1.pielikums

Ministru kabineta

2014. gada\_\_ noteikumiem Nr. \_\_\_

**Programmas īstenošanai paredzēto pārtikas produktu komplekta**

**ražošanas un kvalitātes kritēriji**

**I. Auzu pārslu ražošanas un kvalitātes kritēriji**

|  |  |
| --- | --- |
| Kvalitātes kritērija nosaukums | Raksturojums vai norma |
| Krāsa un izskats | Atbilst attiecīgajam labības pārstrādes produktam |
| Smarža un garša | Raksturīga attiecīgajam labības pārstrādes produktam, bez pelējuma un citas produktam neraksturīgas smaržas un piegaršas |
| Mitrums | Ne vairāk kā 13,0 % |
| Skābums grādos | Ne vairāk kā 5,0 |
| Atkritumu piemaisījumi | Ne vairāk kā 0,3 % |
| Kaitēkļu invāzija | Nav pieļaujama |

**II. Četrgraudu pārslu**\* **ražošanas un kvalitātes kritēriji**

|  |  |
| --- | --- |
| Kvalitātes kritērija nosaukums | Raksturojums vai norma |
| Krāsa un izskats | Atbilst attiecīgajam labības pārstrādes produktam |
| Smarža un garša | Raksturīga attiecīgajam labības pārstrādes produktam, bez pelējuma un citas produktam neraksturīgas smaržas un piegaršas |
| Mitrums | Ne vairāk kā 14,0 % |
| Atkritumu piemaisījumi | Ne vairāk kā 0,30 % |
| Kaitēkļu invāzija | Nav pieļaujama |

\* Auzu, kviešu, miežu un rudzu pārslas ar minimālo rudzu pārslu procentuālo sastāvu produktā 50 %.

**III. Makaronu ražošanas un kvalitātes kritēriji**

1. Makaronu ražošanā izmantoto izejvielu kritēriji ir šādi:

1.1. makaronu ražošanā izmantotie milti atbilst Eiropas Komisijas 2006. gada 19. decembra Regulas (EK) Nr. [1881/2006](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2006R1881:20090701:LV:HTML), ar ko nosaka konkrētu piesārņotāju maksimāli pieļaujamo koncentrāciju pārtikas produktos pielikuma 2.sadaļā noteiktajai mikotoksīnu maksimāli pieļaujamajai koncentrācijai;

1.2. citas ražošanā izmantotās sastāvdaļas atbilst normatīvajos aktos noteiktajām pārtikas nekaitīguma un kvalitātes prasībām.

2. Makaronu ražošanas procesa kritērijs – makaroni tiek ražoti saskaņā ar ražotāja deklarētajām prasībām un ražotāja apstiprināto receptūru un tehnoloģisko instrukciju.

3. No kviešu miltiem izgatavoto makaronu izstrādājumu organoleptiskie rādītāji:

|  |  |
| --- | --- |
| Rādītāja nosaukums | Raksturojums |
| Krāsa | Atbilst miltu šķirai un citām pievienotajām izejvielām, bez neizmīcītu miltu paliekām |
| Virsma | Gluda, var būt nedaudz raupja |
| Lūzuma vieta | Stiklveida |
| Forma | Īsformas |
| Garša | Raksturīga izstrādājumam, bez citas piegaršas |
| Smarža | Raksturīga izstrādājumam, bez citas smaržas |
| Stāvoklis pēc izvārīšanas | Nesalipuši |

4. Makaronu izstrādājumu fizikāli ķīmiskie rādītāji:

|  |  |
| --- | --- |
| Rādītāja nosaukums | Raksturojums |
| Mitrums | Ne vairāk kā 12,5 % |
| Skābums grādos | Ne vairāk kā 4 |
| Pelni, nešķīstoši 10 % HCl | Ne vairāk kā 0,6 % |
| Sausnes daudzums, kas pārgājis ūdenī vārīšanas procesā | Ne vairāk kā 9 % |
| Metālmagnētiskie piemaisījumi | Ne vairāk kā 3 mg/kg |
| Kaitēkļu klātbūtne | Nav pieļaujama |

**IV. Pankūku miltu sausā maisījuma**\*\* **ražošanas un kvalitātes kritēriji**

|  |  |
| --- | --- |
| Kvalitātes kritērija nosaukums | Raksturojums vai norma |
| Krāsa un izskats | Atbilst attiecīgajam pārstrādes produktam |
| Smarža un garša | Raksturīga attiecīgajam pārstrādes produktam, bez pelējuma un citas produktam neraksturīgas smaržas un piegaršas |
| Konsistence | Birstoša, viendabīga |
| Mitrums | Ne vairāk kā 13,0 % |
| Kaitēkļu invāzija | Nav pieļaujama |

\*\* Sausā maisījuma sastāvā ietilpst galvenokārt kviešu milti un vēl vismaz trīs komponenti (sausais vājpiena pulveris, olu pulveris, sāls **(**ne vairāk kā 1,25 g uz 100 g), cukurs (ne vairāk kā 20 g uz 100 g) un citas sastāvdaļas nelielā daudzumā), un tas ir gatavs pankūku izgatavošanai bez papildu sastāvdaļu pievienošanas, izņemot ūdeni vai pienu, kas nepieciešams mīklas iegūšanai.

**V. Vājpiena pulvera ražošanas un kvalitātes kritēriji**

|  |  |
| --- | --- |
| Kvalitātes kritērija nosaukums | Raksturojums vai norma |
| Krāsa un izskats | Atbilst attiecīgajam pārstrādes produktam |
| Smarža un garša | Raksturīga attiecīgajam pārstrādes produktam, bez pelējuma un citas produktam neraksturīgas smaržas un piegaršas |
| Maksimālais ūdens saturs | 4,0 % |
| Tauku saturs | Ne vairāk kā 1,5 % |
| Minimālais olbaltumvielu saturs | 32,0 % |
| Minimālais laktozes saturs | 50,0 % |
| Maksimālais skābums Tērnera grādos | 20 |
| Maksimālais šķīdības indekss | 0,2 cm3 |

**VI. Pilnpiena pulvera ražošanas un kvalitātes kritēriji**

|  |  |
| --- | --- |
| Kvalitātes kritērija nosaukums | Raksturojums vai norma |
| Krāsa un izskats | Gaiši dzeltena, dzeltena. Smalka, sausa pulverveida viela bez mehāniskiem vai cita veida piemaisījumiem. Pieļaujamas pulvera piciņas, kuras mehāniskas darbības rezultātā viegli sabirst |
| Smarža un garša | Raksturīga pasterizētam pienam |
| Maksimālais ūdens saturs | 5,0 % |
| Tauku saturs | ne mazāk kā 26 % |
| Minimālais olbaltumvielu saturs | 24,0 % |
| Minimālais laktozes saturs | 37,0 % |
| Maksimālais skābums Tērnera grādos | 19 |
| Maksimālais šķīdības indekss | 1,5 ml |

**VII. Dzeramā piena, karsēta īpaši augstā temperatūrā, ražošanas un kvalitātes kritēriji**

|  |  |
| --- | --- |
| Kvalitātes kritērija nosaukums | Raksturojums vai norma |
| Krāsa un izskats | Viendabīgs balts šķidrums ar viegli iedzeltenu nokrāsu bez nogulsnēm |
| Smarža un garša | Raksturīga attiecīgajam pārstrādes produktam ar vāji izteiktu vārīta piena garšu, bez citas produktam neraksturīgas smaržas un piegaršas |
| Tauku saturs | 2,0 ± 0,1 % |
| pH | No 6,45 līdz 6,65 |
| Olbaltumvielu saturs | Ne mazāk kā 2,8 % |
| Blīvums | Ne mazāk kā 1027 kg/m3 |

**VIII. Ātri vārāmo auzu pārslu ražošanas un kvalitātes kritēriji**

|  |  |
| --- | --- |
| Kvalitātes kritērija nosaukums | Raksturojums vai norma |
| Krāsa un izskats | Atbilst attiecīgajam labības pārstrādes produktam |
| Smarža un garša | Raksturīga attiecīgajam labības pārstrādes produktam, bez pelējuma un citas produktam neraksturīgas smaržas un piegaršas |
| Mitrums | Ne vairāk kā 13 % |
| Skābums grādos | Ne vairāk kā 5,0 |
| Atkritumu piemaisījumi | Ne vairāk kā 0,3 % |
| Kaitēkļu invāzija | Nav pieļaujama |
| Bojātas pārslas | Ne vairāk kā 0,05 % |

**IX. Griķu pārslu ražošanas un kvalitātes kritēriji**

|  |  |
| --- | --- |
| Kvalitātes kritērija nosaukums | Raksturojums vai norma |
| Krāsa un izskats | Atbilst attiecīgajam labības pārstrādes produktam |
| Smarža un garša | Raksturīga attiecīgajam labības pārstrādes produktam, bez pelējuma un citas produktam neraksturīgas smaržas un piegaršas |
| Mitrums | Ne vairāk kā 14 % |
| Skābums grādos | – |
| Atkritumu piemaisījumi | Ne vairāk kā 0,3 % |
| Kaitēkļu invāzija | Nav pieļaujama |

**X. Putraimu ražošanas un kvalitātes kritēriji**

1. Putraimu ražošanā izmantoto izejvielu kritēriji ir šādi:

1.1. putraimu ražošanā izmanto miežus vai kviešus;

1.2. putraimu ražošanā izmantotā labība atbilst 2006. gada 19. decembra Regulas (EK) Nr. [1881/2006](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2006R1881:20090701:LV:HTML) 1.pielikuma 2. sadaļas noteiktajām maksimāli pieļaujamajām mikotoksīnu normām.

2. Putraimu ražošanas procesa kritērijs – putraimi tiek ražoti saskaņā ar ražotāja deklarētajām prasībām un tehnoloģisko instrukciju.

3. Miežu putraimu kvalitātes kritēriji ir šādi:

|  |  |
| --- | --- |
| Rādītāja nosaukums | Norma |
| Krāsa un izskats | Atbilst attiecīgajam labības pārstrādes produktam |
| Smarža un garša | Raksturīga attiecīgajam labības pārstrādes produktam, bez pelējuma un citas produktam neraksturīgas smaržas un piegaršas |
| Mitrums | Ne vairāk kā 14,0 % |
| Kvalitatīvs kodols, tostarp nepilnīgi apstrādāti graudi | Ne mazāk kā 99,0 % Ne vairāk kā 2 % |
| Atkritumu piemaisījumi | Ne vairāk kā 0,3 % |
| Miltveida piemaisījumi | Ne vairāk kā 0,8 % |
| Veseli graudi | Ne vairāk kā 1,0 % |
| Kaitēkļu invāzija | Nav pieļaujama |

4. Kviešu putraimu kvalitātes kritēriji ir šādi:

|  |  |
| --- | --- |
| Rādītāja nosaukums | Norma |
| Krāsa | Dzeltena |
| Garša | Raksturīga normāliem kviešu putraimiem, bez piegaršas, nav skāba vai rūgta |
| Smarža | Raksturīga normāliem kviešu putraimiem, bez sasmakuma, pelējuma un citas produktam neraksturīgas smaržas |
| Mitrums | Ne vairāk kā 13,5 % |
| Kvalitatīvs kodols | Ne mazāk kā 99,2 % |
| Atkritumu piemaisījumi, tostarp minerālie piemaisījumi | Ne vairāk kā 0,3 % Ne vairāk kā 0,05 % |
| Bojātie kodoli | Ne vairāk kā 0,2 % |
| Apstrādāti rudzu un miežu graudi | Ne vairāk kā 2,0 % |
| Miltveida piemaisījumi | Ne vairāk kā 0,5 % |
| Metālmagnētiskie piemaisījumi | Ne vairāk kā 3,0 mg/kg |
| Kaitēkļu invāzija | Nav pieļaujama |

**XI. Augstākā labuma kviešu miltu ražošanas un kvalitātes kritēriji**

|  |  |
| --- | --- |
| Kvalitātes kritērija nosaukums | Raksturojums vai norma |
| Krāsa un izskats | Atbilst attiecīgajam labības pārstrādes produktam |
| Smarža un garša | Raksturīga attiecīgajam labības pārstrādes produktam, bez pelējuma un citas produktam neraksturīgas smaržas un piegaršas |
| Mitrums | Ne vairāk kā 15,0 % |
| Lipeklis | Ne mazāk kā 26 % |
| Pelnainība | Ne vairāk kā 0,58 % |
| Krišanas skaitlis | Ne mazāk kā 250 s |
| Kaitēkļu invāzija | Nav pieļaujama |

**XII. Auzu pārslu biezputras ar ogām vai augļiem ražošanas un kvalitātes kritēriji**

|  |  |
| --- | --- |
| Kvalitātes kritērija nosaukums | Raksturojums vai norma |
| Krāsa un izskats | Atbilst attiecīgajam labības pārstrādes produktam |
| Smarža un garša | Raksturīga attiecīgajam labības pārstrādes produktam, bez pelējuma un citas produktam neraksturīgas smaržas un piegaršas |
| Mitrums | Ne vairāk kā 14,0 % |
| Kaitēkļu invāzija | Nav pieļaujama |
| Cukurs | ne vairāk kā 20 g |
| Kaltētas ogas vai augļi | 12–16 g |
| Sāls | ne vairāk kā 1,25 g |
| Ogu vai augļu aromatizētājs | 0,24–0,36 g |

**XIII. Kartupeļu biezputras ražošanas un kvalitātes kritēriji**

|  |  |
| --- | --- |
| Kvalitātes kritērija nosaukums | Raksturojums vai norma |
| Krāsa un izskats | Atbilst attiecīgajam produktam |
| Smarža un garša | Raksturīga attiecīgajam produktam, bez citas produktam neraksturīgas smaržas un piegaršas |
| Mitrums | Ne vairāk kā 7,0 % |
| Kaitēkļu invāzija | Nav pieļaujama |
| Sāls | Ne vairāk kā 1,25 g |

**XIV. Mannas ražošanas un kvalitātes kritēriji**

Manna atbilst Eiropas Komisijas 2006. gada 19. decembra Regulas (EK) Nr. [1881/2006](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2006R1881:20090701:LV:HTML), ar ko nosaka konkrētu piesārņotāju maksimāli pieļaujamo koncentrāciju pārtikas produktos, pielikuma 2.sadaļas 2.1.11.apakšpunktā noteiktajiem kritērijiem.

|  |  |
| --- | --- |
| Kvalitātes kritērija nosaukums | Raksturojums vai norma |
| Krāsa un izskats | Atbilst attiecīgajam produktam |
| Smarža un garša | Raksturīga attiecīgajam produktam, bez citas produktam neraksturīgas smaržas un piegaršas |
| Mitrums | Ne vairāk kā 15,0 % |
| Pelni, nešķīstoši 10 % HCl | Ne vairāk kā 0,6 % |
| Kaitēkļu invāzija | Nav pieļaujama |

**XV. Griķu ražošanas un kvalitātes kritēriji**

Griķi atbilst Eiropas Komisijas 2006. gada 19. decembra Regulas (EK) Nr. [1881/2006](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2006R1881:20090701:LV:HTML), ar ko nosaka konkrētu piesārņotāju maksimāli pieļaujamo koncentrāciju pārtikas produktos, pielikuma 2.sadaļas 2.1.11.apakšpunktā noteiktajiem kritērijiem.

|  |  |
| --- | --- |
| Kvalitātes kritērija nosaukums | Raksturojums vai norma |
| Krāsa un izskats | Brūna ar dažādu nokrāsu |
| Smarža un garša | Raksturīga griķu putraimiem, bez citas produktam neraksturīgas smaržas un piegaršas |
| Konsistence | Birstoša, viendabīga |
| Mitrums | Ne vairāk kā 14,0 % |
| Kvalitatīvā kodola saturs | Ne mazāk kā 99,2 % |
| tai skaitā šķelti graudi | Ne vairāk kā 4 % |
| Atkritumu piemaisījumi | Ne vairāk kā 0,4 % |
| Nelobīti graudi | Ne vairāk kā 0,4 % |
| Miltiņu saturs | Ne vairāk kā 0,02 % |
| Bojāti kodoli | Ne vairāk kā 0,3 % |
| Metālmagnētiskie piemaisījumi | Ne vairāk kā 3 mg/kg |
| Kaitēkļu invāzija | Nav pieļaujama |

**XVI. Sautētas cūkgaļas vai liellopu gaļas\* ražošanas un kvalitātes kritēriji**

1. Sautētas cūkgaļas vai liellopu gaļas (turpmāk – gaļas) ražošanas kritēriji:

1.1. gaļa atbilst Eiropas Komisijas 2006. gada 19. decembra Regulas (EK) Nr. [1881/2006](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2006R1881:20090701:LV:HTML), ar ko nosaka konkrētu piesārņotāju maksimāli pieļaujamo koncentrāciju pārtikas produktos, pielikuma 3. un 5.sadaļā noteiktajiem kritērijiem un Eiropas Komisijas 2005. gada 15. novembra Regulas (EK) Nr. [2073/2005](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2005R2073:20111201:LV:HTML) par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem 1.pielikuma 2.nodaļas 2.1.sadaļas 2.1.8.apakšpunktā minētajam;

1.2. pārtikas piedevas, kas ietilpst produkta sastāvā, atbilst Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 16. decembra Regulas (EK) Nr. [1333/2008](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:354:0016:01:LV:HTML) par pārtikas piedevām prasībām, kā arī normatīvajiem aktiem par obligātajām nekaitīguma prasībām pārtikas piedevām un pārtikas produktiem, kuros izmantotas pārtikas piedevas;

1.3. sautēta gaļa atbilst Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regulas (EK) Nr. [852/2004](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0852:20090420:LV:HTML) par pārtikas produktu higiēnu XI nodaļā minētajām prasībām.

2. Sautētas gaļas ražošanas procesa kritērijs – sautēta gaļa ražota saskaņā ar ražotāja deklarētajām prasībām un ražotāja apstiprināto receptūru un tehnoloģisko instrukciju, iepakojuma veids – divdaļīga metāla kārba, ar viegli atveramu vāku, neto masa – 250 g, uzglabāšanas režīms no 0 līdz +25 ºC.

3. Sautētas gaļas organoleptiskie rādītāji:

|  |  |
| --- | --- |
| Kvalitātes kritērija nosaukums | Raksturojums vai norma |
| Krāsa un izskats | Atbilst attiecīgajam produktam |
| Smarža un garša | Raksturīga attiecīgajam produktam, bez citas produktam neraksturīgas smaržas un piegaršas |

\* Gaļa – ne mazāk kā 65 %, dzīvnieku izcelsmes tauki – ne vairāk kā 33 %, sāls – ne vairāk kā 2 %, sojas piejaukums produkta sastāvā nav pieļaujams, ražošanas procesā nav pieļaujams izmantot mehāniski atdalītu gaļu, produkta ražošanas procesā kā izejvielu nedrīkst izmantot dzīvnieku izcelsmes subproduktus.

**XVII. Tvaicētu rīsu kvalitātes kritēriji**

Rīsi atbilst Eiropas Komisijas 2006.gada 19.decembra Regulas (EK) Nr. [1881/2006](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2006R1881:20090701:LV:HTML), ar ko nosaka konkrētu piesārņotāju maksimāli pieļaujamo koncentrāciju pārtikas produktos, pielikuma 2.sadaļā noteiktajiem kritērijiem.

|  |  |
| --- | --- |
| Kvalitātes kritērija nosaukums | Raksturojums vai norma |
| Krāsa un izskats | Atbilst attiecīgajam produktam |
| Smarža un garša | Raksturīga attiecīgajam produktam, bez pelējuma un citām produktam neraksturīgām blakus smaržām un piegaršām |
| Mitrums | Ne vairāk kā 15,0 % |
| Konsistence | Birstoša, viendabīga |
| Kvalitatīvā kodola saturs | Ne mazāk kā 99,2 % |
| tajā skaitā šķelti graudi | Ne vairāk kā 10 % |
| Atkritumu piemaisījumi | Ne vairāk kā 0,4 % |
| Metālmagnētiskie piemaisījumi | Ne vairāk kā 3 mg/kg |
| Kaitēkļu invāzija | Nav pieļaujama |

**XVIII. Auksti spiestas nerafinēta rapšu eļļas kvalitātes kritēriji**

|  |  |
| --- | --- |
| Kvalitātes kritērija nosaukums | Raksturojums vai norma |
| Krāsa un izskats | Caurspīdīgs zaļgans vai dzintara dzeltens šķidrums, var būt nelieli nosēdumi |
| Smarža un garša | Raksturīga produktam, bez nevēlamas citas smaržas un piegaršas |
| Blīvums  | Ne mazāk kā 0,914 (20 °C temperatūrā) |
| Konsistence | viendabīga |
| peroksīdu skaitlis, mekv. aktīvā O2/kg | ne vairāk kā 15 |
| skābes skaitlis, mg KOH/g | ne vairāk kā 4,0 |
| mitruma un gaistošo vielu masas daļa, % | ne vairāk kā 0,2 |
| nešķīstošie piemaisījumi, % | ne vairāk kā 0,05 |

**XIX. Olu pulvera kvalitātes kritēriji**

|  |  |
| --- | --- |
| Kvalitātes kritērija nosaukums | Raksturojums vai norma |
| Krāsa un izskats | Atbilst attiecīgajam pārstrādes produktam |
| Smarža un garša | Raksturīga attiecīgajam pārstrādes produktam, bez pelējuma un citas produktam neraksturīgas smaržas un piegaršas |
| Konsistence | Birstoša, viendabīga, bez kunkuļiem |
| Mitrums | Ne vairāk kā 13,0 % |
| Kaitēkļu invāzija | Nav pieļaujama |

**XX. Cukura ražošanas un kvalitātes kritēriji**

Cukurs ir attīrīta un kristalizēta saharoze, kurai ir šādas īpašības saskaņā ar 2003. gada 8. jūlija MK noteikumu Nr. 377 „Kvalitātes, klasifikācijas un marķējuma prasības dažādu veidu cukuriem” noteikto:

|  |  |
| --- | --- |
| Kvalitātes kritērija nosaukums | Raksturojums vai norma |
| Krāsa un izskats | ne vairāk kā deviņi punkti 0,5 krāsas tipa vienībām, ko aprēķina pēc Brunsvikas Zemkopības un cukura rūpniecības tehnoloģijas institūta metodes |
| Smarža un garša | Raksturīga attiecīgajam pārstrādes produktam, bez citas produktam neraksturīgas smaržas un piegaršas |
| Konsistence | Birstoša, viendabīga, bez kunkuļiem |
| Polarizācija | ne mazāk kā 99,7° Z |
| Invertcukura saturs | no 0,1 % līdz 0,04 % no masas  |
| Zudumi žāvējot | no 0,1 līdz 0,06 % no masas  |
| Kaitēkļu invāzija | Nav pieļaujama |

Labklājības ministra vietā –

zemkopības ministrs J.Dūklavs

21.11.2014 12:18

2036

Z.Lasmane

67201653, zane.lasmane@lm.gov.lv