriami proceso taškai, kur tie veiksniai gali iškilti, tie taškai vadinami SVT. SVT yra sistemiškai sekami, o duomenų įrašai saugomi. Imamasi veiksmų, kai SVT kontrolė nutrūksta.

**RVA SVT sistemos aprašymas**

1. **Pagrindiniai RVA SVT sistemos principai:**
   1.1. Rizikos veiksnių (RV) identifikavimas;
   1.2. Svarbiausių valdymo taškų (SVT) nustatymas;
   1.3. Kritinių ribų kiekvienam SVT nustatymas;
   1.4. SVT stebėjimo dažnumo nustatymas;
   1.5. Korekcijos veiksniai;
   1.6. Duomenų įrašų saugojimas ir RVA SVT dokumentacija;
   1.7. Patikrinimas.

2. **RVA SVT sistemos įgyvendinimo žingsniai:**
   2.1. Užtikrinti, kad įgyvendinta Geros higienos praktika (GHP), t.y. visos higieninės sąlygos gaminti maisto produktą
   2.2. Turėti vadovo įsakymą suformuoti RVA SVT grupę;
   2.3. Aprašyti gaminamus produktus;
   2.4. Sudaryti gaminamų produktų diagramas;
   2.5. Sekti ir vykdyti septynis RVA SVT principus;
   2.6. Įvertinti, peržiūrėti ir pataisyti RVA SVT sistemą.

3. **GHP susideda iš higienos reikalavimų, išdėstytų HN-15, šiose srityse:**
   3.1. Maisto žaliavos;
   3.2. Maisto tvarkymo vieta;
   3.3. Teritorija;
   3.4. Pastatai ir jų įranga;
   3.5. Patalpos;
   3.6. Specialūs reikalavimai patalpoms, kuriose tvarkomas maistas;
   3.7. Maisto laikymo patalpos (sandėliai);
   3.8. Apšvietimas;
   3.9. Vėdinimas;
   3.10. Vanduo;
   3.11. Nuotekos;
   3.12. Tualetai ir buitinės patalpos;
   3.13. Technologijos;
   3.14. Paviršiai;
   3.15. Pakavimo priemonės ir medžiagos;
   3.16. Temperatūra;
   3.17. Darbuotojai, jų higiena ir sveikata;
   3.18. Atliekų ir techninių medžiagų laikymas;
   3.19. Valymas;
   3.20. Graužikų ir vabzdžių naikinimas
   3.21. Transportas;
   3.22. Maisto tvarkymo savikontrolė;
   3.23. Laboratorinė savikontrolė;
   3.24. Įrašų tvarkymas;
   3.25. Maisto pašalinimas iš rinkos;
   3.26. Darbuotojų mokymas.

GHP planas įvertinamas kas pusė metų ir aptariamas per grupės susirinkimus, teikiant pasiūlymus administracijai, jei planas nepilnai vykdomas.

Susipažinome:

| _____ | _____ | _____ | _____ |
|---|---|---|---|
| (parašas) | (parašas) | (parašas) | (parašas) |

**Priedas 6.**

## EUROPOS IR LR TEISĖS NORMINIŲ DOKUMENTŲ (TND) SĄVADAS DĖL TECHNOLOGINIŲ INSTRUKCIJŲ SUDARYMO, NUOSTOLIŲ NORMŲ, BUTELIŲ PRIPYLIMO KIEKIO, ŽENKLINIMO, PRODUKCIJOS LAIKYMO SĄLYGŲ

- LST EN ISO/IEC 17050-1 „Atitikties įvertinimas. Tiekėjo atitikties deklaracija. 1 dalis. Bendrieji reikalavimai“;
- LST EN ISO/IEC 17050-2 „Atitikties įvertinimas. Tiekėjo atitikties deklaracija. 2 dalis. Patvirtinamieji dokumentai“;
- Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. vasario 7 d. įsakymas Nr. B1-96 „Dėl Alkoholio produktų atitiktį patvirtinančių dokumentų išdavimo taisyklių, taikomų parduodant, laikant ir gabenant alkoholio produktus, ir Alkoholio produktų atitiktį patvirtinančių dokumentų įforminimo reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. 18-666);
- LST 1536 – Lietuvos standartas “Etilo alkoholis ir spiritiniai gėrimai. Priėmimo taisyklės ir analizės metodai”;
- LR Žemės ūkio ministro 2003-06-27 įsakymu Nr.3D-257 “Dėl etilo alkoholio ir alkoholinių gėrimų gamybos, išpilstymo, saugojimo, realizavimo ir transportavimo maksimaliai leistinų nuostolių normų”;
- LR ŽŪM 2003-04-07 įsakymu Nr.3D-139 „Spiritinių gėrimų gamybos, tvarkymo ir prekinio pateikimo techniniu reglamentu“;
- Lietuvos higienos norma HN 119:2002 „Maisto produktų ženklinimas“;
- Lietuvos Respublikos ūkio ministro 2002 m. gegužės 15 d. įsakymas Nr. 170 „Dėl Lietuvos Respublikos parduodamų daiktų (prekių) ženklinimo ir kainų nurodymo taisyklių“ (Žin., 2002, Nr. 50-1927);
- Europos parlamento ir tarybos reglamentas Nr. 1169/2011. Dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiami europos parlamento ir tarybos reglamentai (eb) nr. 1924/2006 ir (eb) nr. 1925/2006 bei kuriuo panaikinami komisijos direktyva 87/250/eeb, tarybos direktyva 90/496/eeb, komisijos direktyva 1999/10/eb, europos parlamento ir tarybos direktyva 2000/13/eb, komisijos direktyvos 2002/67/eb ir 2008/5/eb bei komisijos reglamentas (eb) nr. 608/2004
- Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu;

- Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji saugos reikalavimai“;
- 2008 m sausio 15 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 110/2008 dėl spiritinių gėrimų apibrėžimo, apibūdinimo, pateikimo, ženklinimo ir geografinių nuorodų apsaugos bei panaikinantis Tarybos reglamentą (EEB;) Nr. 1576/89 (OL 2008 L 39, p. 16);
- VMVT direktoriaus 2004 m. birželio 30 d. įsakymo Nr. B1-617 "Dėl Laboratorijų, turinčių teisę išduoti alkoholio produktų atitiktį patvirtinančius dokumentus, sąrašo patvirtinimo" (su pakeitimais);
- Tarybos reglamento (EB) Nr. 1493/1999 įgyvendinimo taisykles dėl prekybos su trečiosiomis šalimis vyno sektoriaus produktais;
- Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1234/2007, nustatantį bendrą žemės ūkio rinkų organizavimą ir konkrečias tam tikriems žemės ūkio produktams taikomas nuostatas;
- 2009 m. liepos 10d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 606/2009, kuriuo nustatoma tam tikra Tarybos reglamento (EB) Nr. 479/2008 taikymo vynuogių produktų kategorijoms, vynininkystės metodams ir jų apribojimams tvarka (OL 2009 L 193, p.1);
- Tarybos reglamento (EB) Nr. 479/2008 dėl bendro vyno rinkos organizavimo įgyvendinimo taisyklės, taikomos vyno sektoriaus paramos programoms, prekybai su trečiosiomis šalimis, gamybos potencialui ir kontrolei;
- Tarybos direktyvoje 2008/118/EB dėl bendros akcizų tvarkos
- Komisijos reglamentas (ES) Nr. 314/2012 kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (EB) Nr. 555/2008 ir (EB) Nr. 436/2009 dėl vyno produktų lydraščių ir vyno sektoriuje privalomų pildyti žurnalų;
- Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. vasario 5 d. įsakymas Nr. 3D-60 „Dėl Vyno rėmimo veiksmų trečiųjų šalių rinkose“ (Žin., 2009, Nr. 16-645);
- Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2010 m. rugpjūčio 20 d. įsakymas Nr. 3D-768 „Dėl Įmonių, gaminančių vynus iš nurodytų vyninių vynuogių veislės ar derliaus metų, sertifikavimo ir kontrolės taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 2010, Nr. 101-5222;
- Vyno žaliavų apskaitos taisyklės. Patvirtintos žemės ūkio ministro 2000 m. vasario 3 d. įsak. Nr. 32 Vilnius ;
- ŽŪM 2009 04 30, įsakymas Nr.3D-291 „Midaus ir spiritinių gėrimų, pagamintų iš midaus, apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas“;
- ŽŪM 2003 08 05 įsakymas Nr.3D-322 „Alkoholinių kokteilių terminų, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas“;
- Valstybinės metrologijos tarnybos „Fasuotų produktų kiekio ir matavimo indų kontrolės techninis reglamentas“ Nr.V-73.,2008 09 11;

- Valstybinės mokesčių inspekcijos prie Lietuvos Respublikos finansų ministerijos viršininko 2002 m. rugpjūčio 1 d. Įsakymas Nr. 226 "Dėl Etilo alkoholio ir alkoholinių gėrimų laboratorinių bandinių paruošimo taisyklių patvirtinimo" pakeitimo;
- VMVT 2008 m. vasario 07 d. įsakymą Nr. B1-96 „Dėl Alkoholio produktų atitiktį patvirtinančių dokumentų išdavimo taisyklių, taikomų parduodant, laikant ir gabenant alkoholio produktus, patvirtinimo“;
- 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr 882/2004 dėl valstybinės kontrolės, kuri atliekama siekiant užtikrinti, kad būtų įvertinama, ar laikomasi pašarus ir maistą reglamentuojančių teisės aktų, gyvūnų sveikatos ir gerovės taisyklių (OL *2004 m. specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 200);
- 2000 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2870/2000, nustatantis spiritinių gėrimų analizės Bendrijos etaloninius metodus (OL *2004 m. specialusis leidimas*, 3 skyrius, 31 tomas, p. 124);

**Priedas 7.**

# UAB „ItalianaLT“ GAMINAMŲ VYNŲ KATALOGAS

## PUTOJANČIŲ VYNŲ ASORTIMENTAS

**ITALIANA PRESTIGE Saldus**
**Talpa 750ml**
**Alk. turio: 11.5%**
Saldus - yra populiariausios rūšies putojantis vynas. Šis putojantis vynas nustebins savo aukšta kokybe, puikiu sodriu vaisių ir gėlių aromatu bei nekaprizingai salstelėjusiu skoniu.

**ITALIANA CLASSIC saldus**
**Talpa 750 ml.**
**Alk. turio: 11,5%**
ITALIANA CLASSIC — originalus, klasikinis, aukštos kokybės putojantis vynas.

**ITALIANA PRESTIGE pusiau sausas**
**Talpa 750 ml.**
**Alk. turio: 11.5%**
Pusiau sausas - tai vidutinio saldumo putojantis vynas. Šiek tiek mažiau salstelėjęs, universalus skonio atžvilgiu.

**ITALIANA CLASSIC pusiau sausas**
**Talpa 750 ml.**
**Alk. turio: 11,5%**
ITALIANA CLASSIC - originalus, klasikinis, aukštos kokybės putojantis vynas.

**ITALIANA PRESIGE briutas**
**Talpa 750 ml.**
**Alk. turio: 11.5%**
Briutas - mažiausiai saldintas putojantis vynas. Ši rūšis yra labiausiai mėgstama putojančio vyno mėgėjų, nes tik briutas geriausiai atskleidžia vyno skonį, aromatą ir kitas degustacines savybes.

**Italiana saldus**
**Talpa 750 ml.**
**Alk. turio: 11,5 %**
Natūralios fermentacijos putojantis vynas "ITALIANA ROSE" saldus pradėtas gaminti 2008 metais, siekiant Lietuvos putojančio vyno rinką praturtinti viena labiausiai Vakarų Europoje populiarėjančių p. vyno rūšių.

## AROMATIZUOTI GAZUOTI VYNO GĖRIMAI

**MARSEL original**
**Talpa 750 ml.** **Alk. turio: 8%**
Pusiau saldaus skonio vyno gėrimas MARSEL pasižymi švelniu gaivių vaisių aromatu, lengvai salstelėjusio skonio bei švaraus aromato.

**Marsel Exclusive**
**Talpa 750 ml.** **Alk. turio: 8%**
Saldus vyno gėrimas MARSEL Sodraus skonio, itin turtingo aromato ir tyro poskonio.

**MARSEL muscat**
**Talpa 750 ml.** **Alk. turio: 8%**
Šis MARSEL vyno gėrimas pasižymi sausta puikiomis skoninėmis savybėmis: išskirtinai dominuoja muskato skonis ir aromatas.

*ITALIANA cherry*
**Talpa 1000 ml.** **Alk. turio: 14,5%**
Vermutas pradėtas gaminti 2004 m. Originalaus, prisirpusių vyšnių skonio bei švelnaus aromato, turintis sodrią, intensyvią, saulėje prinokusių vyšnių spalvą bei švelnų migdolų dvelksmą.

## VERMUTAI

**ITALIANA bianco**
**Talpa 1000 ml.** **Alk. turio: 14,5%**
Vermutas "Vermouth aperitif" bianco - nuostabaus aromato ir skonio vermutas, kuris vienija geriausias tradicijas ir laiko patikrintus receptus

*ITALIANA rosso*
**Talpa 1000 ml.** **Alk. turio: 14,5%**
Pradėtas gaminti 2002 metais. ITALIANA ROSSO - tai saldus raudonasis vermutas, pasižymintis intensyviu, tačiau maloniu ir subalansuotu skoniu.

*ITALIANA lemon*
**Talpa 1000 ml.** **Alk. turio: 14,5%**
ITALIANA LEMON pradėtas gaminti 2003 m. Originalaus skonio vermutas iš karto su citrinos skoniu ir aromatu.

*ITALIANA orange*
**Talpa 1000 ml.** **Alk. turio: 14,5%**
Vermutas ITALIANA ORANGE – naujausias produktas, pasižymi aukšta kokybe, subtiliai išreikštu apelsino aromatu, puikiai suderintu su žolelių skoninėmis ir aromatinėmis savybėmis.

**Priedas 8.**

## EKSPLOATUOJAMOS ĮRANGOS SĄRAŠAI

### UAB „Lietuviškas midus“ tiesiogiai gėrimų gamyboje ir išpilstyme eksploatuojamos įrangos sąrašas

| Inven-torinis Nr. | Pavadinimas | Įsigijimo data | Eksploatavimo pradžios data | Įrangos paskirtis, montavimo vieta |
|---|---|---|---|---|
| 102 | El. garo generatorius | 1999 01 28 | 1999 01 28 | FC |
| 967 | Šilumokaitis „Jad“ | 2009 04 07 | 2009 05 01 | FC |
| 972 | Elektrinis garo generatorius | 2009 01 13 | 2009 02 01 | FC |
| 667 | Nerūdijančio plieno spinta | 1999 03 26 | 1999 03 26 | Midaus, balzamų |
| 103 | Aušintuvas | 1999 02 26 | 1999 02 26 | ir nektarų |
| 116 | Technologiniai vamzdynai | 1999 12 20 | 1999 12 20 | gamyba |
| 399 | Garinimo indas | 2000 07 20 | 2000 07 20 | |
| 920 | Misos virimo katilas | 2005 09 07 | 2005 09 07 | |
| 990 | Aukšto slėg. Plovykla HD | 2006 05 29 | 2006 05 29 | |
| 111 | Aušinimo talpa | 1997 11 01 | 1997 11 01 | |
| 400 | Šaldytuvas | 2000 07 20 | 2000 07 20 | |
| 490 | Atskyrėjas | 2000 05 20 | 2000 05 20 | |
| 491 | Atskyrėjas | 2000 05 20 | 2000 05 20 | |
| 602 | Katilas MVK | 1999 09 01 | 1999 09 01 | |
| 603 | Sirupo virimo katilas | 1999 09 01 | 1999 09 01 | |
| 722 | Siurblys G90 su vež. | 2002 05 29 | 2002 05 29 | |
| 735 | Filtravimo įrenginys | 2003 11 28 | 2003 11 28 | |
| 785 | Filtras rėminis | 2001 01 20 | 2001 01 20 | |
| 793 | Siurblys Ž6VNP | 2001 04 20 | 2001 04 20 | |
| 803 | Siurblys G-90 su vežim. | 2004 01 27 | 2004 01 27 | |
| 838 | Distiliavimo indas 0,8 m³ | 2006 02 08 | 2006 02 08 | |
| 862 | Separatorius | 2006 08 31 | 2006 09 02 | |
| 863 | Šaldymo talpa | 2006 08 01 | 2006 08 01 | |
| 864 | Šaldymo talpa | 2006 08 01 | 2006 08 01 | |
| 992 | Šaldymo sistema | 2006 08 21 | 2006 09 03 | |
| 437 | PET išpilstymo linija | 1999 03 20 | 1999 03 20 | AKC |
| 911 | PET išpilstymo linija į 1.5 l ir 0.5 l butelius | 2008 03 28 | 2008 0401 | Alkoholinių |
| 579 | Šilumokaitis | 2000 10 20 | 2000 10 20 | kokteilių |
| 579 | Sirupo virimo katilas | 1999 12 01 | 1999 12 01 | gamyba ir |
| 733 | Šilumokaitis M6M-Base | 2003 07 22 | 2003 07 22 | išpilstymas |
| 738 | Filtravimo įrenginys | 2003 11 28 | 2003 11 28 | |
| 847 | Šilumokaitis M6M-Base | 2004 05 28 | 2004 05 28 | |
| 820 | Baktericidinis filtras | 2004 03 23 | 2004 03 23 | |
| 947 | Talpa su sraigtine trijų menčių maišykle | 2006 08 03 | 2006 09 01 | |
| 948 | Talpa su sraigtine trijų menčių maišykle | 2006 08 03 | 2006 09 01 | |
| 968 | Talpa su sraigtine trijų menčių maišykle | 2006 08 03 | 2006 09 01 | |
| 546 | Kamščiavimo automatas | 1995 06 01 | 1995 06 01 | NGC |
| 902 | Pripylimo kontrolės prietaisas | 2007 03 30 | 2007 04 01 | NGC |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 547 | Pilstymo linija | 1995 01 01 | 1995 01 01 | |
| 552 | Etiketavimo mašina | 1997 08 01 | 1997 08 01 | Midaus, balzamų |
| 559 | Kamščiavimo automatas | 1997 06 01 | 1997 06 01 | ir nektarų |
| 723 | Filtravimo įreng.“Seitz“ | 2002 05 29 | 2002 05 29 | išpilstymas |
| 759 | Gėrimų filtras | 2003 12 31 | 2003 12 31 | |
| 829 | Etikečių klijavimo įreng. | 2003 12 31 | 2003 12 31 | |
| 516 | Talpa horizontali | 1995 01 01 | 1995 01 01 | |
| 517 | Talpa horizontali | 1995 01 01 | 1995 01 01 | |
| 804 | Talpykla su aptarnavimu | 2004 01 27 | 2004 01 27 | |
| 512 | Etiketavimo mašina Anker | 2001 08 28 | 2001 08 28 | |
| 523 | Etiketavimo mašina Anker | 1999 07 26 | 1999 07 26 | |
| 524 | Užsuk. mašina Vitella SV1 | 1999 07 26 | 1999 07 26 | |
| 525 | Pylimo mašina Fulla | 1999 07 28 | 1999 07 28 | NGC |
| 631 | Šaldymo mašina | 1989 11 25 | 1989 11 25 | MC |
| 632 | Šaldymo mašina | 1989 11 25 | 1989 11 25 | Šalčio gamybai |

## UAB „ItalianaLT“ eksploatuojamos įrangos sąrašas

| **Įrenginio pavadinimas** |
|---|
| Talpyklos<br>- Vyno žaliavos priėmimo ir išlaikymo talpyklos CADALPE (48 $m^3$ 41 $m^3$ 13 $m^3$<br>- Mielių išdauginimo talpykla<br>- Etilo alkoholio laikymo talpyklos<br>- Cukraus tirpinimo talpa su elektrine maišykle<br>- Tiražinio likerio išlaikymo talpykla<br>- Ekspedicinio likerio išlaikymo talpykla<br>- Kupažavimo talpa |
| Saikikliai etilo alkoholiui, vyno žaliavai |
| Išcentriniai siurbliai H – HM3, galingumas — 40$m^3$/h. |
| Akrotoforai 24000 ltr |
| Polkomatas 25t slėginis indas angliarūgštei sandėliuoti |
| Šaldytuvas. Freoninis automatizuotas šaldymo įrenginys |
| Rėminis filtras |
| Diatomitinis filtras |
| Sulfitacijai skirtas prietaisas. |
| „Nobel“ sistemos sistemos filtras |
| Gėrimų išpilstymo linijos įrenginiai |

**Priedas 9.**

# ĮRANGOS EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJOS

## EKSPLOTAVIMO INSTRUKCIJA BUTELIŲ SKALAVIMO AUTOMATAS

Išpilstymo linijos darbininkas, dirbantis prie butelių skalavimo automato privalo vadovautis darbininko, dirbančio valdomomis nuo žemės kėlimo mašinomis darbų saugos instrukcija, išpilstymo linijos darbininko darbo instrukcija, bei šia instrukcija.

Dalys, kurias reikia patikrinti kaskart prieš paleidimą patikrinti:

- kad jokių svetimkūnių nebūtų vietose, kur jie gali pakenkti įrenginiui, todėl kruopščiai jas pažiūrėkite prieš įrenginį paleisdami;
- kad visos saugų durelės būtų uždarytos, pažiūrėkite, ar skyde nedega įspėjimo lemputė;
- ar neįsijungę mikrojungikliai bei komutavimo lentoje nedega įspėjimo lemputė;
- ar neįjungtas avarinis mygtukas bei komutavimo lentoje nedega įspėjimo lemputė;
- ar pagrindinis mygtukas pastatytas ant 1 bei dega įspėjimo lemputė „LINE ON“;
- ar pneumatinio maitinimo sujungimas bei slėgio reguliavimo įtaisų parodymai tie patys;

1. Slėgio reduktorius įrenginio įėjime turi būti sureguliuojamas tarp 6 ir 8 barų, o butelių griebtuvam - 1,2 baro;
2. Įjungti įtampą, pasukant įvadinį energijos padavimo jungiklį;
3. Atsukamas vandens padavimas, įvertinamas vandens srovės stiprumas purkštukuose bei paduodamo vandens slėgis turi būti nemažiau 3 bar.;
4. Įjungti mašiną suktis tuščiąją eiga, kad būtų galima įvertinti ar tvarkingai dirba mechaninė dalis;
5. Paleisti konvejerį, paspaudus jungiklius ant griebtuvo galvutės pavaros sverto;
6. Nuimti butelių perdangas;
7. Paspausti mygtuką, esantį ant griebtuvo galvutės kontrolės sverto, pažymėto rodykle žemyn;
8. Galvutė su keltuvu, nusileis žemyn. Kai galvutė sustoja ant butelių, įjungti pneumatinio vožtuvo svertą, kad sugriebtų visą butelių sluoksnį. Tada paspausti geltonąjį mygtuką su strėle rodančią aukštyn ir pakelti galvutę. Jei visus jungiklius paspausime nestipriai, mašina veiks lėtai. O jei iki galo, tai veiks greitai. Atleidus jungiklius, galvutė sustoja. Kai buteliai pakyla į reikiamą aukštį, reikia paspausti jungiklio klavišą, kad galvutė judėtų link padavimo stalo. Ribojimo jungiklis, esantis ant strypo, sustabdo galvutę virš surinkimo stalo. Tas pats jungiklis, sustabdo grandines esančias ant padavimo stalo. Po to vyksta nusileidimas. Kad butelius paleistų, reikia įjungti pneumatinį vožtuvo svertą. Tada pakelti galvutę ir pradėti naują ciklą.
9. Plėvelę ir perdangas nuimti rankomis.
   - nekiškite objektų, kurie galėtų pakenkti įrenginiui; nenaudokite tokio tipo butelių, kuriam įrenginys nenumatytas,
   - nevalykite ir nesutepinėkite įrenginio, jam veikiant, nenaudokite nesustabdyto įrenginio;
   - nepaleiskite įrenginio jo nepatikrinę, pirmiausia patikrinkite elektros ir pneumatikos sujungimus; nenuimkite įrenginio vidų dengiančių skydų;
   - šio įrenginio darbinė temperatūra turėtų būti tarp +14 ir +35C, taip geriausiai išlaikomos ir panaudojamos įrenginio elektros ir elektronikos komponentų savybės bei kilijų kokybė.
10. Įrenginys sustoja, kai atidaromos apsaugos, ir komutavimo skyde įsižiebia įspėjimo lemputė. Jei norite, kad įrenginys veiktų su pertrūkiais, naudokitės jungiklio padėtimi „manual“ Kadangi, kaskart, kai atidaromos saugos durelės, įrenginys sustoja, su pertrūkiais jis galės veikti tik naudojant padėtį „manual“. Šiuo įrenginiu dirbti gali tik jo operatorius, nes jei dureles atidarys kitas darbininkas, įrenginys sustos ir neveiks tol, kol durelės liks atidarytos;
11. Baigę darbus iškart uždėkite apsaugos skydus: įrenginio transmisijos dalys laikomos pavojingomis, todėl be reikalo skydų nenuiminėkite. Griežtai draudžiama dirbti be šių skydų.

SUDERINTA
Gamybos vadovas_____ _____

## EKSPLOTAVIMO INSTRUKCIJA BUTELIŲ UŽKIMŠIMO AUTOMATAS

Išpilstymo linijos darbininkas, dirbantis prie butelių užkimšimo automato privalo vadovautis išpilstymo linijos darbininko instrukcija

Dalys, kurias reikia patikrinti kaskart prieš paleidimą:

1. Patikrinkite:

- kad jokių svetimkūnių nebūtų vietose, kur jie gali pakenkti įrenginiui, todėl kruopščiai jas pažiūrėkite prieš įrenginį paleisdami.
- kad visos saugų durelės būtų uždarytos, pažiūrėkite, ar komutavimo skyde nedega įspėjimo lemputė.
- ar neįsijungę mikrojungikliai bei komutavimo lentoje nedega įspėjimo lemputė.
- ar neįjungtas avarinis mygtukas bei komutavimo lentoje nedega įspėjimo lemputė.
- ar pagrindinis mygtukas pastatytas ant 1 bei dega įspėjimo lemputė „LINE ON“
- ar pneumatinio maitinimo sujungimas bei slėgio reguliavimo įtaisų manometrų parodymai tie patys.

1. Slėgio reduktorius įrenginio įėjime turi būti sureguliuojamas tarp 3 ir 4 barų.
2. Įjungti įtampą, pasukant įvadinį energijos padavimo jungiklį.
3. Įjungti oro padavimą.
4. Įjungti mašiną suktis tuščiąją eiga kad būtų galima įvertinti ar tvarkingai dirba mechaninė dalis. Leidus apsisukti kelis kartus-išjungti.
5. Mašiną galimą laikyti visiškai automatizuota. Vienintelė operacija, atliekama rankiniu būdu- kamščių pakrovimas į bunkerį.
6. Mygtukų pulte yra klavišas mašinai sustabdyti avariniu atveju ir mašinos įjungimo raktas.
7. Mašinos greitis reguliuojamas specialiu potenciometru, esančiu mygtukų pulte. Rekomenduojama šią operaciją atlikti mašinai dirbant.

NEPLAUKITE įrenginio vandens čiurkšlėmis, nes gali nukentėti elektros dalis, valymui pakanka šilto vandens kibiro, kempinės ir audeklo skiautės.

NENUIMKITE apsaugų ir nepakenkite joms ar bet kurioms kitoms saugos sistemoms.

NEVALYKITE įrenginio valikliais, kurių aukšta nuriebinimo galia, arba milteliais, kurie galėtų pakenkti nudažytoms dalims.

NENAUDOKITE butelių ir kamščių, kurių matmenims įrenginys nepritaikytas; tokio tipo butelių, kuriam įrenginys nenumatytas; nekiškite objektų, kurie galėtų pakenkti įrenginiui.

NEREGULIUOKITE nesustabdyto įrenginio; nevalykite ir nesutepinėkite įrenginio, jam veikiant.

NENUIMKITE įrenginio vidų dengiančių skydų

NEPALEISKITE įrenginio jo nepatikrinę, pirmiausia patikrinkite elektros ir pneumatikos sujungimus.

Įrenginys sustoja, kai jūs atidarote apsaugas, ir komutavimo skyde įsižiebia įspėjimo lemputė. Jei norite, kad įrenginys veiktų su pertrūkiais, naudokitės nešiojamo pulto mygtukais: šiame pulte yra minėtas mygtukas ir aštuonių pozicijų perjungėjas.

Įrenginys sustoja, kai atidaromos apsaugos, ir komutavimo skyde įsižiebia įspėjimo lemputė. Jei norite, kad įrenginys veiktų su pertrūkiais, naudokitės jungiklio padėtimi „manual“ Kadangi, kaskart, kai atidaromos saugos durelės, įrenginys sustoja, su pertrūkiais jis galės veikti tik naudojant padėtį „manual“. Šiuo įrenginiu dirbti gali tik jo operatorius, nes jei dureles atidarys kitas darbininkas, įrenginys sustos ir neveiks tol, kol durelės liks atidarytos;

Baigę darbus iškart uždėkite apsaugos skydus: įrenginio transmisijos dalys laikomos pavojingomis, todėl be reikalo skydų nenuiminėkite. Griežtai draudžiama dirbti be šių skydų.

SUDERINTA

Gamybos vadovas_____ _____

## EKSPLOTAVIMO INSTRUKCIJA GOFRO DĖŽIŲ LANKSTYMO AUTOMATAS

Išpilstymo linijos darbininkas, dirbantis prie gofro dėžių lankstymo automato privalo vadovautis išpilstymo linijos darbininko darbo instrukcija

Dalys, kurias reikia patikrinti kaskart prieš paleidimą: patikrinkite,

- kad jokių svetimkūnių nebūtų vietose, kur jie gali pakenkti įrenginiui, todėl kruopščiai jas pažiūrėkite prieš įrenginį paleisdami.
- kad visos saugų durelės būtų uždarytos, pažiūrėkite, ar skyde nedega įspėjimo lemputė.
- ar neįsijungę mikrojungikliai bei komutavimo lentoje nedega įspėjimo lemputė.
- ar neįjungtas avarinis mygtukas bei komutavimo lentoje nedega įspėjimo lemputė.
- ar pagrindinis mygtukas pastatytas ant 1 bei dega įspėjimo lemputė.
- ar pneumatinio maitinimo sujungimas bei slėgio reguliavimo įtaisų parodymai tie patys.

1. Slėgio reduktorius įrenginio įėjime turi būti sureguliuojamas tarp 6 ir 8 barų. Įjungti įtampą, pasukant įvadinį energijos padavimo jungiklį. Įjungti oro padavimą. Įjungti klijų pašildymą, temperatūra turi būti nustatyta pagal klijų gamintojų rekomendacijas.
2. Mašiną galimą laikyti visiškai automatizuota. Vienintelė operacija, atliekama rankiniu būdu – gofro dėžių sudėjimas ir klijų pripylimas į kaitinimo indą.
3. Mygtukų pulte yra klavišas mašinai sustabdyti avariniu atveju ir mašinos įjungimo raktas – darbui pradėti.
4. Mašinos greitis reguliuojamas specialiu potenciometru, esančiu mygtukų pulte. Rekomenduojama šią operaciją atlikti mašinai dirbant.

- NELIESKITE rankomis kaitinamų automato elementų.
- NEPLAUKITE įrenginio vandens čiurkšlėmis, nes gali nutrenkti elektros dalis, valymui pakanka šilto vandens kibiro, kempinės ir audeklo skiautės; nevalykite įrenginio valikliais, kurių aukšta nuriebinimo galia, arba milteliais, kurie galėtų pakenkti nudažytoms dalims.
- NENUIMKITE apsaugų ir nepakenkite joms ar bet kurioms kitoms saugos sistemoms.
- NENAUDOKITE dėžių ir klijų, kurių matmenis ir parametrams įrenginys nepritaikytas; nekiškite objektų, kurie galėtų pakenkti įrenginiui.
- NEPALEISKITE įrenginio jo nepatikrinę, pirmiausia patikrinkite elektros ir pneumatikos sujungimus; nereguliuokite veikiančio įrenginio; nenuimkite įrenginio vidų dengiančių skydų.
- NEVALYKITE ir nesutepinėkite įrenginio, jam veikiant.

Įrenginys sustoja, kai atidarote apsaugas, ir skyde įsižiebia įspėjimo lemputė. Norint, kad įrenginys veiktų su pertrūkiais, naudokitės nešiojamo pulto mygtukais: Kadangi, kaskart, kai atidarote saugos dureles, įrenginys sustoja, su pertrūkiais veikti jis galės tik naudojant nešiojamą mygtuko pultą prijungtą prie komutavimo skydo. Šiuo atveju veikti gali tik jo operatorius, nes jei dureles atidarys kitas darbininkas, įrenginys sustos ir neveiks tol, kol durelės liks atidarytos.

Nešiojamo mygtuko pultas turi būti prijungtas prie komutavimo skydo jungties.

Nuimant korpuso skydus draudžiama vykdyti įrenginio priežiūrą įrengimui veikiant.

Baigę darbus iškart uždedamos apsaugos skydai - be šių skydų dirbti - griežtai draudžiama.

SUDERINTAS
Gamybos vadovas

_____ _____
(data) (pavardė)

## EKSPLOTAVIMO INSTRUKCIJA IŠPILSTYMO AUTOMATAS

Išpilstymo linijos darbininkas, dirbantis prie išpilstymo automato privalo vadovautis išpilstymo linijos darbininko darbo instrukcija

Dalys, kurias reikia patikrinti kaskart prieš paleidimą: patikrinkite,

- kad jokių svetimkūnių nebūtų vietose, kur jie gali pakenkti įrenginiui, todėl kruopščiai jas pažiūrėkite prieš įrenginį paleisdami.
- kad visos saugų durelės būtų uždarytos, stebėti, ar skyde nedega įspėjimo lemputė.
- ar neįjungtas avarinis mygtukas bei komutavimo lentoje nedega įspėjimo lemputė.
- ar pagrindinis mygtukas pastatytas ant 1 bei dega įspėjimo lemputė „LINE ON“
- ar pneumatinio maitinimo sujungimas bei slėgio reguliavimo įtaisų parodymai tie patys.

1. Cisterna ir kiti užpildymo komponentai, turi būti ataušinti ir išplauti šaltu vandeniu.
2. Slėgio reduktoriaus įrenginio įėjime turi būti sureguliuojamas tarp 6 ir 8 barų.
3. Įjungti įtampą, pasukant įvadinį energijos padavimo jungiklį. Įjungti oro padavimą.
4. Įjungti mašiną suktis tuščiąją eiga kad būtu galima įvertinti ar tvarkingai dirba mechaninė dalis. Leidus apsisukti kelis kartus - išjungti. Paleidimo metu, butelių pakėlimo cilindrai turi stovėti apačioje. Valdymo skyde nuspausti „FILL“. Išjungti produktų užpildymo vožtuvą.
5. Priimant produktą, cisternoje reikia nustatyti 0,5 baro mažesnį priešslėgį ir tada atidaryti vožtuvą tarp dviejų grandžių. Zondas praleidžia skystį į cisterna, jo lygis matosi skyde. Zondas palaiko pastovų lygį. Su „cilindre air“ matuokle, nustatyti slėgį 1 baru aukštesnį negu užpildymo slėgis. Skyde paspausti „START“.

- NEPLAUKITE įrenginio vandens čiurkšlėmis, nes gali nukentėti elektros dalis, valymui pakanka šilto vandens kibiro, kempinės ir audeklo skiautės. Nevalykite įrenginio valikliais, kurių aukšta nuriebinimo galia, arba milteliais, kurie galėtų pakenkti nudažytoms dalims.
- NENUIMKITE apsaugų ir nepakenkite joms ar bet kurioms saugos sistemoms, nenuimkite įrenginio vidų dengiančių skydų.
- NENAUDOKITE indų, kurių matmenims įrenginys nepritaikytas, bei tokio tipų indų, kuriam įrenginys nenumatytas. Nekiškite objektų, kurie galėtų pakenkti įrenginiui.
- NEREGULIUOKITE nesustabdyto įrenginio. Nevalykite ir nesutepkite įrenginio, jam veikiant.
- NEPALEISKITE įrenginio jo nepatikrinę, pirmiausia patikrinkite elektros ir pneumatikos sujungimus.

Įrenginys sustoja, kai atidaromos apsaugos, ir komutavimo skyde įsižiebia įspėjimo lemputė. Jei norite, kad įrenginys veiktų su pertrūkiais, naudokitės nešiojamo pulto mygtukais.

Kadangi, kaskart, kai atidarote saugos dureles, įrenginys sustoja, su pertrūkiais veikti jis galės tik naudojant nešiojamą mygtuko pultą prijungtą prie komutavimo skydo. Šiuo atveju veikti gali tik jo operatorius, nes jei durelės atidarys kitas darbininkas, įrenginys sustos ir neveiks, kol durelės liks atidarytos.

Nešiojamo mygtuko pultas turi būti prijungtas prie komutavimo skydo jungties. Nuimant korpuso skydus draudžiama taisyti ar vykdyti kitą įrenginio priežiūrą įrenginiui veikiant.

Baigę darbus iškart uždėkite apsaugos skydus: įrenginio transmisijos dalys laikomos pavojingomis, todėl be reikalo skydų nenuiminėkite. Griežtai draudžiama dirbti be šių skydų.

SUDERINTA

Gamybos vadovas_____ _____

(data) (pavardė)

**EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA**
**AUTOMATINIO PAKAVIMO TERMO PLĖVELE**

Išpilstymo linijos darbininkas, dirbantis prie pakavimo automato privalo vadovautis išpilstymo linijos darbininko darbo instrukcija.

PATIKRINKITE:

- kad jokių svetimkūnių nebūtų vietose, kur jie gali pakenkti įrenginiui, todėl kruopščiai jas pažiūrėkite prieš įrenginį paleisdami.
- kad visos saugų durelės būtų uždarytos, pažiūrėkite, ar skyde nedega įspėjimo lemputė.
- ar neįsijungę mikrojungikliai bei komutavimo lentoje nedega įspėjimo lemputė.
- ar neįjungtas avarinis mygtukas bei komutavimo lentoje nedega įspėjimo lemputė.
- ar pagrindinis mygtukas pastatytas ant 1 bei dega įspėjimo lemputė „LINE ON".
- ar pneumatinio maitinimo sujungimas bei slėgio reguliavimo įtaisų manometrų parodymai tie patys.

1. Slėgio reduktorius įrenginio įėjime turi būti sureguliuojamas tarp 6 ir 8 barų. Slėgio reduktorius etiketavimo stotims turi būti sureguliuotas tarp 3 ir 3,5 barų.
2. Kaistantys elementai, darbo metu yra didesnės kaip 100 °C temperatūros, todėl remontuojant įrenginį, reikia įsitikinti ar dalys yra pakankamai atšalusios.Įvykus gaisrui, būtina atjungti įrenginį nuo maitinimo.

DRAUDŽIAMA:

- esant įtampai, atidaryti valymo spirtą ir atlikinėti kokius nors veiksmus viduje. Atsiradus gedimui, būtina sustabdyti įrenginį.
- dirbti automatui, kai blokados jungiklis randasi pirmoje padėtyje. Tai padėtis, kuriai esant, įrenginys gali dirbti atidarytomis durelėmis. Ji skirta tik servizo aptarnavimui.

Darbo pradžia: Įjungti pagrindinį jungiklį, kuris randasi ant valdymo skydo. Įjungti oro padavimą. Nustatyti reikiamas temperatūras ir leisti kol kaistančios dalys pasieks nustatytus parametrus. Patikrinti termo plėvelės kiekį, jei reikia pakeičiami rulonai, patikrinamas plėvelės storis, plotis, rūšis. Atsukti konvejerio juostos tempimo taškus, paleisti įrenginį dirbti tuščia eiga, kad sudrėgtų konvejerio juosta. Patikrinti ar laisvai įeina buteliai į skirstymo juostas, ar suaktyvintas reikiamas kiekis įėjimo daviklių. Patikrinti rankiniu būdu plėvelių sulitavimo kokybę, jei reikia pakeisti temperatūrą ar laiką. Patikrinti iš termotunelio išėjusią pakuotę: ar gerai aptraukta, neplyšusi sulitavimo siūlė, nėra pradegusių skylių, ar tinkamai atvėsinama išėjusi pakuotė.

Darbo eigoje stebėti plėvelė kiekį, jos padėtį, sulitavimo bei aptraukimo kokybę, jei reikia paderinama darbo eigoje temperatūros, judėjimo greitis ir kiti parametrai užtikrinantys kokybišką pakuotę. Stebėti įėjimo į mašiną butelių srautą, bei užtikrinti laisvą pakuočių išėjimą, neleidžiant susikaupti išėjimo stale.

Baigus darbą, išjungti elektros, bei oro padavimą.

DĖMESIO: Termų kaitinimo pradžia ir pabaiga nesutampa su ventiliatorių ir transporterių juostos darbo pradžia ar pabaiga. Ventiliatoriai ir transportavimo juosta išsijungia kontroleriu automatiškai, kai temperatūra tunelyje pasiekia nustatytas temperatūras. Įrenginys sustoja kai atidaromos apsaugos. Esant avarinei situacijai ekrane užsidegs informacija apie avariją. Visų pirma, reikia nustatyti avarijos priežastis, paspausti mygtuką „STOP", kuris nuima blokavimą, o po to nuspausti mygtuką „START". Šis mygtukas įjungia automatinį režimą.

Kiekvieną kartą, šalinant gedimo priežastis, reikia sustabdyti įrenginį ir būti atsargiam, nes pneumocilindro gedimas, galėjo įvykti dėl blogo kontakto ar mechaninio laido pažeidimo. Todėl gali įvykti situacija, kai pneumocilindras gali suveikti netikėčiausiu momentu. Reikia būti labai atsargiam, sustojus litavimo peilui, dėl „OPTINES BLOKADOS" (kadangi, po įrenginių sustojimų dėl anksčiau nurodytos priežasties, paspaudus mygtuką „START", „STOP", įrenginys pradės veikti ne nuo algoritmo pradžios, o prasidės plėvelės nupjovimo procesas).

DĖMESIO nuimant korpuso skydus DRAUDŽIAMA taisyti ar vykdyti kitą įrenginio priežiūrą įrenginiui veikiant. Baigę remonto darbus, iškart vėl uždėkite apsaugos skydus: Griežtai draudžiama dirbti be šių skydų. Nenuimkite apsaugų ir nepakenkite joms ar bet kurioms kitoms saugos sistemoms. Plauti ir valyti įrenginį galima tik rankiniu drėgnu būdu. NEPALEISKITE įrenginio jo nepatikrinę, pirmiausia patikrinkite elektros ir pneumatikos sujungimus.

## IŠPILSTYMO LINIJOS PAVOJINGI, KENKSMINGI IR KITI RIZIKOS VEIKSNIAI, JŲ POVEIKIS SVEIKATAI, BŪTINOS SAUGOS PRIEMONĖS

**1. Dirbant išpilstymo linija pavojingi gamybiniai faktoriai, galintys sukelti pavojų ar iššaukti nelaimingus atsitikimus yra šie:**

Technologinės įrenginių judamos dalys, mechanizmai. Sudužę stiklo buteliai, stiklo nuolaužos. Elektros srovė. Triukšmas (didesnis nei 80 d B). Galimybė sprogti pripildytam buteliui, jį uždarant. Netvarkingi įrenginių apsaugos skydai, durelės, blokiruotės. Netvarkinga darbo vieta (slidžios, šlapios grindys). Netvarkingos darbų saugos priemonės.

**2. Išpilstymo linijos darbininko būtinos darbo saugos priemonės yra šios:**

Darbininkui draudžiama (išskyrus avarinius atvejus) įjungti ir išjungti įrenginį, prie kurio jis nedirba. Negalima dirbti prie įrengimo, jei yra nuimtos ar atidarytos apsaugos sienelės, durelė. Negalima liesti bendrų elektros instaliacijų ir apšvietimo sistemų. Negalima vaikščioti nenustatytose vietose pro transporterį, užeiti už apsauginių sienelių. Jokiu būdu savarankiškai neatidarinėti elektros spintų, netaisyti sugedusio įrengimo, nelipti ant elektros laidų. Be apsauginių akinių nežiūrėti į elektros suvirinimo darbus.

3. **Išpilstymo linijos operatoriaus veiksmai prieš darbo pradžią**

Prieš darbo pradžią išpilstymo linijos darbininkas privalo:

Apsirengti darbo rūbais, darbo avalyne, užsisegti visas sagas, užsidėti spec. kepuraitę; Prieš einant į išpilstymo skyrių būtina švariai su muilu nusiplauti rankas; Išpilstymo skyriuje patikrinti ar tvarkingi, neužkrauti praėjimai. Patikrinti ar pakankamai yra kamštelių, varščių, etikečių, kontraetikečių; Patikrinti ar darbo vietos pakankamai apšviestos, ar švarios grindys; Patikrinti išpilstymo linijoje naudojamų matavimo prietaisų (manometrų) tvarkingumą; Patikrinti įrenginių apsaugos blokiruotės darbą; Išbandyti išpilstymo linijos automatų darbą tuščia eiga; Aptikus gedimus, pranešti apie tai baro meistrui.

4. **Darbuotojo veiksmai darbo metu**

Dirbantysis prie butelių iškrovimo nuo padėklų, privalo:

Sekti, kad ant transporterio pastoviai būtų butelių. Naudojant iš rankinio tipo karietėle, sekti, kad ji būtų stabili, neišvirstų ant paties ar kitų žmonių. Padėklą su tuščia tara būtina pastatyti tiesiai po pneumatiniu krautuvu, kad imant butelius, jie neiškristų. Išpakuojant tuščius butelius, saugotis galimų stiklo šukių. Atminti, kad prie butelių paėmimo automato uždraustas bet koks kitų žmonių vaikščiojimas. Vykdydamas butelių paėmimą su automatu, įsitikinkite, kad tikrai visi buteliai paimti, o spaudimas atitinka normą. Butelius ant transporterio dėti atsargiai, nes galimas dūžis. Nukritusius ar sudužusius butelius surinkti tik išjungus transporterį ir tik su pirštinėmis bei šepetėliu. Taip pat laiku sušluoti šukes ir nuo grindų. Darbo metu neužstatyti praėjimų.

Dirbantieji prie išpilstymo, kamščiavimo, folijos uždėjimo bei etiketavimo automatų privalo:

Sekti tolygų butelių padavimą prie automato, taip pat sekti, kad nepritrūktų kitų pagalbinių priemonių, t.y. etikečių, varščių, folijos ir kt. Dūžį, kamščius, varščius, foliją, patekusius ant konvejerio pašalinti tik išjungus konvejerį. Etiketes, koloretes, kontretiketes, banderoles pakeisti, papildyti bei nuimti nukritusias ant automato galima tik pilnai išjungus automatą. Ant išpilstymo – kamščiavimo bloko sekti manometro ir termometro parodymus, kad nenukryptų nuo normos. Jokiu būdu nepalikti savo darbo vietos ar patikėti ją kitam asmeniui. Visas papildomas darbo priemones laikykite tik tam skirtose vietose. Užstrigusius takelyje kamštelius, prastumti tik su tam skirtu kabliuku. Dūžį ir nukritusius butelius numinėti tik sustabdžius transporterį ir tik su pirštinėmis ir tam skirtomis priemonėmis.

4. **Darbuotojo veiksmai avariniais atvejais**

Kilus gaisrui darbuotojas privalo pranešti įmonės apsaugai ar vadovui, imtis skubių gesinimo priemonių.

Įvykus avarijai ar susidarius avarinei situacijai: organizuoti staigią žmonių evakuaciją, imtis priemonių situaciją pašalinti, pranešti vadovaujančiam personalui, suteikti pirmąją pagalbą nukentėjusiems.

**Priedas 11.**

# DIRBANČIŲJŲ SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJOS

**UŽDAROJI AKCINĖ BENDROVĖ**
**"ITAINA"**

**ĮSAKYMAS**
**DĖL DARBUOTOJO SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJŲ NUMERACIJOS**

2005 04 25 Nr. 16 A
Kaunas

Vykdydamas Darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijų rengimo ir instruktavimo tvarkos, 2002 12 05 patvirtintos Lietuvos Respublikos vyriausiojo valstybinio darbo inspektoriaus įsakymu Nr. 282, 12, 28-33 punktų reikalavimus:

1. **T v i r t i n u** darbuotojo saugos ir sveikatos įvadinę instrukciją

2. **S u t e i k i u** įmonės darbuotojo saugos ir sveikatos instrukcijoms (SSI) šiuos numerius:
   1. Biuro darbuotojo, dirbančio kompiuterizuotoje darbo vietoje, organizacinės technikos naudojimo SSI
   2. Dirbančio su elektros prietaisais neelektrotechninio personalo SSI
   3. Pirmosios pagalbos suteikimo, įvykus nelaimingam atsitikimui, instrukcija
   4. Vairuojančio tarnybinį arba nuosavą automobilį darbo reikalais SSI
   5. Pardavėjo-kasininko 5220 SSI
   6. Apsaugos darbuotojo 5169 SSI
   7. Kiemo priežiūros darbų SSI
   8. Sandėlininko 4131 SSI
   9. Kroviko 9333, pakrovimo–iškrovimo rankomis, sandėliavimo bei transportavimo darbų SSI
   10. Elektriko 7137 SSI
   11. Rankinių elektros mašinų ir įrankių naudojimo SSI
   12. Valytojo 9132 bei darbuotojo, atliekančio patalpų valymo darbus, SSI
   13. Asmeninių apsauginių priemonių išdavimo tvarka
   14. Mechaniko 7231 SSI
   15. Vyno gamyklos operatorius 8278 SSI
   16. Vyno maišymo mašinų operatorius 8278 SSI
   17. Šildymo įrenginio (gamtinėm dujom) priežiūros SSI
   18. Slėginio indo naudojimo ir priežiūros SSI
   19. Vairuojančio autokrautuvą SSI
   20. Vairuojančio elektrokrautuvą SSI
   21. Vairuojančio traktorių SSI
   22. Siurblių naudojimo ir priežiūros SSI
   23. Darbų aukštyje SSI
   24. Chemiko 2113 SSI
   25. Brokuotos produkcijos paruošimo perdirbimui darbų SSI
   26. Talės naudojimo SSI
   27. Vairuotojo 8324 SSI
   28. Ugnies darbų degioje, sprogioje aplinkoje SSI
   29. Angliarūgštės laikymo įrenginio pildymo ir naudojimo SSI
   30. Kompresoriaus naudojimo ir priežiūros SSI
   31. Aukšto slėgio plovimo įrenginio naudojimo SSI
   32. Padėklų apvyniojimo plėvele įrenginio naudojimo SSI
   33. Šaldymo įrenginių naudojimo SSI
   34. Rezervuarų aptarnavimo darbų SSI

PATVIRTINTA
UAB „Lietuviškas midus“ direktorius
2004 m. kovo 22 d. įsakymu Nr.30
2008 m. gegužės 6 d. įsakymu Nr.24
2009 m. balandžio 21 d. įsakymu Nr.16
2009 m. liepos 8 d. įsakymu Nr.33
2011 m. kovo 21 d. įsakymu Nr. K-25
2011 m. birželio 16 d. įsakymu Nr. K-59

**DARBUOTOJŲ SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJŲ**
**S Ą R A Š A S**

1. Darbuotojo saugos ir sveikatos įvadinė instrukcija;
2. Pirmosios medicininės pagalbos suteikimo instrukcija Nr. 1;
3. Neelektrotechninio personalo saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 2;
4. Kompiuterinės įrangos naudojimo saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 3;
5. Organizacinės technikos naudojimo saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 4;
6. Lengvojo automobilio naudojimo darbo reikalais saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 5;
7. Šaltkalvio remontininko saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 6;
8. Tekintojo saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 8;
9. Suvirintojo elektra saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 9;
10. Suvirintojo dujomis saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 10;
11. Santechniko saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 11;
12. Šaltkalvio elektriko saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 12;
13. Įrengimo derintojo saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 13;
14. Apsaugos tarnybos darbuotojo saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 14;
15. Vairuotojo saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 15;
16. Pardavėjo saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 16;
17. Valytojo saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 17;
18. Skalbėjo saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 18;
19. Statybininko saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 19;
20. Galandimo staklių naudojimo saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 20;
21. Gręžimo staklių naudojimo saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 21;
22. Metalo pjovimo staklių naudojimo saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 22;
23. Oro kompresorių naudojimo saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 23;
24. Šaldymo įrenginių naudojimo saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 24;
25. Butelių plovimo mašinos naudojimo saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 26;
26. Gėrimų išpilstymo linijos naudojimo saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 27;
27. Išpilstymo linijos PET buteliams naudojimo saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 28;
28. Sirupo virimo įrenginio naudojimo saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 29;
29. Medaus virimo įrenginio naudojimo saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 30;
30. Filtro naudojimo saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 31;
31. Automobilinio krautuvo vairuotojo saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 32;
32. Kėlimo įrenginio, valdomo nuo žemės, naudojimo saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 33;
33. Lyginimo darbų saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 34;
34. Krovininio lifto naudojimo saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 35;
35. Rankinio hidraulinio vežimėlio naudojimo saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 36;
36. Laboratorijos įrenginių naudojimo saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 37;
37. Biologinio valymo įrenginių priežiūros saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 38;
38. Kilnojamų elektrinių įrankių ir prietaisų naudojimo saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 39;
39. Krovos, pagalbinių ir transportavimo darbų saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 40;
40. Sandėliavimo darbų saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 41;
41. Patalpų valymo darbų saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 42;
42. Dujinio pistoleto naudojimo saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 43;
43. Krovininio automobilio su hidrauliniu liftu naudojimo saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 44;
44. Kopėčių, lipynių naudojimo saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 45;
45. Žemo slėgio garo ir vandens šildymo katilų operatoriaus saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 46;
46. Cheminių medžiagų naudojimo saugos ir sveikatos instrukcija Nr. 47;
47. Ekskursijų vadovo saugos ir sveikatos įvadinė instrukcija Nr. 48.

## KROVINIŲ TVARKYMO RANKOMIS DARBUOTOJO SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA

1. **Sąvoka krovinių tvarkymas rankomis** – tai bet koks krovinio gabenimas ar laikymas, kai vienas ar daugiau darbuotojų kelia, leidžia žemyn, stumia, traukia, neša ar judina krovinį, kuris dėl jo savybių ar nepalankių ergonominių sąlygų kelia riziką darbuotojams, ypač susižeisti nugarą. Darbuotojas, keliantis krovinius rankomis, prieš tai turi būti specialiai mokomas ir instruktuojamas:
   - kaip taisyklingai atlikti darbus;
   - kaip naudoti techninės pagalbinės priemones;
   - apie galimus pavojus, kylančius tuo atveju, kai darbai vykdomi pažeidžiant saugos ir sveikatos darbe reikalavimus.
2. Darbuotojai instruktuojami ir jų saugos ir sveikatos žinios tikrinamos periodiškai, ne rečiau kaip vieną kartą per dvylika mėnesių. Įmonės vadovas, atsižvelgdamas į darbinės veiklos pavojus, profesinės rizikos vertinimo rezultatus, gali nustatyti dažnesnį instruktavimo periodiškumą.
3. Papildomas instruktavimas įforminamas instruktavimų darbo vietoje registravimo žurnale ir (arba) specialioje instruktavimo registravimo kortelėje, papildomai darbo vietoje darbuotojai turi būti instruktuojami:
   - atsiradus naujiems arba pasikeitus aplinkos rizikos veiksniams, keliantiems pavojų darbuotojų saugai ir sveikatai, perkėlus darbuotoją į kitą darbą arba pakeitus darbo vietą, technologinį procesą, darbo organizavimą, pakeitus arba modernizavus darbo priemones, pradedant naudoti naujas pavojingas ar kenksmingas medžiagas;
   - patvirtinus naujus arba pataisius įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijas ir kt.;
   - darbuotojui pažeidus darbuotojų saugos ir sveikatos norminių teisės aktų reikalavimus, kurių nevykdant įvyko ar galėjo įvykti nelaimingas atsitikimas, incidentas, avarija, gaisras, sprogimas ir pan.;
   - kai nustatoma, kad darbuotojo žinių nepakanka atliekamam darbui;
4. Darbuotojas, nukentėjas dėl nelaimingo atsitikimo darbe (jeigu jis pajėgia), ir asmuo, matęs įvykį arba jo padarinius, privalo nedelsiant pranešti tiesioginiam darbo vadovui, UAB vadovui, įmonės saugos ir sveikatos tarnybai apie nelaimingą atsitikimą darbe. Asmuo, matęs nelaimingą atsitikimą darbe arba jo padarinius, privalo nedelsiant suteikti nukentėjusiam pirmąją medicinos pagalbą. Įmonės vadovas, tiesioginis darbo vadovas privalo nedesliant užtikrinti pirmosios medicinos ir kitokios pagalbos suteikimą, o prireikus nugabenti nukentėjusįjį į gydymo įstaigą, organizuoti nelaimingo atsitikimo darbe ar mirties darbe, įvykusios dėl darbuotojo sveikatos būklės, tyrimą. Darbo vieta ir įrenginių būklė turi būti išsaugoti tokie, kokie jie buvo nelaimingo atsitikimo darbe metu, iki nelaimingas atsitikimas darbe bus ištirtas. Būtini pakeitimai gali būti daromi, jeigu tai kelia pavojų aplinkinių darbuotojų gyvybei ir sveikatai, tačiau tai turi būti raštu ir grafiškai įforminta, nufotografuota, nufilmuota.
5. Pastebėjus įrenginių ar įrangos gedimus, esant nesaugiai darbo vietai, netvarkingoms asmeninėms apsaugos priemonėms, jei darbo viena nepakankamai apšviesta, darbus nutraukti ir nedelsiant pranešti tiesioginiam darbo vadovui arba UAB vadovui.
6. Pasitraukti iš darbo vietos galima tik gavus tiesioginio darbo vadovo arba UAB vadovo leidimą.

## ANGLIARŪGŠTĖS SLĖGINIO INDO PRIEŽIŪROS, PILDYMO IR NAUDOJIMO SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA

### I. BENDROJI DALIS

**1. Prižiūrėti slėginį indą, skirtą angliarūgštės laikymui, atlikti jo užpylimą bei priežiūrą eksploatacijos metu gali UAB _____ darbuotojas, ne jaunesnis kaip 18 metų, kuris:**

- **yra pasitikrinęs sveikatą, turintis medicininės komisijos išvadą (sveikatos pažyma - forma 047/a arba įrašas med. knygelėje - forma 048/a) apie sveikatos būklės tinkamumą atliekamam darbui, turintis sveikatos žinių minimumo pažymėjimą,**
- **susipažinęs su įrenginio eksploatavimo instrukcija,**
- **įmonės vadovo nustatyta tvarka apmokytas ir atestuotas darbui su potencialiai pavojingais įrenginiais,**
- **instruktuotas apie darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus ir privalomus vykdyti darbuotojų saugos ir sveikatos teisės aktus, įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos norminius dokumentus.**

**Darbuotojas privalo išklausyti įvadinį saugos ir sveikatos bei saugos ir sveikatos darbo vietoje instruktavimus, instruktavimus įforminant atitinkamuose instruktavimų registravimo žurnaluose.**

**Darbuotojai instruktuojami ir jų saugos ir sveikatos žinios tikrinamos periodiškai, ne rečiau kaip vieną kartą per dvylika mėnesių.**

**Papildomai darbo vietoje instruktuojama:**

- **pakeitus technologinį procesą, pakeitus arba modernizavus darbo priemones, įrenginius, medžiagas, pasikeitus darbo sąlygoms, darbo aplinkos rizikos veiksniams, keliantiems pavojų darbuotojų saugai ir sveikatai;**
- **patvirtinus naujus arba pataisius įmonės norminius dokumentus (įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijas. saugaus darbų atlikimo taisykles ir kt.);**
- **darbuotojui pažeidus saugos ir sveikatos reikalavimus, dėl kurių įvyko ar galėjo įvykti nelaimingas atsitikimas, avarija, gaisras, sprogimas;**
- **pareikalavus darbo inspektoriui, kai nustatoma, kad darbuotojo žinių nepakanka atliekamam darbui;**
- **darbuotojui nebuvus darbe ilgiau kaip 60 kalendorinių dienų.**

**UAB darbuotojas privalo laikytis nustatyto darbo ir poilsio laiko reikalavimų: laikytis darbo, specialių pertraukų ir poilsio laiko paskirstymo, nustatyto įmonės darbo tvarkos taisyklėse arba darbdavio įsakymu;**

## ĮKUPAŽUOTOJO SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA Nr. ___

### I. BENDROJI DALIS

1. Kupažuotojui pažeidus šios instrukcijos reikalavimus, taikoma Lietuvos Respublikos įstatymais numatyta drausminė, materialinė, administracinė ir baudžiamoji atsakomybė, priklausomai nuo pažeidimo pobūdžio ir pasekmių.
2. Kupažuotoju gali dirbti, ne jaunesni kaip 18 metų asmuo, turintis atitinkamą kvalifikaciją, nustatyta tvarka ir pasitikrinęs sveikatą ir išklausęs įvadinį instruktavimą bei instruktavimą darbo vietoje.
3. Darbuotojas privalo laikytis vidaus darbo tvarkos taisyklių, saugoti savo ir nekenkti kitų darbuotojų sveikatai, mokėti saugiai dirbti, naudoti individualiosios ir kolektyvinės saugos priemones, žinoti ir vykdyti šios instrukcijos reikalavimus, nedirbti su techniškai netvarkingomis darbo priemonėmis, apie gedimus pranešti darbdavinui ar padalinio vadovui.
4. Draudžiama dirbti nesveikam, neblaivam ar apsvaigusiam nuo narkotinių ar toksinių medžiagų.
5. Darbuotojas privalo dirbti tik paskirtą darbą, neleisti į savo darbo vietą pašalinių asmenų.
6. Priešgaisrinės saugos reikalavimai:
   6.1. vengti veiksmų, sudarančias sąlygas kilti gaisrui;
   6.2. žinoti pirminių gaisro gesinimo priemonių įrengimo ir laikymo vietas, jų veikimo principus, naudojimo galimybes, savo veiksmus kilus gaisrui;
   6.3. rūkyti tik tam skirtose vietose;
7. Elektros saugos reikalavimai:
   7.1. elektros įrenginius eksploatuoti tik jų gamintojų instrukcijose nurodytomis sąlygomis;
   7.2. nesinaudoti netvarkingomis rozetėmis, kištukais, jungikliais bei kita netvarkinga elektros įranga;
   7.3. nejungti į vieną elektros rozetę keleto didelio galingumo prietaisų, kurių elektros srovės poreikis gali viršyti instaliacijos laidų pralaidumą;
   7.4. imtis priemonių ir pagal galimybes ir kompetenciją pašalinti priežastis, galinčias sukelti traumas ar avarijas, apie tai9 pranešti darbų vadovui.
8. Asmeninė darbo higiena:
   8.1. dirbti tik su švariais ir tvarkingais darbo drabužiais;
   8.2. prieš darbą ir po darbo plauti rankas šiltu vandeniu su muilu, naudoti dezinfekuojančias priemones;
   8.3. nelaikyti maisto produktų darbo vietoje, valgyti tik tam skirtoje vietoje.
9. Darbuotojas turi teisę:
   9.1. reikalauti, kad darbdavys garantuotų saugų darbą ;
   9.2. žinoti apie darbo vietoje esančius sveikatai kenksmingus ir pavojingus veiksnius;
   9.3. atsisakyti dirbti darbus, kuriuos saugiai atlikti nesmokytas, netvarkingais darbo įrankiais ir įrenginiais.

### II. PAVOJINGI, KENKSMINGI IR KITI RIZIKOS VEIKSNIAI, BŪTINOS SAUGOS PRIEMONĖS

10. Pagrindiniai kupažuotojo darbo pavojingi, kenksmingi ir rizikos veiksniai:
    10.1. elektros srovės poveikis. Dėl jo galima netekti sąmonės, gali sutrikti širdies veikla ir kvėpavimas, ištikti staigi mirtis;
    10.2. gaisro ir sprogimo atžvilgiu pavojingos medžiagos (etilo spiritas);
    10.3. darbas su biriomis, dulkančiomis medžiagomis;
    10.4. netvarkingi, neteisingai naudojami prietaisai, aparatai, įrenginiai (elektros rozetės, kištukai, elektros instaliacija, manometrai, apsauginiai vožtuvai, lygio matuokliai ir pan.);
    10.5. darbas su stikliniais indais;
    10.6. darbas su slėginiais indais (angliarūgštės laikymo įrenginys „Palkomat“, akumatorai);
    10.7. pavojus susižeisti priartėjus prie judančių įrenginio dalių;
    10.8 netvarkinga darbo vieta, slidžios, nelygios grindys;
    10.9. nepakankamas darbo vietos apšvietimas;
    10.10. aukštų temperatūrų paviršių, skysčių ir garų poveikis;
    10.11. triukšmas. Darbuotojo darbo vietoje bendras triukšmo lygis neturi viršyti 85dBA, o oro užterštumas - higienos normose nurodytų dydžių. Apsisaugojimui nuo triukšmo būtina naudoti antifonus arba trumpinti triukšmo trukmę.
11. Būtinos saugos priemonės, išduodamos operatoriams:
    11.1. medvilninis kostiumas;
    11.2. medvilninė kepurė;
    11.3. kombinuotos pirštinės;
    11.4. priklausomai nuo atliekamų darbų pobūdžio, išduodamos individualios saugos priemonės – apsauginiai akiniai, antpirščiai, guminės pirštinės, guminiai batai, prijuostė, respiratorius ir kt.

### III. VEIKSMAI PRIEŠ DARBO PRADŽIĄ

12. Apsivilkti tvarkingais darbo drabužiais;
13. Patikrinti:
    13.1. ar tvarkingi įrenginiai, su kuriais dirbama ir prie jų prijungtos komunikacijos (vandentiekis, technologiniai vyno vamzdynai, angliarūgštės linijos ir kt.);
    13.2. ar tvarkingi kontrolės, matavimo ir kiti prietaisai bei įrankiai, su kuriais bus dirbama, ar yra patikros žymos ią ar nepraėjęs patikros terminas;
    13.3. ar tvarkingas elektrinių įrenginių ar atskirų jų dalių įžeminimas (kur tai numatyta). Tai atliekama vizualiai apžiūrint kabelį (laidą), kuriuo įrenginys įjungimas į elektros tinklą ir įrenginio įžeminimui panaudotą laidą, sujungto su įrenginio korpusu ir įžeminimo kontūru;
    13.4. ar tvarkingos tirpalų paruošimo talpos, maišyklės ir dozatoriai;
    13.5. ar talpose nėra pašalinių daiktų, nešvarumų;
14. Apžiūrėti darbo vietą:
    14.1. ar yra reikiami aptvėrimai, apsaugos ar veikia blokuotės;
    14.2. ar nėra reikalingų daiktų, galinčių trukdyti darbui;
    14.3. ar tinkamas darbo vietos apšvietimas, nėra izoliuotų elektros laidų bei įrenginių srovinių dalių;
    14.4. ar švarios ir tvarkingos grindys darbo vietoje prie vandens paruošimo įrenginio bei medžiagų atvežimo (atnešimo) kelyje.
15. Išbandyti įrenginius tuščiąja eiga.
16. Pasiruošti ir patikrinti saugos priemones.
17. Jei bus atliekami tirpalų paruošimo ar kiti darbai, kuriuos atliekant būtinos individualios saugos priemonės, užsideti jas;
18. Apie pastebėtus trūkumus informuoti darbų vadovą;
19. Darbą pradėti tik pašalinus pastebėtus trūkumus;

### IV. VEIKSMAI DARBO METU

20. Palaikyti švarą ir tvarką darbo vietoje. Nelaikyti joje atliekamam darbui nereikalingų įrankių, detalių, medžiagų. Pastoviai valyti nuo šukšlių ir atliekų;
21. Kupažuotojui draudžiama:
    21.1. leisti būti darbo vietoje pašaliniams asmenims;
    21.2. taisyti jungiklius, saugiklius, atjungti ir įjungti į elektros tinklą remontuojamus įrenginius;
    21.3. dirbti, kai darbo vietoje yra neizoliuotų ar pažeista izoliacija laidų;
    21.4. dirbti prie elektros tinklų ar įrenginių, kai juose yra įtampa arba jie nėra patikimai apsaugoti nuo išorės poveikio;
    21.5. naudoti nežinomus, sugedusius įrankius bei priemones (pvz. nėra manometro patikros žymos ar plombos, praleistas patikros terminas, sudužęs skalės stiklas, pažeistas korpusas ar rodyklė nenukrenta iki nulinės padalos);
    21.6. pakartotinai įjungti automatiškai išsijungusį įrenginį, nenustačius ir nepašalinus jo išsijungimo priežasties;
    21.7. dirbti su įrenginiais, kurių nuimti, atidaryti apsauginiai skydeliai, dangčiai, išjungtos apsaugos blokuotės, neveikia manometrai ar kiti kontrolės ir matavimo prietaisai;
    21.8. reguliuoti keisti įrenginio parametrus stidarius įrenginio apsauginius skydelius;
    21.9. liesti įjungta įrenginį, laidus, rozetes, kištukus, valdymo pultą drėgnomis rankomis, valyti juos drėgnu skuduru;
    21.10. liestis vienu metu prie elektros įrenginio metalinių dalių ir kitų įžemintų dalių (centrinio apšildymo radiatorių, vamzdžių ir pan.);
    21.11. ranka tikrinti paviršių įkaitinimą;
    21.12. dėti ant įrenginių pašalinius daiktus;
    21.13. palikti be priežiūros pašalinius daiktus;
    21.14. plauti patalpas, talpas ar įrenginius, skysčio srovę nukreipti į žmones, elektros įrenginius bei prietaisus (jungiklius, skydus, rozetes, šviestuvus ir pan.) ir į veikiantį įrenginį;
    21.15. naudoti gamintojų reikalavimų nestitinkančias valymo medžiagas;
22. Aptarnaujant kupažo skyrius įrengimus būtina laikytis šių reikalavimų:
    22.1. lipant įrenginių aptarnavimo laiptais, dirbant ant aptarnavimo alkštelių, būti atidžiam ir nepersisverti per turėklus;
    22.2. įrenginius (siurblius) leisti iš lėto atsukant ventilį ar sklendę, siekiant išvengti hidraulinių smūgių;
    22.3. elektrifikuotus įrenginius remontuoti, atlikti jų valymą, techninį aptarnavimą leidžiama tik atjungus nuo elektros tinklo bei technologinių vamzdynų;
    22.4. nuo technologinių vamzdynų įrenginys ar jo dalis (siurblys, jo atskira talpa ir pan.) atjungiamas atsukant sklendes ir pastatant akles. Atjungimo vietose būtina pakabinti įspėjamuosius plakatus „Neatidaryti! Įrenginiuose dirbama“;
    22.5. atjungti ir prijungti elektrinio įrenginio dalį leidžiama tik turinčiam atitinkamą elektrosaugos kvalifikaciją darbuotojui (elektrikui). Atjungimo prietaisai turi būti uždrakinti, o atjungimo vietose būtina pakabinti įspėjamuosius plakatus „Nejungti! Įrenginiuose dirbama“.
23. Pajutus bent mažiausią elektros srovės poveikį ar pastebėjus elektros įrenginio gedimą – neįprastą triukšmą, vibraciją, pažeistą kabelio izoliaciją ar svylančios izoliacijos kvapą, dūmus, kibirkštis, stipriai įkaitus įrenginui ar jo dalims (elektros varikliams ar siurblio guoliams) ir kitus nebūdingus darbo metu požymius, nedelsiant išjungti įrenginį iš elektros tinklo ir pranešti apie tai padalinio vadovui;
24. Kupažo skyrius įrengimai yra eksploatuojami pavojingose elektros srovės atžvilgiu sąlygose, todėl juos aptarnaujantis darbuotojas turi žinoti ir laikytis darbo pavojinguose ir labai pavojinguose patalpose elektrosaugos reikalavimus:
25. Šiuose patalpose draudžiama:
    25.1. dirbti 0 ir 01 izoliacijos klasės elektros įrenginiais;
    25.2. naudoti aukštesnės kaip 42 V įtampos kilnojamus elektros šviestuvus;
    25.3. eksploatuoti neįžemintus elektros įrenginius;
    25.4. dirbti su šių patalpų įrengimo projekte nenumatytais stacionariniais įrenginiais.

### V. VEIKSMAI YPATINGAIS (AVARINIAIS) ATVEJAIS

26. Sutrikus aptarnavimo įrenginio darbo režimui arba įvykus avarijai, kupažuotojas privalo savarankiškai ir nedelsdamas imtis priemonių normalios padėties atstatymui;
27. Susidarius avariniai situacijai vienu metu kelimose vietose, pirmiausiai šalinti gedimus, keliančius pavojus žmonių saugai ar galinčius sukelti gaisrą;
28. Įvykus nelaimingam atsitikimui, darbuotojas, jei pajėgia, turi pranešti darbų vadovui;
29. Matęs nelaimingą atsitikimą arba apie jį sužinojęs darbuotojas privalo nedelsdamas, jei nukentėjęs yra veikiamas elektros srovės, atpalaiduoti jį nuo srovės poveikio, suteikti pirmąją medicinos pagalbą, pranešti darbo vadovui ir, jei reikia, iškviesti greitąją pagalbą telefonu 03.
30. Nelaimingo atsitikimo vieta ir įrenginių būklė turi būti išsaugota nepakitusi iki nelaimingo atsitikimo tyrimo pradžios, jei tai nekelia pavojaus aplinkinių darbuotojų sveikatai ar gyvybei. Būtiniausi pakeitimai įforminami aktu;
31. Kilus gaisrui įmonės patalpose ar teritorijoje, kiekvienas jį pastebėjęs darbuotojas privalo:
    31.1. nedelsiant pranešti apie gaisrą savo darbo baro vadovui (meistrui, technologui, skyriaus vadovui, vyr. sandėlininkui), o jam nesant – apsaugos darbuotojams vidaus telefonu (pranešimas turi būti trumpas, konkretus ir aiškus);
    31.2. organizuoti žmonių ir materialinių vertybių evakavimą;
    31.3. gesinti gaisro židinį turimomis gaisro gesinimo priemonėmis;
32. Darbo baro vadovas (meistras, technologas, skyriaus vadovas, vyr. sandėlininkas), gavęs pranešimą apie gaisrą, o jei jų nėra, kiekvienas gaisrą pastebėjęs darbuotojas privalo:
    32.1. nedelsiant apie gaisrą pranešti (pranešimas turi būti trumpas konkretus ir aiškus);
    32.1.1. apsaugos darbuotojo vidaus tel. 25;
    32.1.2. bendrovės administracijai vidaus tel. 11 arba 12 arba 13;
    32.1.3. inžinieriui – energetikui vidaus tel. 19;
    32.2. jei gaisravietėje nėra savanorių ugniagesių vado ar jo pavaduotojo, vadovauti žmonių evakavimui ir gaisro gesinimui iki atvyks ugniagesiai;
    32.3. sustabdyti gamybą, kol neužgesintas gaisras;
    32.4. prireikus pasirengti išjungti agregatus, aparatus, konvejerius, elektros tiekimą, vėdinimo sistemą. Nutraukti dujų, lengvai užsiliepsnojančių ir degių skysčių tiekimą, įjungti esamas dujų šalinimo ir kitas priemones, neleidžiančias plisti ugniai;
    32.5. imtis priemonių apsaugoti gesinančius gaisrą žmones nuo galinčių griūti konstrukcijų, elektros srovės poveikio, apsinuo dijimų ir apdegimų;
    32.6. gesinant gaisrą, ašinti pastatų konstrukcijas ir technologinius įrenginius, kurie gali perkaisti;
    32.7. patikrinti, ar veikia priešgaisrinio vandentiekio įtaisai, kuriais sudaromas darbinis vandens slėgis gaisriniuose hidrantuose;
33. Kilus pavojui sveikatai ar gyvybei – išeiti iš pavojingos zonos.

### VI. VEIKSMAI BAIGUS DARBĄ

34. Sutvarkyti darbo vietą, pašalinti medžiagų atliekas, sudėti įrankius ir prietaisus į jiems skirtas vietas;
35. Darbdavio nustatyta tvarka perduoti pamainą;
36. Įsitikinti, ar neliko gaisro, avarijos pavojaus;
37. Nusirengti darbo drabužius, pakabinti juos spinteléje. Tvarkingai padėti į saugojimo vietą apsauginės priemones. Nusiprausti šiltu vandeniu su muilu, esant galimybei, nusimaudyti po dušu.
38. Apie darbo metu pastebėtus trūkumus informuoti darbų vadovą.

## DIRBANČIOJO SU SLĖGINIU INDU, JO NAUDOJIMO IR PRIEŽIŪROS SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA

1. Slėginio indo saugiam naudojimui užtikrinti savininkas privalo: - Nuolatinę indų priežiūrą ir darbo kontrolę pavesti asmeniui, įgijusiam žinių ir nustatyta tvarka išlaikusiam žinių patikrinimo egzaminą. Šios pareigos, atsižvelgiant į indų skaičių ir išdėstymą, gali būti paskirtos keletui asmenų. Duomenys apie tokių asmenų skyrimą turi būti įforminti tvarkomuoju indo savininko dokumentu; - Skirti tinkamos kvalifikacijos ir reikiamą skaičių indus prižiūrinčių darbuotojų; - Atsižvelgiant į gamintojo rekomendacijas, parengti indų naudojimo instrukcijas, su kuriomis turi susipažinti ir jas vykdyti indus prižiūrintys asmenys; - Laiku ir kokybiškai paruošti indą techninės būklės tikrinimui; - Užtikrinti indų nuolatinę priežiūrą, kontroliuoti, kad patikrinimų rezultatai būtų nustatyta tvarka įforminami.
2. Prieš pradedant naudoti Potencialiai pavojingų įrenginių valstybės registro tvarkymo įstaigoje turi būti įregistruoti šie slėginiai indai: - Didesnio kaip 0,5 baro slėgio, didesnio kaip 25 litų talpos indai ir jų įranga, skirti pirmos grupės takiosioms medžiagoms (sprogstamosioms; ypač degiosioms; degiosioms (jeigu didžiausia leidžiamoji temperatūra didesnė už plūpsnio temperatūrą); toksiškoms; oksiduojančioms; - Didesnio kaip 0,5 baro slėgio, didesnio kaip 1000 litrų talpos indai ir jų įranga, skirti antros grupės takiosioms medžiagoms.
3. Indų savininkas privalo turėti indo techninių dokumentų bylą (slėginio indo pasą), kurioje turi būti duomenys apie: - Indo pastatymo vietą, savininką (nurodomas ir jo adresas); Gamintoją(nurodomas ir jo adresas); - Indo paskirtį ir pagrindinius parametrus; Indo atitikties įvertinimą su atitinkamais dokumentais ( atitikties deklaracijomis, sertifikatais ir brėžiniais); - Indo įjungimo į schemą (pateikiamas scheminis brėžinys nurodant slėgio šaltinio šaltinį, parametrus, darbo terpę, armatūrą, kontrolės ir matavimo prietaisus, signalizavimo, automatinio valdymo priemones, saugos ir blokavimo įtaisus);

**Darbuotojo veiksmai prieš darbo pradžią**

4. Iš tiesioginio darbo vadovo arba įmonės vadovo gauti užduotį, susipažinti su darbų vykdymo tvarka ir saugiais darbo metodais.
5. Atidžiai apžiūrėti ir sutvarkyti darbo vietą, pašalinti visus nereikalingus daiktus, kad jie netrukdytų dirbti.
6. Įsitikinti, kad darbo vietos apšvietimas pakankamas ir neakina. Grindys arba slėginio indo aptamavimo aikštelė turi būti neslidžios, sausos.
7. Visa slėginio indo armatūra, kontrolės ir matavimo priemonės, saugos įtaisai turi būti patogiai prieinami prižiūrėti ir remontuoti. Turi būti pažymėtos armatūros atidarymo - uždarymo kryptys.
8. Prieš pradėdamas dirbti su slėginiu indu darbuotojas privalo: - Atlikti išorinę vamzdyno, armatūros ir visų varžtinių sujungimų apžiūrą; Įsitikinti, kad sudėti visi varžtai ir ar jie tinkamai prisukti; Vizualiai patikrinti, ar tvarkingas indo įžemintuvo kabelis; Patikrinti, ar tvarkingi ir ar vizualiai nesimato pažeidimų kontrolės – matavimo prietaisuose, apsauginiuose vožtuvuose, ar sandari uždaromoji armatūra.
9. Paleidžiamas naujas slėginis indas turi būti išbandytas hidrauliniu būdu pagal taisyklių reikalavimus. Slėginių indų hidraulinis bandymas atliekamas tik esant teigiamiems jo išorinės ir vidaus apžiūros rezultatams. Indų hidrauliniam bandymui turi būti naudojamas ne žemesnis kaip 5 °C ir ne aukštesnis kaip 40 °C temperatūros vanduo ar kiti neagresyvūs skysčiai, jeigu kitaip nenurodo indo gamintojas. Pripildant indą bandomuoju skysčiu, oras turi būti visiškai pašalintas. Bandymo slėgiu indas turi būti bandomas 5 minutes, jeigu kitaip nenurodo indo gamintojas. Išbandžius indus bandymo slėgiu, slėgis sumažinamas iki didžiausio leidžiamojo ir kruopščiai apžiūrimas indo paviršius, visi jo išardomieji bei suvirinti sujungimai.
10. Patikrinti sistemos hermetiškumą. Tikrinant hermetiškumą, neviršyti leistino spaudimo.

**Darbuotojo veiksmai darbo metu**

11. Palaikyti tvarką ir švarą darbo vietoje. Nedirbti jei darbo vieta nepakankamai apšviesta. Darbo metu būti dėmesingam, atidžiam, nesikalbėti su pašaliniais ir netrukdyti dirbti kitiems.
12. Pneumatinių sistemų manometrai turi būti išbandyti ir pažymėti įgaliotosios įstaigos patikros žymekliu. Esant netvarkingam manometrui dirbti draudžiama.
13. Naudojama indų armatūra (sklendės, skląsčiai, ventiliai ir kiti debitą reguliuojantys įtaisai), lygio rodikliai, slėgio ir temperatūros matavimo prietaisai, saugos įtaisai, signaliniai įrenginiai turi atlikti indo darbo parametrus ir būti prižiūrimi pagal gamintojo nurodymus. Jei tokių nurodymų nėra, jie prižiūrimi ir periodiškai tikrinami indo savininko nustatyta tvarka.
14. Kiekvieną pamainą atliekant slėginio indo techninę priežiūrą būtina: - Apžiūrėti visus įrenginius ir jų sudėtines dalis, įsitikinti, ar nėra gedimų ar nutekėjimo; Patikrinti, ar veikia slėginių indų saugos ir valdymo automatika, patikrinti manometrų parodymus; Sekti slėginio indo darbą; Atlikti kitus darbus, nustatytus eksploatavimo instrukcijose.
15. Darbo metu stebėti visų jungčių stovį. Dirbant slėginiam indui, draudžiama veržti jungčių varžtus. Darbo metu draudžiama remontuoti ir valyti įrenginius bei vamzdynus, esant juose slėginui.
16. darbuotojas privalo nedelsiant nutraukti slėginio indo ir darbą su jais galima atnaujinti naudojimo instrukcijose nurodytais būdais;
17. Slėginio indo avarinio stabdymo priežastys turi būti nustatomos ir įforminamos dokumentais, būtina nustatyti ir įgyvendinti priemones avarinians atvejams išvengti ir avarinėms situacijoms pašalinti;
18. Draudžiama aptamauti slėginį indą su tepaluotais darbo rūbais. Rankos ir instrumentai taip pat neturi būti tepaluoti: - Indo paviršiuose – į plyšius, įtrūkius, sienelių koroziją (ypač uždenkimo ir išpjovimo vietose), išpūtimus, pūpsnius, (dažniausiai induose su gaubtu, taip pat ugnimi arba elektra kaitinamuose induose), tuštumas (lietuose induose); - Induose su apsaugotais nuo korozijos paviršiais – į išklojos suirimus, jos plytelių shuoksnių nesandarumus, gumuotos, švininės arba kitokios dangos įtrūkius, emalio ruskilimus, metalinių intarpų įtrūkius ir pūpsnius, indo sienelių metalo defektus pažeistose apsauginės dangos vietose.
19. Slėginių indų remonto terminai ir apimtys turi būti nustatomi vadovaujantis įrenginių techniniais dokumentais, techninės priežiūros metu nustatytais defektais. Remontas atliekamas pagal įmonės vadovo patvirtintą grafiką;
20. Nustačius slėginių indų gedimus, dėl kurių gali įvykti avarija arba nelaimingas atsitikimas, įrenginių savininkas privalo nedelsdamas juos pašalinti ir, jei būtina, sustabdyti slėginį indą, išjungti automatikos ir valdymo spintas.

**Darbuotojo veiksmai baigus darbą**

21. Uždaryti ventilį paduodamoje linijoje. Atidaryti prapūtimo čiaupą. Prapūsti vamzdžius ir užpildymo čiaupus, esant ne didesniam kaip 0,13 MP (0,2 atm). Prapučiant sistemą, kol nepajungti praplovimo vamzdžiai nuo vandentiekio į izoterminį indą, atsukti vandens purkštuvą draudžiama.
22. Sutvarkyti savo darbo vietą, pašalinti visas šiukšles ir atliekas. Valymui naudotus skudurus surinkti ir sudėti į tam tikslui skirtą metalinę dėžę.
23. Nusivilkti darbo rūbus, apžiūrėti ar jie tvarkingi ir švarūs, padėti į jiems skirtą vietą. Kruopščiai nusiplauti rankas vandeniu su muilu. Negalima plauti rankų degiaisiais skysčiais.
24. Informuoti tiesioginį darbo vadovą arba įmonės vadovą apie įrenginių stovį, vykdomus remonto darbus ir pan., apie darbo metu pastebėtus trūkumus, turimčius įtakos saugiam pavesto darbo atlikimui.

*********

## IŠPILSTYMO LINIJOS OPERATORIAUS SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA

### I. BENDROJI DALIS

**PET.Ų CECHO OPERATORIAUS SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA Nr. ___**

**1.** BENDROJI DALIS

1. PET.Ų cecho operatorius dirba alkoholinių kokteilių išpilstymo į PET butelius bare, esant reikalui mechaninėse dirbtuvėse.
2. PET.Ų baro operatorius pavaldus pilstymo meistrui.
3. PET.Ų baro operatorių skiria ir atleidžia direktorius, susiderinęs su gamybos direktoriumi.
4. PET.Ų baro operatorių atostogų, komandiruotės ir ligos atveju pavaduoja pilstymo meistro paskirtas darbuotojas. Pavadavimas įforminamas direktoriaus įsakymu.
5. Savo darbe PET.Ų baro operatorius vadovaujasi saugos darbe ir priešgaisrinės saugos instrukcijomis, generalinio direktoriaus įsakymais, kitais bendrovės veiklą reglamentuojančiais dokumentais, technologinėmis instrukcijomis.
6. PET.Ų baro operatoriumi gali dirbti asmuo nustatyta tvarka pasitikrinęs sveikatą.

**2. DARBŲ CHARAKTERISTIKA**

7. Stebi ir kontroliuoja alkoholinio kokteilio pylimo mašinos, kamščiavimo aparato, transporterių ir etiketavimo aparato darbą.
8. Vykdo pylimo mašinos, kamščiavimo aparato, transporterių ir etiketavimo aparato darbą.
9. Privalo gerai išmanyti pylimo mašinos ir etiketavimo aparato konstrukciją, veikimo principus, eksploatacijos taisykles.
10. Atlieka įrenginių derinimo operacijas, nuolat atlieka transporterių ir įrenginių tepimo, įrenginių plovimo ir dezinfekavimo darbus.
11. Įvykus gedimui, išjungia įrenginį ir atlieka gedimo pašalinimą. Apie gedimą informuoja baro meistrą.
12. Prieš darbo pradžią įjungia tunelio ir klijų kaitinimą, po darbo – išjungia.
13. Atlieka alkoholinių kokteilių galiojimo datos ženklinimą.
14. Pastoviai prižiūri savo darbo vietą.

**3. ATSAKOMYBĖ**

PET.Ų cecho operatorius atsako už:

15. kokybišką ir savalaikį pareigų atlikimą;
16. tikslų ir savalaikį cecho vadovo nurodymų vykdymą;
17. technologinių instrukcijų reikalavimų vykdymą;
18. kokybinius produkcijos rodiklius;
19. saugos darbe, priešgaisrinės saugos, aplinkos apsaugos, gamybinės sanitarijos reikalavimų laikymąsi;
20. vidaus darbo tvarkos taisyklių bei kitų bendrovės veiklą reglamentuojančių dokumentų reikalavimų vykdymą;
21. už bendrovės turto, produkcijos sugadinimą, dėl tyčinių veiksmų arba aplaidžiai atliekant darbą (materialinė atsakomybė).

**4. DRAUDŽIAMA**

22. Leisti kitiems ir dirbti pačiam techniškai netvarkingais įrenginais, kontroliniais – matavimo prietaisais, įrankiais.
23. Pažeisti įrenginių, prietaisų techninės eksploatacijos taisykles, technologinių instrukcijų reikalavimus.
24. Palikti veikiančius įrenginius be priežiūros.
25. Leisti būti darbo vietoje pašaliniam asmeniui.
26. Nestovykus kitos pamainos darbuotojui, palikti darbo vietą be pilstymo meistro leidimo.
27. Baigus darbą, palikti netvarkingą darbo vietą.
28. Rūkyti gamybinėse ir buitinėse patalpose.
29. Vartoti alkoholinius gėrimus, narkotikus ir kitus kvaišalus, dirbti neblaiviam.

**TEISĖS**

PET.Ų baro operatorius turi teisę:

30. reikalauti, kad būtų sudarytos normalios ir saugios darbo, asmens higienos sąlygos, išduoti darbo drabužiai;
31. atsisakyti dirbti techniškai netvarkingais įrenginiais;
32. reikalauti, kad būtų aprūpintas darbui reikalingomis priemonėmis;
33. gauti savalaikę informaciją, būtiną darbui atlikti;
34. nedelsiant stabdyti įrenginių darbą, jei tai kelia pavojų žmonių sveikatai ar gyvybei arba gali iššaukti rimtą gedimą.

## PAGALBINIO DARBININKO SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA

### I. BENDROJI DALIS

1.1 Pagalbiniam darbininkui, pažeidusiam šios instrukcijos reikalavimus, taikoma Lietuvos Respublikos įstatymų numatyta drausminė, materialinė, administracinė ir baudžiamoji atsakomybė, priklausomai nuo pažeidimo pobūdžio ir padarinių.

1.2 Dirbti leidžiama ne jaunesniam kaip 18 metų asmeniui, pasitikrinusiam sveikatą, išklaususiam įvadinį darbų saugos instruktažą ir instruktažą darbo vietoje.

1.3 Pagalbinis darbininkas privalo:

1.3.1 Savavališkai neišjungti, nekeisti ir nešalinti darbo saugos ir sveikatos apsaugos įtaisų, juos tinkamai naudoti ir apie gedimus pranešti darbuotojų atstovui, padalinio vadovui, darbdavinui;

1.3.2 Tinkamai naudoti kolektyvines ir asmenines apsaugos priemones;

1.3.3 Darbo priemones naudoti pagal jų dokumentuose (pasuose), šioje instrukcijoje nurodytus reikalavimus;

1.3.4 Nedelsdamas pranešti darbdaviui, padalinio vadovui ,darbuotojų atstovui, darbuotojų saugos ir sveikatos tarnybai, įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos komitetui apie padėtį darbo vietose , darbo patalpose, kuri, jo įsitikinimu, gali kelti pavojų darbuotojų saugai ir sveikatai, taip pat apie darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų pažeidimus, kurių pats pašalinti negali ar neprivalo;

1.3.5 Bendradarbiauti su darbuotojų atstovais, įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos tarnyba, padalinio vadovu, darbdaviu įgyvendinant darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus ir priemones;

1.3.6 Pagal galimybes bei turimas žinias imtis priemonių traumų , ūminių apsinuodijimų , avarijų priežastimis pašalinti, apie tai pranešti padalinio vadovui ir darbdaviui;

1.3.7 Nustatyta tvarka pasitikrinti sveikatą;

1.3.8 Pranešti padalinio vadovui ir darbdaviui apie darbo metu gautas traumas, kitus su darbu susijusius sveikatos sutrikimus;

1.3.9 Laikytis įmonės vidaus tvarkos taisyklių, darbe nevartoti alkoholinių gėrimų bei narkotinių medžiagų;

1.3.10 Laikytis asmens higienos reikalavimų, prižiūrėti, kad švarūs būtų darbo drabužiai bei apavas, rankas plauti tik tam skirtomis priemonėmis.

1.4 Darbuotojas turi teisę:

1.4.1 Reikalauti, kad darbdavys sudarytų saugias ir sveikas darbo sąlygas, įrengtų kolektyvines apsaugos priemones, aprūpintų asmeninės apsaugos priemonėmis;

1.4.2 Sužinoti iš padalinio vadovo, darbdavio apie aplinkoje esančius sveikatai pavojingus ir kenksmingus veiksnius;

1.4.3 Susipažinti su sveikatos tikrinimų rezultatais. Jei jie netenkina, sveikatą pasitikrinti pakartotinai;

1.4.4 Tartis su darbdaviu (tam įgalioti darbdavio atstovą) dėl darbo sąlygų gerinimo;

1.4.5 Atsisakyti dirbti, kai kyla pavojus sveikatai bei gyvybei;

1.4.6 Įstatymų nustatyta tvarka reikalauti, kad būtų atlyginta žala, padaryta sveikatai dėl nesaugių darbo sąlygų;

1.4.7 Iškilus klausimams dėl saugos ir sveikatos kreiptis į darbuotojų atstovą, padalinio vadovą, darbdavį, įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos komitetą, Valstybinę darbo inspekciją ar kitą valstybės instituciją.

1.5 Darbuotojas privalo būti susipažinęs su priešgaisrinės saugos instrukcijos reikalavimais ir juos vykdyti.Žinoti, kur darbo vietoje yra gaisro gesinimo priemonės, mokėti jomis naudotis, vengti gaisrą sukeliančių veiksnių.

### II. PAVOJINGI, KENKSINGI, IR KITI RIZIKOS VEIKSNIAI, JŲ POVEIKIS SVEIKATAI, BŪTINOS SAUGOS PRIEMONĖS.

2.1 Pavojingi, kenksmingi ir kitokie rizikos veiksniai, galintys pasireikšti pagalbinio darbininko darbo vietoje, yra šie:

2.1.1 transporto priemonė;

2.1.2 veikiantis įrenginys mechanizmas (pvz., neaptvertos besisukančios durys);

2.1.3 įrankis, pagalbinė priemonė;

2.1.4 slidumas;

2.1.5 transportuojamas krovinys;

2.1.6 kritimas iš aukščio;

2.1.7 netvarkinga darbo vieta (pvz.: duobės, užkrautos pareigos);

2.1.8 fizinė perkrova;

vadovaujantis Darbuotojų aprūpinimo asmeninėmis apsauginėmis priemonėmis nuostatų reikalavimais.

### III. DARBUOTOJO VEIKSMAI PRIEŠ DARBO PRADŽIĄ

3.1 Prieš pradėdamas dirbti, pagalbinis darbuotojas privalo:

3.1.1 apsivilkti tvarkingus darbo drabužius ir, atsižvelgiant į atliekamų darbų pobūdį, pasirūpinti asmeninės saugos priemones;

3.1.2 iš padalinio vadovo gauti darbo užduotį ir aptarti jos atlikimo ypatumus, darbo saugos priemones;

3.1.3 apžiūrėti, jei reikia, sutvarkyti darbo vietą;

3.1.4 patikrinti darbo vietos aptvėrimus, įspėjamuosius bei draudžiamuosius užrašus, kelio ženklus ir panašiai;

3.1.5 patikrinti darbo įrankius bei inventorinių priemonių tvarkingumą.

### IV. DARBUOTOJO VEIKSMAI DARBO METU

4.1 Darbo metu pagalbinis darbininkas turi atkreipti dėmesį į įspėjamuosius elektrinių vežimėlių, kranų, automobilių krautuvų, automobilių ir kitų transporto priemonių signalus. Medžiagas, detales, įrenginius ir t.t. sandėliuoti pagal patvirtintą sandėlio, aikštelės ir pan.

4.2. Darbe galima naudoti tik tvarkingus darbo įrankius, išbandytas, su inventoriniais žymenimis, nurodyta būsimojo bandymo data paaukštinimo priemones.

4.3 Atliekant krovimo darbus, negalima naudotis atsitiktiniais įrankiais ir svertinis, neįsitikinus jų patikimumu.

4.4 Darbo metu pagalbiniam darbininkui draudžiama:

4.4.1 stovėti transporto (elektrinių vežimėlių, pakabinamų konvejerių, mobilių krautuvų ir kt.) eismo vietose;

4.4.2 stovėti už automobilių ir siauruose perėjose, kad neprispaustų judantis transportas;

4.4.3 liesti neizoliuotus ar su pažeista izoliacija laidus, elektros variklius, rentis į įrenginius ir t.t;

4.4.4 dirbti transporto judėjimo vietose ar kelio dalyse neaptvėrus darbo zonos ir nepastačius įspėjamųjų ženklų;

4.4.5 stovėti po kroviniu, keliamu ar transportuojamu kėlimo kranais, telferiais ir kitomis kėlimo mašinomis;

4.4.6 prikabinėti ir atkabinėti krovinius, jei nėra to išmokytas;

4.4.7 savarankiškai įjungti bei išjungti įrenginius, bandyti vairuoti transporto priemones bei pakrovimo ir iškrovimo mechanizmus.

4.5 Darbo metu kelti, nešti galima tik žinomo svorio medžiagas, detales, daiktus.

4.6 Medžiagas būtina krauti taip, kad atstumas tarp sienos krovinio būtų ne mažiau kaip 0,8 m, tarp perdangos ir krovinio - 1m, šviestuvo ir krovinio - 5 m.

4.7. Lipti ant koloriferių, ventiliacijos ir kranų priežiūros aikštelių.

4.8. Ridenant statines ir pan. ant vežimėlio ar į automobilio kėbulą , būtina stovėti iš šono, o ne už jų.

4.9. Nešant įvairias medžiagas, atliekas, pirmasis neštuvus nuo grindų turi pakelti priekyje esantis darbuotojas, o komandą nuleisti juos duoda užpakalyje esantis.

4.10. Nešti ilgus krovinius galima tik užsidėjus ant vienvardžių pečių, eiti koja kojon, pakelti ir nuleisti pagal komandą.

### V. DARBUOTOJO VEIKSMAI AVARINIAIS (YPATINGAIS) ATVEJAIS

5.1. Pastebėjus, kad gali įvykti nelaimingas atsitikimas ar avarija, nedelsiant nutraukti darbus ir apie tai pranešti meistrui ar kitam darbdavio įgaliotam asmeniui.

5.2. Įvykus nelaimingam atsitikimui , nukentėjusiam suteikti pirmąją medicinos pagalbą, prireikus iškviesti gydytoją, apie įvykį pranešti padalinio vadovui ar kitam darbdavio įgaliotam asmeniui, išsaugoti nepakeistą nelaimingo atsitikimo vietą, jeigu tai negresia darbuotojų ar aplinkinių žmonių sveikatai bei gyvybei.

5.3. Pastebėjus gaisrą. Nedelsiant į gaisravietę iškviesti ugniagesius, vadovaujančius darbuotojus , gesinti gaisro židinį turimomis gesinimo priemonėmis.

### VI. DARBUOTOJO VEIKSMAI BAIGUS DARBĄ

6.1. Baigęs darbą ,pagalbinis darbininkas privalo:

6.1.1. Sutvarkyti darbo vietą;

6.1.2. Sutvarkyti pagalbinį inventorių, nunešti į saugojimo vietą įrankius;

6.1.3. Apie nesklandumus ir trūkumus darbe pranešti meistrui ar padalinio vadovui;

6.1.4. Nusiplauti veidą ir rankas šiltu vandeniu ir muilu, jei yra galimybė, nusiprausti po dušu.

6.1.5. Tvarkingai tam skirtoje spinteléje susidėti darbo drabužius.

# VYNO MAIŠYMO MAŠINŲ OPERATORIUS
# SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA

## I. BENDROJI DALIS

1. Vyno maišymo mašinų operatoriumi gali dirbti darbuotojas, ne jaunesnis negu 18 metų amžiaus, pasitikrinęs sveikatą, turintis medicininės komisijos išvadą apie sveikatos būklės tinkamumą atliekamam darbui, turintis sveikatos žinių pažymėjimą, išmokytas saugiai dirbti, susipažinęs su naudojamų įrenginių eksploatacijos instrukcijomis, instruktuotas apie darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus ir privalomus vykdyti darbuotojų saugos ir sveikatos teisės aktus, įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos norminius dokumentus. Darbuotojas privalo išklausyti įvadini saugos ir sveikatos, saugos ir sveikatos darbo vietoje instruktavimus. instruktavimus įforminat atitinkamuose instruktavimų registravimo žurnaluose.
2. Darbuotojai instruktuojami ir jų saugos ir sveikatos žinios tikrinamos periodiškai, ne rečiau kaip vieną kartą per dvylika mėnesių.
3. Papildomai darbo vietoje instruktuojama, pakeitus technologinį procesą pakeitus arba modernizavus darbo priemones, įrenginius, medžiagas, pasikeitus darbo sąlygoms, darbo aplinkos rizikos veiksniams, keliantiems pavojų darbuotojų saugai ir sveikatai; patvirtinus naujus arba pataisius įmonės norminius dokumentus (įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijas, saugaus darbų atlikimo taisykles ir kt.); darbuotojui pažeidus saugos ir sveikatos reikalavimus, dėl kurių įvyko ar galėjo įvykti nelaimingas atsitikimas, avarija, gaisras. sprogimas; pareikalavus darbo inspektoriui, kai nustatoma, kad darbuotojo žinių nepakanka atliekamam darbui; darbuotojui nebuvus darbe ilgiau kaip 60 kalendorinių dienų.
4. Darbuotojas privalo laikytis nustatyto darbo ir poilsio laiko reikalavimų.
5. Darbuotojas, nukentėjęs dėl nelaimingo atsitikimo darbe (jeigu jis pajėgia), ir asmuo, matęs įvykį arba jo padarinius, privalo nedelsdami pranešti tiesioginiam darbo vadovui arba UAB vadovui, įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos tarnybai apie nelaimingo atsitikimą darbe. Asmuo, matęs nelaimingą atsitikimą darbe arba jo padarinius, privalo nedelsdamas suteikti nukentėjusiam pirmąją medicinos pagalbą. Tiesioginis darbo vadovas, įmonės vadovas privalo nedelsdami užtikrinti pirmosios medicinos ir kitokios pagalbos suteikimą, o prireikus nugabenti nukentėjusįjį į gydymo įstaigą, organizuoti nelaimingo atsitikimo darbe ar mirties darbe, įvykusios dėl darbuotojo sveikatos būklės, tyrimą. Darbo vieta ir įrenginių būklė turi būti išsaugoti tokie, kokie jie buvo nelaimingo atsitikimo darbe metu, iki nelaimingas atsitikimas darbe bus ištirtas. Būtini pakeitimai gali būti daromi, jeigu tai kelia pavojų aplinkinių darbuotojų gyvybei ir sveikatai, tačiau tai turi būti raštu ir grafiškai įforminta.
6. Pastebėjus įrenginių ar įrangos gedimus, esant nesaugiai darbo vietai, netvarkingoms asmeninėms apsaugos priemonėms, jei darbo vieta nepakankamai apšviesta, darbus nutraukti ir nedelsiant pranešti tiesioginiam darbo vadovui arba įmonės vadovui.
7. |

## II. PROFESINĖS RIZIKOS VEIKSNIAI. SAUGOS PRIEMONĖS NUO JŲ POVEIKIO

7. Pavojingi ir kenksmingi veiksniai, atliekant maišymo darbus:
   - elektros sroves poveikis. Tam, kad apsisaugoti nuo srovės poveikio, įrenginiai įžeminami, todėl prieš pradedant dirbti su įrenginiu, kuris pajungtas prie aukštesnės kaip 50 V įtampos. Būtina patikrinti ar įrenginys įžemintas, ar nenulūžęs įžeminimo laidas; - netvarkingi darbo įrankiai - galimos traumos; - pavojus susižeisti, priartėjus prie judančių įrenginių dalių, karštų ar aštrių paviršių. Būtina nuolat sekti įrenginių, su kuriais dirbama, būklę, nedirbti su netvarkingais įrenginiais ir kt; - blogai paruošta, netvarkinga darbo vieta, slidžios grindys - dėl slidaus grindų, praeigų, paviršiaus, užgriozdintos darbo vietos. Apsisaugojimui nuo šio veiksnio, būtina nuo paviršių valyti išpiltus tepalus, skysčius bei avėti batus, apsaugančius nuo paslydimo; - techniškai netvarkingi įrenginiai, jų eksploatavimo instrukcijos nesilaikymas, netvarkingi kontrolės-matavimo įtaisai; įkaitę įrenginių paviršiai; slėginių indų sprogimo pavojus; - įvairių medžiagų garai; gaisro ir sprogimo atžvilgiu pavojingos medžiagos; - stikliniai indai, stiklo duženos, jų valymas; darbas su biriomis, dulkančiomis medžiagomis; - triukšmas; stovėjimas ilgą laiką; nepakankamas darbo vietos apšvietimas; mikroklimatas patalpose neatitinka higieninių normų reikalavimų
8. Darbuotojas turi būti aprūpintas reikiama technine, informacine medžiaga apie naudojamas medžiagas, naudojamas technologijas, turėti įrangos techninę dokumentaciją. Mašinų operatorius privalo žinoti įrengimų mechanizmų, jų dalių, mazgų, valdymo įtaisų, aptvarų ir apsauginių įtaisų įrengimą bei paskirtį, mokėti nustatyti mechanizmų ir jų dalių gedimus, darbo metu laikytis įrengimo eksploatacijos instrukcijos.
9. Įrengimai, jų kontrolės-matavimo įranga, apsaugos, blokuotės turi būti techniškai tvarkingi, periodinės metrologinės patikros atliktos reikiamais terminais. Įrengimų korpusų pamatai turi būti tvirti ir lygus, įrengimų pastatymas sureguliuotas horizontalės, vertikalės ir centro atžvilgiu, įrengimai patikinti pritvirtinti prie pamatų. Įrenginių valdymo įtaisų paskirtis turi būti nurodyta šalia jų esančiais užrašais arba pažymėta simboliais. Simboliai, skalės, užrašai ir kita turi būti aiškūs, nenusitrinantys ir lengvai skaitomi 500 mm atstumu.
10. Įrengimai turi būti pažymėti inventoriniu numeriu. Prie jų turi būti iškabinta lentelė, nurodanti atsakingą už padalinyje esančių įrengimų priežiūrą ir jų saugią eksploataciją darbuotoją. Įrengimų elektros variklių korpusai, paleidimo įtaisai ir kitos metalinės dalys, į kurias gali patekti elektros įtampa, turi būti įžemintos.
11. Prie įrengimų darbo vietoje turi būti iškabinta trumpa darbų saugos atmintinė, kurioje dirbančiam turi būti nurodyti pagrindiniai saugaus darbo reikalavimai, bei blokavimo, saugos darbe priemonės.
12. Darbo vietoje turi būti pirminės gaisro gesinimo priemonės. Draudžiama priešgaisrinį inventorių naudoti ne pagal paskirtį. Darbuotojai privalo vengti veiksmų, galinčių sukelti gaisrą, kasdien valyti darbo vietą pašalinti iš jos atliekas, šiukšles, nuo įrengimų pastoviai valyti degias dulkes. Gamybinėse patalpose turi būti pilnai sukomplektuotas pirmos medicinos pagalbos rinkinys.
13. Įvertinus kenksmingus ir pavojingus fizinius, cheminius, biologinius ir kitokius veiksnius, darbuotojai nemokamai aprūpinami asmeninėmis apsaugos priemonėmis, kurios turi:
    - apsaugoti nuo galimų kenksmingų pavojingų veiksnių, esančių darbo aplinkoje, nesukeldama didesnės rizikos darbuotojo sveikatai ir saugai; atitikti ergonominius reikalavimus ir esamą darbuotojo sveikatos būklę; tikti (būti atitinkamai priderinta) darbuotojui.
14. prieš kiekvieną, apsaugos priemonės panaudojimą darbuotojas privalo patikrinti, ar ji nėra sugedusi, pažeista, nešvari, ar nepasibaigęs jos galiojimo laikas, pažymėtas spaude, dirbti su išduotomis asmeninėmis apsaugos priemonėmis; rūpestingai prižiūrėti ir naudoti pagal paskirtį, laiku pranešti tiesioginiam darbo vadovui apie jų nusidėvėjimą, užteršimą, netinkamumą naudoti ir apie tai, kad baigiasi jų naudojimo terminas;

## III.DARBUOTOJO VEIKSMAI PRIES IR DARBO METU

15. Gauti tiesioginio darbo vadovo arba UAB vadovo užduotį, susipažinti su darbų vykdymo tvarka ir saugiais darbo metodais, dirbant su maišyklėmis bei atliekant kitus darbus.
16. Apsirengti tvarkingus ir atitinkamo dydžio darbo rūbus, įsitikinti asmeninių apsauginių priemonių tvarkingumu ir dėvėti jas, priklausomai nuo atliekamų darbių pobūdžio. Atliekant darbus, kai būtinos saugos priemonės, užsidėti reikiamas priemones.
17. Prieš darbo pradžią apžiūrėti darbo vietą praėjimus išvalyti, surinkti pašalinius daiktus, šiukšles. Apžiūrėti, ar sausos, neslidžios, švarios ir tvarkingos grindys darbo vietoje; Patikrinti, ar ant įrengimų nėra pašalinių daiktų, ar visos judančios dalys su apsaugomis, ar tvarkingos blokuotės, ar įrengimų įjungimo - išjungimo įtaisai bei kontroliniai matavimo. Darbo metu palaikyti tvarką ir švarą darbo vietoje. Pilant į maišymo įrenginius medžiagas, žiūrėti, kad jos neišsipiltų ant grindų. Jeigu tai įvyksta - nedelsiant grindis nušluostyti. Pamainos pabaigoje šluostymui panaudotas medžiagas iš darbo patalpos būtina išnešti į tam skirtą vietą.
18. Įsitikinti, kad patikimai veikia ištraukiamoji ventiliacija, patalpų apšvietimas pakankamas; Patikrinti gaisro gesinimo priemonių tvarkingumą ir techninį stovį; Vizualiai apžiūrėti, ar įrengimų įžeminimai tvarkingi, ar nepažeista izoliacija, ar visos įtampą turinčios įrenginių atviros dalys uždengtos; Aparatus į elektros tinklą įjungti tik sausomis rankomis.
19. Darbą pradėti tik esant techniškai tvarkingiems įrenginiams ir tik pilnai pasiruošus darbui. Prieš kiekvieno įrengimo paleidimą iš anksto įsitikinti, ar jo paleidimas niekam nesudaro pavojaus.
20. Draudžiama eksploatuoti maišymo įrenginius, jei jie techniškai netvarkingi, esant pratekėjimui arba rasojimui per suvirinimo siūles; Vynų maišymo darbus būtina atlikti tiksliai laikantis darbo aprašyme nurodyto režimo: pasverti visas gamybos žaliavas pagal technologinį eiliškumą, naudojantis saugos priemonėmis nuolat stebėti maišyklių darbą. Veikiant maišyklėms, kišti įdarbines talpas rankas, pašalinius daiktus ir pan. draudžiama. Dirbant aparatams, draudžiama pasitraukti iš darbo vietos, palikti veikiančius maišymo įrenginius be priežiūros. Pastoviai stebėti kontrolinių matavimo prietaisų parodymus. Viso technologinio proceso metu operatoriui draudžiama užsiimti kitais darbais. Draudžiama pakartotinai įjungti automatiškai išsijungusį įrenginį, nenustačius ir nepašalinus jo išsijungimo priežasties.
21. Darbuotojas, aptarnaujantis įrengimus, privalo laikytis šių reikalavimų:
    - lipant įrengimų aptarnavimo laiptais, reikia neskubėti saugotis užkliuvimo/paslydimo, neperšokinėti pakopų, laikytis už turėklų; - dirbant ant aptarnavimo aikštelių, būti atidžiam, nepersisverti per turėklus, nesėsti ant jų; - įrengimus (siurblius) leisti iš lėto atsukant ventilį ar sklendę, siekiant išvengti hidraulinių smūgių; - remontuoti, valyti elektrifikuotus įrengimus, atlikti jų techninį aptarnavimą galima, tik atjungus nuo elektros tinklo bei technologinių vamzdynų - atjungimo vietose pakabinti įspėjamuosius plakatus
22. Klausos būdu tikrinti aparatų darbą. Išgirdus pašalinius garsus, bildesius, pastebėjus variklio. Padidėjusį įkaitimą pažeistą kabelio izoliaciją ar svylančios izoliacijos kvapą dūmus, kibirkštis, ir kitus nebūdingus požymius, nedelsiant išjungti įrenginį, pakabinti įspėjamuosius plakatus o apie gedimą pranešti asmeniui, atsakingam už įrengimų remontą informuoti tiesioginį darbo vadovą; Draudžiama pakartotinai įjungti automatiškai išsijungusį įrenginį, nenustačius ir nepašalinus jo išsijungimo priežasties.
23. Baigus maišymo ciklą maišymo įrenginį išjungti. Paruošti įrangą produkto fasavimui ar tolesniam apdorojimui. Pripildytos talpos fasavimui pervežamos laikantis visų reikalingas saugos priemonių. Traukiant hidraulinį vežimėlį, reikia būti už jo arba iš šono. Saugotis, kad neužkrauti krovinio ant savęs ar kito žmogaus.
24. Plaunant patalpą talpas ar įrengimus, draudžiama skysčio srovę nukreipti į žmones, elektros įrenginius bei prietaisus ir į veikiantį įrenginį.

**Priedas 12.**

# DARBUOTOJŲ HIGIENOS LAIKYMOSI INSTRUKCIJOS

MAISTO TVARKYMO SAVIKONTROLĖS SISTEMA

PERSONALO HIGIENOS PRIEŽIŪROS PROGRAMA

**1. PASKIRTIS**

Ši programa aprašo gamyklos dirbančiųjų sąmoningą ir tikslų asmens higienos reikalavimų vykdymą,kuris padeda išlaikyti reikiamą sanitarinį režimą maisto pramonės įmonėje.

**Asmens higiena tai:**

- dirbančiųjų kūno, rankų ir plaukų priežiūra.
- asmeninių ir sanitarinių drabužių švara bei jų nešiojimo taisyklių laikymasis.
- sanitarinis režimas ir gamybinė disciplina darbo metu.
- profilaktinė medicinos priežiūra ir skiepijimas.
- sanitarinis švietimas.

**2. ATSAKOMYBĖ**

- Darbdavys ir jo įgalioti asmenys atsako, kad darbuotojai laikytųsi higienos reikalavimų.
- Už sveikatos nepasitikrinusių asmenų priėmimą į darbą atsako darbdavys ir jo įgalioti asmenys.
- Darbdavys ir jo įgalioti asmenys taip pat atsako už tai, jei bendrovėje dirba darbuotojai, kurie savalaikiai neatliko privalomo periodinio sveikatos patikrinimo arba, kuriems pagal gydymo įstaigos išvadą, negalima dirbti maistą gaminančioje įmonėje.
- Privalomo sveikatos tikrinimo būklę ir periodiškumą, pagal darbuotojų asmens medicininę knygelę F 048/a kontroliuoja inž. mikrobiologas.
- Darbuotojų apmokymo ir atestavimo pagal higieninių įgūdžių programą maisto įmonių dirbantiesiems. klausimais būklę kontroliuoja inž. mikrobiologas.
- Padalinių vadovai (cechų viršininkai, brigadininkai, laboratorijos viršininkas ir t.t.) kontroliuoja, kaip darbuotojai laikosi higienos reikalavimų ir, kad sergantys ar susižeidę darbuotojai neužkrėstų gaminamos produkcijos.
- Už vaistinėlių aprūpinimą norminių aktų nustatytais medikamentais, atsakinga inžinierė mikrobiologė.

**3. NUORODOS**

HN 15: 2005 Maisto higiena.

Dėl Privalomojo pirmosios pagalbos mokymo programos, Privalomojo higienos įgūdžių mokymo programos ir Privalomojo mokymo apie alkoholio ir narkotikų žalą žmogaus sveikatai mokymo programos patvirtinimo,2008 01 28,Nr.V-69

## 4. VEIKSMŲ APRAŠYMAS

### 4.1. Personalo kontrolė gamyboje

Nepakankamai laikantis švaros ant odos patekusios dulkės ir mikroorganizmai gali prasiskverbti į žmogaus organizmą ir sukelti pūlinius bei grybelinius susirgimus. Daugiausia iš visų kūno dalių užteršiamos rankos. Ypatingo dėmesio reikalinga nagų švara. Rankos turi būti plaunamos keletą kartų per dieną ir būtinai apsilankius tualete, prisilietus prie užterštų daiktų, taros, batų, po rūkymo, panaudojus nosinę ir t.t. Visais šiais atvejais, rankos plaunamos šiltu vandeniu su skystu dezinfekuojančiu muilu. Pirštų nagai kerpami trumpai, nulyginami dilde ir išvalomos panagės. Gamybinėse ir buitinėse patalpose yra įrengta pakankamai praustuvų su šiltu ir šaltu vandeniu bei vienkartiniais rankšluosčiais. Prie praustuvų pakabinti indai su skystu dezinfekuojančiu muilu. Rankas reikia saugoti nuo įdrėskimų, įpjovų, nudegimų ir t.t. Susižeidus darbuotojai perkeliami į darbą, neturintį tiesioginio ryšio su maisto produktais.

Maistą gaminančios įmonės darbuotojai turi laikytis burnos ir dantų priežiūros reikalavimų, reguliariai apsikirpti plaukus, skustis ir atvykti į darbą švarūs ir tinkamai apsirengę.

UAB darbuotojai, turintys tiesioginį ryšį su maisto produktų gamyba, dėvi sanitarinius drabužius, kurių paskirtis apsaugoti maisto produktus nuo bakteriologinio ir mechaninio užteršimo. Sanitariniai drabužiai turi visiškai uždengti viršutinius asmeninius drabužius. Taip pat nešiojamos skrybėlaitės ir kepuraitės. Jos uždedamos, kad plaukai būtų paslėpti. Visos tualeto priemonės, šukos, veidrodėliai, lūpų dažai ir taip pat karoliai, sagės ir t.t. paliekami rūbinėse.

Einant į tualetą, sanitariniai drabužiai paliekami prausykloje ir užsivelkami tik nusiplovus rankas. Užbaigus darbą sanitariniai drabužiai paliekami rūbinėse asmeninėse spintelėse. Rūbinės ir spintelės švarios, neprikrautos bereikalingais daiktais. Sanitariniai drabužiai plaunami bendrovės skalbykloje, pagal grafikus keičiami ir skalbiami du kartus per savaitę. Kiekvienam darbuotojui skirta trys sanitarinių drabužių komplektai. Pašaliniai asmenys lankantys bendrovę aprūpinami sanitariniais drabužiais.

Darbo metu gamybinėse patalpose kategoriškai draudžiama rūkyti, kad nuorūkos, degtukai, pelenai nepatektų į produktus. Rūkymui iškirta spec. patalpa. Gamybinėse patalpose neleidžiama valgyti, kad maisto likučiai nepatektų į produktus ir gamybinės patalpos nebūtų užteršiamos popieriais, tara ir pan. Valgymui skirta spec. patalpa.

Darbuotojams pagal sanitarijos instrukciją yra privaloma medicininė priežiūra. Visi darbuotojai prieš priimant į darbą, turi pasitikrinti sveikatą. Patikrinimų tikslas išaiškinti darbuotojų sergamumą infekcinėmis ligomis, kaip žarnyno susirgimais, tuberkulioze, venerinėmis ligomis, odos pūliniais susirgimais ir kitomis. Asmenims, sergantiems šiomis ligomis, neleidžiama dirbti.

Nustačius higienos reikalavimų nesilaikymo faktus, atsakingas kontroliuojantis asmuo, surašo atitinkamą aktą arba pateikia pranešimą apie nustatytą pažeidimą bendrovės vadovui.

**4.2. Migracijos kontrolė**

- Įeiti į bendrovės teritoriją ir išeiti iš jos leidžiama tik per specialiai įrengtą bendrovės vindikacijos kontrolės punktą. Šis punktas funkcionuoja visą parą nepertraukiamu režimu;
- Bendrovės darbuotojai eidami pro kontrolės punktą, turi pateikti kontrolieriui bendrovės darbuotojo pažymėjimą;
- Valstybinių inspektuojančių bei priežiūros institucijų pareigūnai įleidžiami į bendrovę, pateikus kontrolieriui tarnybinį pažymėjimą;
- Interesantai, lankytojai įleidžiami į bendrovę tik tuo atveju, jeigu juos pasitinka bendrovės administracinio aparato darbuotojas;
- Bendrovės teritorijoje atitinkamai pažymėtose vietose leidžiama parkuoti tik bendrovės tarnybinius automobilius.

**4.3.Higienos mokymas ir periodinės medicininės apžiūros**

- Lietuvos Respublikos SAM įsakymu „Dėl Privalomojo pirmosios pagalbos mokymo programos, Privalomojo higienos įgūdžių mokymo programos ir Privalomojo mokymo apie alkoholio ir narkotikų žalą žmogaus sveikatai mokymo programos patvirtinimo, nustatyta, kad darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto pradėjus dirbti, o vėliau kas 2 metai, turi būti mokomi higienos įgūdžių.
- Bendrovė turi parengtą profesijų, kurioms būtina išmanyti higieninius reikalavimus, sąrašą. Vadovaujantis juo įmonėje organizuojami mokymo kursai. Yra parengiamas sąrašas dirbančiųjų, dirbančių profesinės rizikos veiksnių aplinkoje, kurį patvirtina įmonės direktorius, ir organizuoja periodines medicinines apžiūras.
- Privalomojo mokymo ir periodinės medicininės apžiūros išlaidos priskiriamos prie materialinių sąnaudų, kurias padengia darbdavys.

PRIEDAI

E priedas.Darbo aprangos keitimo grafikas.

F priedas.Personalo higienos žurnalas.

**a) UAB „Lietuviškas midus“**

## PERSONALO HIGIENOS PRIEŽIŪROS PROGRAMA

### ĮTAIKYMO SRITIS

- Programa taikoma visiems gamybos padalinio darbuotojams, žaliavų ir produkcijos sandėlio darbuotojams, aptarnaujančiam personalui (elektrikas, valytoja).
- Programa apima kontrolę gamyboje, miracijos kontrolę ir higienos mokymą.

### NUORODOS

- Lietuvos higienos norma HN 15 Maisto higiena (Žin., 2003, Nr.70-3205).

### PAGRINDINIAI PROGRAMOS UŽDAVINIAI

- Užtikrinti, kad personalas turėtų spec.rūbus, apavą, priemones higienai palaikyti.
- Rūpėti personalo ir pašalinių žmonių miracija gamybos padalinyje.
- Sukontrolinoti, kad dirbtų tik sveiki, turintys galiojančią asmens medicininę knygelę asmenys.
- Sekti, kad darbuotojai laikytusi higienos reikalavimų, suteikti informaciją jiems suprantamu būdu.
- Nustačius, kad personalas nesilaiko higienos reikalavimų, mokyti ir bausti administracinėmis nuobaudomis.
- Pravesti higienos žinių kursus kas dveji metai.
- Vykdyti personalo higienos priežiūros monitoringą.
- Vesti personalo higienos priežiūros žurnalą.

### PAGRINDINIAI PROGRAMOS TIKSLAI

- Kontrolinoti personalą, susijusį su maisto ruoša.
- Užtikrinti, kad į maisto gamybos patalpas patektų tik pasiruošę žmonės.
- Kontrolinoti, kad svetimi žmonės per gamybos patalpas būtų aprūpinami vienkartiniais chalatais ir lydimi atsakingo asmens.

### PROGRAMOS VEIKSMŲ APRAŠYMAS

- Kontrolė gamyboje:
  personalo higienos reikalavimai, t.y. švarūs darbo rūbai, numatytas skalbinas kiekviena savaitę, rankų plovimas, pasinaudojus tualetu, naudojant suteiktas priemones;
  spec.avalynė darbui, pora atskirų guminių batų darbui talpose;
  nepersiampamas kostiumas darbui talpose;
  gumines kilimėlis prieš ilipimą į talpą;
  sekti, kad visi dirbantieji turėtų galiojančią asmens medicininę knygelę.
- Miracijos kontrolė:
  lankytojų ir personalo įėjimas į imonę fiksuojamas apsaugos žurnale;
  darbuotojai gali ieti tik į savo cechą o aptarnaujantis personalas (elektrikas, mechanikas) gali ieti tik leidus meistrui;
  lankytojai (pašaliniai asmenys) į gamybos patalpas leidžiami tik su vienkartiniais chalatais, lydimi darbuotojo.
- Higienos mokymas:
  visi dirbantieji, turintys kontaktą su maisto produktais, yra išklausę higienos žinių kursus (patvirtinta pažymėjimu ir pravedami kas du metus);
  nuolat stebint darbuotojus, duodamos pastabos dėl higienos reikalavimų vykdymo, pažeidėjai fiksuojami personalo higienos priežiūros žurnale;
  negali prie maisto dirbti darbuotojai, sergantys užkrečiamomis ligomis, plintančiomis bendravimo keliu, su atviromis žaizdomis, atvirais papuošalais, nepridengtais plaukais.
  rankos plaunamos prieš ieinant į gamybines patalpas;
  valgoma ir rūkoma tam skirtose vietose;
  prieš ieinant į gamybines patalpas valomos kojos į dezinfekcinius kilimėlius.
- Personalo higienos priežiūros žurnalas susideda iš sekančios informacijos:
  darbuotojo vardas pavardė;
  pareigos;
  asmens medicininės knygelės galiojimo data;
  higienos žinių kursų galiojimo data;
  pastabos dėl higieninio elgesio;
  gautos nuobaudos.

### ATSAKOMYBĖ

- Už informacijos suvedimą į Personalo higienos priežiūros žurnalą atsako darbų saugos organizatorė.
- Už periodišką rūbų išgirjimą atsako personalo inspektorius.
- Už tai, kad darbuotojai laikosi higienos reikalavimų atsako skyrių meistrai.
- Už miracijos kontrolę atsako apsaugos vyresnysis.

### IV. VYKDOMA KONTROLĖ

- Programos vykdymo kontrolę atlieka grupė darbuotojų, sudaryta Direktoriaus įsakymu RVA SVT sistemai palaikyti, per susirinkimus kas 6 mėnesius.
- Personalo higienos priežiūros žurnalas saugomas pas technologe-kunažo meistre.

Rengėjas _____

Susipažinome:

| | | | |
|---|---|---|---|
| _____ | _____ | _____ | _____ |
| (vardas) | (vardas) | (vardas) | (vardas) |
| (data) | (data) | (data) | (data) |

**b) UAB „ItalianaLT“**

**Priedas 13.**

**DARBUOTOJŲ ASMENINIŲ APSAUGINIŲ PRIEMONIU APSKAITOS DOKUMENTAI**

UAB „_____“

**DARBUOTOJŲ ASMENINIŲ APSAUGINIŲ PRIEMONIU APSKAITOS**

K O R T E L Ė NR._____

Vardas _____
Pavardė _____
Tabelio Nr. _____
Cechas, darbo baras _____
Darbo vieta _____

Profesija ***vyno maišymo mašinų operatorius (kupažuotojas)***

Priėmimo į darbą data _____
Profesijos pakeitimo data _____

Lytis _____
Ūgis _____
Dydis _____
drabužio _____
avalynės _____
galvos apdangalo _____
Kitos _____

**ASMENINĖS APSAUGINĖS PRIEMONĖS**
(pagal patvirtintą sąrašą)

| Eil. Nr. | Asmeninės apsauginės priemonės pavadinimas, tipas, markė, paskirtis | Pagrindas išduoti | Kiekis | Mato vienetas | Dėvėjimo laikas (mėn.) |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Medvilninis kostiumas | 7.1. | 1 | vnt. | 12 |
| 2. | Medvilninė kepuraitė | 7.2. | 1 | vnt. | 12 |
| 3. | Kombinuotos pirštinės | 7.3. | 1 | pora | Iki susidėvėjimo |
| 4. | Darbo batai | 7.4. | 1 | pora | 36 |
| 5. | Apsauginiai akiniai | 7.5. | 1 | vnt. | Iki susidėvėjimo |
| 6. | Apsauginės ausinės | 7.6. | 1 | vnt. | Iki susidėvėjimo |
| 7. | Vandens nepraleidžiantis kostiumas | 7.7. | 1 | vnt. | Iki susidėvėjimo |
| 8. | Guminės pirštinės | 7.8. | 1 | pora | Iki susidėvėjimo |
| 9. | Guminiai batai | 7.9. | 1 | pora | Iki susidėvėjimo |
| 10. | Prijuostė | 7.10. | 1 | vnt. | Iki susidėvėjimo |
| 11. | Respiratorius | 7.11. | 1 | vnt. | Iki susidėvėjimo (budintis) |
| 12. | Apsauginis diržas | 7.12. | 1 | vnt. | Iki susidėvėjimo (budintis) |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

_____m. _____ mėn. ____ d.
Darbdavys ar jo įgaliotas asmuo

**Priedas 14.**

## KOKYBĖS KONTROLĖS PROCEDŪRŲ SĄVADAS

## EEB IR LR TND SĄVADAS VYNŲ GAMYBAI IR KOKYBEI VALDYTI

1. LST 1969:2004 Įprastiniai vyno analizės metodai;
2. Vyno žaliavų apskaitos taisyklės, patvirtintos žemės ūkio ministro 2000 m. vasario 3 d. įsakymu Nr. 32 (Žin., 2000, Nr.13-331);
3. Europos Komisijos Reglamentas (EEB) Nr. 2676/90 901990m. rugsėjo 17 d nustatantis vynų analizės metodus Bendrijoje; Vyno žaliavų apskaitos taisyklės, patvirtintos žemės ūkio ministro 2000 m. vasario 3 d. įsakymu Nr. 32 (Žin., 2000, Nr.13-331);
4. HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“;
5. Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas (Žin.,2004, Nr.47-1548);
6. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 479/2008 dėl bendro vyno rinkos organizavimo;
7. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1601/91 nustatantis bendrąsias aromatizuotų vynų, aromatizuotų vyno gėrimų ir aromatizuotų vyno kokteilių apibrėžimo, aprašymo ir pateikimo taisykles;
8. Vaisių ir uogų vyno, vaisių ir vaisių uogų vyno gėrimų ir kokteilių apibūdinimo, gamybos ir pateikimo taisyklės, patvirtintos LR žemės ūkio ministro 2001m. gegužės 25d. Įsakymu Nr. 171;
9. Fasuotų produktų kiekio ir matavimo indų kontrolės techninis reglamentas patvirtintas valstybinės metrologijos tarnybos direktoriaus 2008m. rugsėjo 11d. Įsakymu Nr. V-73;
10. Sidrų apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas, patvirtintas LR žemės ūkio ministro 2003m. balandžio 8d. Įsakymu Nr. 3D-146;
11. Lietuvos higienos norma HN 119:2002 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtinta LR sveikatos apsaugos ministro 2002m. gruodžio 24d. Įsakymu Nr.677;
12. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą tiekiamą vartotojams, (nauja redakcija, pilnai turės bus vykdomas nuo 2014-12-13);
13. Lietuvos Respublikoje parduodamų daiktų (prekių) ženklinimo ir kainų nurodymo taisyklės, patvirtintos ūkio ministro 2002 m. gegužės 15 d. įsakymu Nr.170 (Žin., 2002, Nr.50-1927; 2004,Nr.96-3551; Nr.76-2630);

**Priedas 15.**

**PRODUKCIJOS APSKAITOS DOKUMENTAI**

**PRODUKCIJOS PERDAVIMO ŽINIARAŠTIS Nr.**

| | | | | **Išdavėjas** | **Gavėjas** |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Kupažo sk. | Laboratorija |
| Produkcijos pavadinimas | Kupažo Nr. | Lab. anal. (sert.) Nr. | Stiprumas, % | Kiekis LTR | Kiekis LPA |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Atidavė: Gavo: chemikė

Kup. sk. meistrė – technologė

**PRODUKCIJOS PERDAVIMO**

| Išdavėjas | Gavėjas |
|---|---|
| | |

ŽINIARAŠTIS Nr.....

| Produkcijos pavadinimas | Analizės (sertifikato) Nr | Kiekis litrais | Stiprumas % | L.P.A |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| Iš viso: | X | | X | |

Atidavė..... Gavo.....

.

**Priedas 16.**

## JUSLINIO VERTINIMO SĄLYGAS REGLAMENTUOJANČIŲ TND SĄVADAS

1. LST EN ISO 10399:2010 Juslinė analizė. Metodika. Testas du iš trijų (ISO 10399:2004);
2. LST EN ISO 13299:2010 Juslinė analizė. Metodika. Bendrieji nurodymai dėl juslinio profilio sudarymo (ISO 13299:2003);
3. LST EN ISO 4120:2007 *(LST EN ISO 4120:2007)* Juslinė analizė. Metodika. Trijų testas (ISO 4120:2004);
4. LST EN ISO 5492:2009 Juslinė analizė. Aiškinamasis žodynas (ISO 5492:2008);
5. LST EN ISO 5495:2007 Juslinė analizė. Metodika. Porinio lyginimo testas (ISO 5495:2005 ir ISO 5495:2005/Cor 1:2006);
6. LST EN ISO 8586-2:2008 Juslinė analizė. Bendrieji vertintojų atrinkimo, mokymo ir kontrolės nurodymai. 2 dalis. Ekspertai (ISO 8586-2:2008);
7. LST EN ISO 8589:2010 Juslinė analizė. Bendrieji tyrimo kambarių projektavimo reikalavimai (ISO 8589:2007);
8. LST ISO 11036:1998 *(LST ISO 11036:2003)* Juslinė analizė. Metodika. Tekstūra (ISO 11036:1994);
9. LST ISO 11037:2011 Juslinė analizė. Produktų spalvos juslinio vertinimo gairės (ISO 11037:2011);
10. LST ISO 3972:2012 Juslinė analizė. Metodika. Skonio jautrumo tyrimo metodas (ISO 3972);
11. LST ISO 4121:2004 *(LST ISO 4121:2004)* Juslinė analizė. Kiekybinių atsakų skalių taikymo nurodymai (tapatus ISO 4121:2003);
12. LST ISO 5497:2004 Juslinė analizė. Metodika.Nurodymai kaip ruošti mėginius, kurių tiesiogiai negalima tirti jusline analize;
13. LST ISO 6658 Juslinė analizė. Metodika. Bendrieji nurodymai. (tapatus ISO 6658:2005);
14. LST ISO 8587:2007 *(LST ISO 8587:2007)* Juslinė analizė. Metodika. Rikiavimas (tapatus ISO 8587:2006);
15. LST ISO 8588:2003 *(LST ISO 8588:2003)* Juslinė analizė. Metodika. "A" - "ne A" testas (tpt ISO 8588:1987);
16. VMVT direktoriaus įsak**.** Nr.: B1-220, 2007-02-06. Maisto produktų juslinių tyrimų atlikimas;

**Priedas 17.**

## DOKUMENTAI DĖL DEGUSTACIJŲ ORGANIZAVIMO BEI JŲ REZULTATŲ ĮFORMINIMO UAB „ITALIANALT“

## TECHNOLOGIJOS INSTRUKCIJA PRODUKCIJOS DEGUSTAVIMUI

20___m. _____ 5 d. Nr. TI – XX

### I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Degustacija vykdoma, siekiant žaliavas ar produkciją įvertinti organoleptiškai (jusle) išvaizdą, kvapą ir skonį.
2. Degustacinės komisijos sudėtis tvirtinama Direktoriaus įsakymu.
3. Degustacija vykdoma, dalyvaujant ne mažiau kaip trims komisijos nariams ir surašant degustacijos protokolą.
4. Degustuojamos žaliavos ir produkcija:
5. Vvynas (vyno žaliava, vermutas, bitter vino, putojantys ir gazuoti vynai ir vyno gėrimai, aromatizuotas vynas),
6. Spiritiniai gėrimai (etilo alkoholis, brendis, likeris, trauktinė).

### II. DEGUSTACIJOS PROCESO TAISYKLĖS

1. Degustacija vykdoma gerai apšviestoje patalpoje.
2. Kiekvienas degustuoja savarankiškai, netrukdydamas kitiems, diskusijos pradedamos tik pirmininkui paskelbus. Degustuodamas pavyzdį, kiekvienas pildo degustacinį lapą. Vienos degustacijos metu, vertinama iki 5 pavyzdžių.
3. Indų plovimui nenaudoti jokių ploviklių.

### III. DEGUSTAVIMO VERTINIMAS

1. Išvaizda vertinama pagal skaidrumą (nuo skaidraus su blizgesiu iki drumsto) ir spalvą. Maksimalus įvertinimas 2 balai, minimalus patenkinamas – 1,5;
2. Aromatas vertinamas pagal būdingumą gaminiui (nuo būdingo aiškiai juntamo iki nebūdingo su pašaliniu prieskoniu). Maksimalus įvertinimas 4 balai, minimalus patenkinamas - 2,5
3. Skonis vertinamas pagal grynumą (nuo harmoningo, suderinto, būdingo gaminiui iki nebūdingo su pašaliniu prieskoniu). Maksimalus įvertinimas 4 balai, minimalus patenkinamas – 2,5.
4. Įvertinimas:
   Labai gerai 9,2 – 10,0 balų,
   Gerai 7,8 – 9,1 balų,
   Patenkinami 6,5 – 7,7 balų,
5. Brokuojama – mažiau nei 6,5 balų arba jei nors vienas rodiklis įvertinamas mažiau nei minimaliai.

**DEGUSTAVIMO LAPAS**

200_____ __,

Degustatorius_____

(pareigos, vardas, pavardė)

1 pavyzdys_____ _____

(pavadinimas)

| Rodikliai | Min patenk. | Max vertinimas | Įvertinimas | Pastabos |
|---|---|---|---|---|
| 1.Išvaizda | 1.5 | 2.0 | | |
| 2.Aromatas | 2.5 | 4.0 | | |
| 3.Skonis | 2.5 | 4.0 | | |
| Viso: | | | | |

2 pavyzdys_____

(pavadinimas)

| Rodikliai | Min patenk. | Max vertinimas | Įvertinimas | Pastabos |
|---|---|---|---|---|
| 1.Išvaizda | 1.5 | 2.0 | | |
| 2.Aromatas | 2.5 | 4.0 | | |
| 3.Skonis | 2.5 | 4.0 | | |
| Viso: | | | | |

3 pavyzdys_____

(pavadinimas)

| Rodikliai | Min patenk. | Max vertinimas | Įvertinimas | Pastabos |
|---|---|---|---|---|
| 1.Išvaizda | 1.5 | 2.0 | | |
| 2.Aromatas | 2.5 | 4.0 | | |
| 3.Skonis | 2.5 | 4.0 | | |
| Viso: | | | | |

4 pavyzdys_____

(pavadinimas)

| Rodikliai | Min patenk. | Max vertinimas | Įvertinimas | Pastabos |
|---|---|---|---|---|
| 1.Išvaizda | 1.5 | 2.0 | | |
| 2.Aromatas | 2.5 | 4.0 | | |
| 3.Skonis | 2.5 | 4.0 | | |
| Viso: | | | | |

5 pavyzdys_____

(pavadinimas)

| Rodikliai | Min patenk. | Max vertinimas | Įvertinimas | Pastabos |
|---|---|---|---|---|
| 1.Išvaizda | 1.5 | 2.0 | | |
| 2.Aromatas | 2.5 | 4.0 | | |
| 3.Skonis | 2.5 | 4.0 | | |
| Viso: | | | | |

Degustatorius_____ (parašas)

**DEGUSTACINIO POSĖDŽIO PROTOKOLAS**

**200_____, Nr.___**

Posėdžio pirmininkas_____,

Posėdžio sekretorius_____,

Dalyvauja

_____

_____

.

Susumavus degustavimo rezultatus, gauti šie rezultatai:

1 pavyzdys_____
(pavadinimas)
vertinimo vidurkis_____ balų.

2 pavyzdys_____
(pavadinimas)
vertinimo vidurkis_____ balų.

3 pavyzdys_____
(pavadinimas)
vertinimo vidurkis_____ balų.

4 pavyzdys_____
(pavadinimas)
vertinimo vidurkis_____ balų.

5 pavyzdys_____
(pavadinimas)
vertinimo vidurkis_____ balų.

Posėdžio pirmininkas

Posėdžio sekretorius

**Priedas 18.**

**DOKUMENTAI DĖL DEGUSTACIJŲ ORGANIZAVIMO BEI JŲ REZULTATŲ ĮFORMINIMO UAB„LIETUVIŠKAS MIDUS“**

**Degustacinė kortelė**

Degustatoriaus pavardė_____protokolo Nr._____

Data_____

| Eil. Nr | Pavyzdžio pavadinimas arba šifras | Įvertinimas pagal 10 balų sistemą | | | | Pastabos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | spalva ir skaidrumas (1.5-2.0) | kvapas (2.0-4.0) | skonis (2.0-4.0) | bendras balų skaičius | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

**Parašas**_____

**Eksperimento protokolas Nr.**

1. **Degustacinė komisija susidedanti iš:**

| | |
|---|---|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

2. **Degustavo šiuos produktus ir juos įvertino (remiantis vertinimo anketomis):**

| Pavadinimas | Įvertinimas balais | |
|---|---|---|
| | Viso | Vidurkis |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

3. **Sprendimas dėl naujo produkto perspektyvos:**

| |
|---|
| |

4. **Nurodymai naujo produkto gamybai:**

**4.1 Receptūra patvirtinta:**

| | |
|---|---|
| Data | |
| Receptūros Nr. /žymuo | |

**4.2 Užduotis fermentacijos cecho viršininkui duota:**

| | |
|---|---|
| Data | |
| Kiekis | |

**4.3 Tolimesni veiksmai:**

| Veiksmai | Data | Kiekiai | pastabos |
|---|---|---|---|
| Etiketės užsakytos | | | |
| GS1 kodas užsakytas | | | |
| KN kodas užsakytas | | | |
| | | | |
| | | | |

**Priedas 19.**

**TAURĖS VYNUI**

| | | |
|---|---|---|
| | | |
| Cabarnet / Merlot | Chardonnay | Champagne |
| | | |
| Pinot / Nebiol | Chardonnay | Bordo |
| | | |
| Bordo Grand Cru | Burgundiška | Burgundiška Grand Cru |
| | | |
| Tinto Rezerva | Ermitazh | Bordot baltam vynui |
| | | |
| Rheingau | Elsas | Monrashay |