

***Suvestinė redakcija nuo 2002-01-01***

*Isakymas paskelbtas: Žin. 2000, Nr. [109-3497](#), i. k. 1002330ISAK00000355*

**LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS**

**I S A K Y M A S**

**DĖL GREITAI UŽŠALDYTŲ VAISIŲ IR DARŽOVIŲ, VAISIŲ SULČIŲ, DŽEMŲ IR  
PANAŠIŲ PRODUKTŲ KOKYBĖS TYRIMŲ METODŲ**

2000 m. gruodžio 14 d. Nr. 355

Vilnius

Įgyvendindamas Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. rugsėjo 29 d. nutarimu Nr. 1076 „Dėl Lietuvos pasirengimo narystei Europos Sąjungoje programos (Nacionalinė *acquis* priėmimo programa) teisės derinimo priemonių ir *acquis* įgyvendinimo priemonių 1999 metų planų patvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. [83-2473](#)) patvirtintą Lietuvos pasirengimo narystei Europos Sąjungoje programos (Nacionalinė *acquis* priėmimo programa) teisės derinimo priemonių 1999 metų planą,

1. T v i r t i n u Greitai užšaldytų vaisių ir daržovių, vaisių sulčių, džemų ir panašių produktų kokybės tyrimo metodus (pridedama).

2. Nustatau, kad Greitai užšaldytų vaisių ir daržovių, vaisių sulčių, džemų ir panašių produktų kokybės tyrimo metodai taikomi nuo 2002 m. sausio 1 d.

ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

KĘSTUTIS KRISTINAITIS

PATVIRTINTA  
Lietuvos Respublikos  
žemės ūkio ministro  
2000 12 14 įsakymu Nr. 355

## **GREITAI UŽŠALDYTŲ VAISIŲ IR DARŽOVIŲ, VAISIŲ SULČIŲ, DŽEMŲ IR PANAŠIŲ PRODUKTŲ KOKYBĖS TYRIMO METODAI**

Greitai užšaldytų vaisių ir daržovių, vaisių sulčių, džemų ir panašių produktų kokybės tyrimo metodai parengti atsižvelgiant į šiuos dokumentus:

Lietuvos Respublikos maisto įstatymą, priimtą 2000 m. balandžio 4 d. Nr. VIII-1608 (Žin., 2000, Nr. [32-893](#));

Lietuvos Respublikos standartizacijos įstatymą, priimtą 2000 m. balandžio 11 d. Nr. VIII-1618 (Žin., 2000, Nr. [35-972](#));

Lietuvos Respublikos atitikties įvertinimo įstatymą, priimtą 1998 m. spalio 6 d. Nr. VIII-870 (Žin., 1998, Nr. [92-2542](#));

Greitai užšaldytų maisto produktų techninį reglamentą (Žin., 2000, Nr. [12-309](#));

Vaisių sulčių ir panašių produktų techninį reglamentą (Žin., 2000, Nr. [20-518](#));

Džemų ir panašių produktų techninį reglamentą (Žin., 2000, Nr. [20-517](#));

Lietuvos higienos normą HN 53:1998 „Leidžiami vartoti maisto priedai“;

Lietuvos higienos normą HN 54:1998 „Maisto žaliavos ir maisto produktai. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų koncentracijos ir didžiausi leidžiami užterštumo radioaktyviaisiais izotopais lygiai“;

CODEX STAN 52-1981 Greitai užšaldytos braškės;

CODEX STAN 111-1981 Greitai užšaldyti žiediniai kopūstai;

CODEX STAN 140-1981 Greitai užšaldytos morkos;

CODEX STAN 44-1981 Kodekso standartas, skirtas abrikosų, persikų ir kriaušių nektarams, konservuotiems vien tiktais fiziniiais būdais;

CODEX STAN 48-1981 Obuolių sultys, konservuotos fiziniiais būdais;

CODEX STAN 63-1981 Koncentruotos obuolių sultys, konservuotos vien tiktais fiziniiais būdais;

CODEX STAN 161-1989 Bendras standartas, skirtas vaisių nektarams, konservuotiems vien tiktais fiziniiais būdais;

CODEX STAN 164-1989 Bendras standartas, skirtas vaisių sultims, konservuotiems vien tiktais fiziniiais būdais;

Codex Alimentarius, Fruit Juis and Related Products, vol. 6, part VI, Rome, 1992;

VDF Association of the German Fruit Juice Industry. RSK Values, the Complete Manual, Guide Values and Ranges of specific Numbers, Including the Revised Methods of Analysis, Verlag Fliissiges Obst GmbH, 1987;

CODEX STAN 79-1981 Džemai (vaisių konservai) ir želė gaminiai;

Codex Alimentarius commision: Joint FAO/WHO Food Standards Programme – Praposed draft revised Codex Standard for citrus marmelade, Washington, 1998;

GOST 8756.13-1987 Vaisių ir daržovių gaminiai. Cukraus nustatymo metodai.

### **I. BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Šie tyrimo metodai taikomi kokybei ir nekenksmingumui nustatyti.

### **II. GREITAI UŽŠALDYTŲ VAISIŲ IR DARŽOVIŲ KOKYBĖS TYRIMO METODAI**

2. Greitai užšaldytų vaisių ir daržovių kokybės rodikliai nustatomi vadovaujantis tokiais Lietuvos Respublikos standartais:

LST 1618:2000 Greitai užšaldytų vaisių ir daržovių atitirpinimas. Pamatinis metodas;  
 LST 1619:2000 Greitai užšaldytų vaisių ir daržovių virimas. Pamatinis metodas;  
 LST 1620:2000 Greitai užšaldytų vaisių ir daržovių neto masės nustatymas;  
 LST 1621:2000 Diržingų plaušų nustatymas;  
 LST 1622:2000 Bendro tirpių sausųjų medžiagų kiekio nustatymas užšaldytuose vaisiuose;  
 LST 1623:2000 Mineralinių priemaišų nustatymas greitai užšaldytuose vaisiuose ir daržovėse;  
 LST 1584:1999 Vaisių ir daržovių gaminiai. Augalinės kilmės priemaišų nustatymo metodai.

### **III. VAISIŲ SULČIŲ IR PANAŠIŲ PRODUKTŲ KOKYBĖS TYRIMO METODAI**

3. Vaisių sulčių, koncentruotų sulčių, vaisių nektarų kokybės rodikliai nustatomi vadovaujantis tokiais Lietuvos Respublikos standartais:  
 LST EN 1131:1998 Vaisių ir daržovių sultys. Santykinio tankio nustatymas;  
 LST EN 1132:1998 Vaisių ir daržovių sultys. pH vertės nustatymas;  
 LST EN 12143:1998 Vaisių ir daržovių sultys. Tirpių sausųjų medžiagų kiekio nustatymas. Refraktometrinis metodas;  
 LST EN 12147:1999 Vaisių ir daržovių sultys. Titruojamojo rūgštingumo nustatymas;  
 LST ISO 2448:1999 Vaisių ir daržovių gaminiai. Etanolio kiekio nustatymas;  
 LST ISO 6632:2000 Vaisiai, daržovės ir jų gaminiai. Lakiojo rūgštingumo nustatymas;  
 LST ISO 7466:1999 Vaisių ir daržovių gaminiai. 5-hidroksimetilfurfurolo (5-HMF) kiekio nustatymas.

### **IV. DŽEMŲ IR PANAŠIŲ PRODUKTŲ KOKYBĖS TYRIMO METODAI**

4. Džemų, marmeladų, želė kokybės rodikliai nustatomi vadovaujantis tokiais Lietuvos Respublikos standartais:  
 LST ISO 750:2000 Vaisių ir daržovių gaminiai. Titruojamojo rūgštingumo nustatymas;  
 LST ISO 751:2000 Vaisių ir daržovių gaminiai. Vandenyje netirpių sausųjų medžiagų nustatymas.  
 LST ISO 762:1998 Vaisių ir daržovių gaminiai. Mineralinių priemaišų kiekio nustatymas;  
 LST ISO 1842:1997 Vaisių ir daržovių gaminiai. pH nustatymas;  
 LST ISO 2173:1996 Vaisių ir daržovių produktai. Tirpių sausųjų medžiagų kiekio nustatymas. Refraktometrinis metodas;  
 LST ISO 5518:1997 Vaisiai, daržovės ir jų gaminiai. Benzenkarboksirūgšties kiekio nustatymas. Spektrofotometrinis metodas;  
 LST ISO 5519:1997 Vaisiai, daržovės ir jų gaminiai. Sorbo rūgšties kiekio nustatymas;  
 LST ISO 5522:1997 Vaisiai, daržovės ir jų gaminiai. Bendrojo sieros dioksido kiekio nustatymas;  
 LST 1584:1999 Vaisių ir daržovių gaminiai. Augalinės kilmės priemaišų nustatymo metodai;  
 LST 1698:2000 Vaisių ir daržovių gaminiai. Cukraus nustatymo metodas.

### **V. SUNKIŲJŲ METALŲ IR MIKOTOKSINŲ KONCENTRACIJŲ NUSTATYMO METODAI**

5. Greitai užšaldytų vaisių ir daržovių, vaisių sulčių, džemų ir panašių produktų nekenksmingumo rodikliai nustatomi vadovaujantis tokiais Lietuvos Respublikos standartais:  
 LST ISO 2447:2000 Vaisių ir daržovių gaminiai. Alavo kiekio nustatymas;  
 LST ISO 5515:1999 Vaisiai, daržovės ir jų gaminiai. Organinių medžiagų skaidymas prieš analizę. Šlapiasis metodas;

LST ISO 5516:1999 Vaisiai, daržovės ir jų gaminiai. Organinių medžiagų skaidymas prieš analizę. Deginimo iki pelenų metodas;

LST ISO 6561:2000 Vaisiai, daržovės ir jų gaminiai. Kadmio kiekio nustatymas. Beliepsnės atominės absorbcijos spektrometrinis metodas;

LST ISO 6633:2000 Vaisiai, daržovės ir jų gaminiai. Švino kiekio nustatymas. Beliepsnės atominės absorbcijos spektrometrinis metodas;

LST ISO 6634:1998 Vaisiai, daržovės ir jų gaminiai. Arseno kiekio nustatymas. Spektrofotometrinis metodas, vartojant sidabro dietilditiokarbamatą;

LST ISO 8128-1:1998 Obuolių sultys, obuolių sulčių koncentratai ir gėrimai su obuolių sultimis. Patulino kiekio nustatymas. 1-oji dalis. Didelės skyros skysčių chromatografijos metodas;

LST ISO 8128-2:1998 Obuolių sultys, obuolių sulčių koncentratai ir gėrimai su obuolių sultimis. Patulino kiekio nustatymas. 2-oji dalis. Plonasluoksnės chromatografijos metodas.

## **VI. PRODUKTŲ PRIĖMIMO IR MĖGINIŲ ĖMIMO LABORATORINĖMS ANALIZĖMS METODIKA**

Konservuotų vaisių ir daržovių produktų priėmimas ir šių produktų mėginių ėmimas laboratorinėms analizėms atliekamas pagal 1 priede pateiktą metodiką“ (pridedama)

*Papildyta skyriumi:*

*Nr. [427](#), 2001-12-06, Žin., 2001, Nr. 104-3727 (2001-12-12), i. k. 1012330ISAK00000427*

SUDERINTA

Valstybinės maisto ir veterinarijos

tarnybos direktorius

K. Lukauskas

2000 11 22

Respublikinio mitybos

centro direktorė

K. Kadziauskienė

2000 11 14

Greitai užšaldytų vaisių ir daržovių, vaisių sulčių, džemų ir panašių produktų kokybės tyrimų metodų 1 priedas

## KONSERVUOTŲ VAISIŲ IR DARŽOVIŲ PRODUKTŲ PRIĖMIMO IR ŠIŲ PRODUKTŲ MĖGINIŲ ĖMIMO LABORATORINĖMS ANALIZĖMS METODIKA

Ši metodika parengta vadovaujantis: CAC/ RM 42 – 1971 Fasuotų maisto produktų mėginių atrinkimo schema (AQL 6,5); 2001 m. kovo 8 d. Komisijos direktyva 2001/22/EC, nurodanti bandinių paėmimo ir analizės metodus, skirtus oficialiajai švino, kadmio, gyvsidabrio ir 3-monochloropropano-1,2 diolio (3-MCPD) kiekio kontrolei maisto produktuose.

### I. METODIKOS TAIKymo SRITIS

1. Ši metodika skirta konservuotų vaisių ir daržovių bei fasuotų greitai užšaldytų produktų (toliau – produktai) partijų priėmimo ir šių produktų mėginių ėmimo laboratorinėms analizėms tvarkai nustatyti.

2. Ši metodika nustato produktų priėmimo taisykles pagal jų kokybės įvertinimą, siekiant kontroliuoti, ar partija atitinka produkto kokybės privalomuosius arba standarto reikalavimus pagal defektinių vienetų klasifikacijas.

3. Šioje metodikoje neatsižvelgta į pesticidų liekanas, teršalus, išsipūtusius konservus, pašalines priemaišas (stiklą, akmenėlius, didesnius vabzdžius ir kt.), galinčius kelti pavojų žmonių sveikatai. Šiems faktoriams nustatyti turi būti taikomi kiti kriterijai ir kitos mėginių ėmimo metodikos.

### II. PAGRINDINĖS SĄVOKOS

4. Šioje metodikoje vartojamos sąvokos:

4.1. **Kokybė** – privalomųjų arba standarto reikalavimų nustatyta produkto savybių visuma, leidžianti tenkinti išreikštus ir numanomas vartotojų poreikius.

4.2. **Defektinis vienetas** – ėminio vienetas, neatitinkantis produkto kokybės privalomųjų arba standarto reikalavimų (pagal bendrą trūkumų skaičių, atskirus leistinus nukrypimus ir pan.), tačiau dėl to produktas negali būti atmestinas.

4.3. **Priėmimo skaičius (c)** – maksimalus defektinių vienetų, leistinių ėminyje, kiekis, pagal kurį sprendžiama, ar partija atitinka produkto kokybės standarto reikalavimus.

4.4. **Partija** – to paties pavadinimo, vienodo tipo, pagamintas nenutrūkstamo technologinio proceso metu, išfasuotas į vienodo tipo tarą produktas, kuriam taikomi tokie patys produktų saugos ir atitikties reikalavimai.

4.5. **Partijos dydis (N)** – produkto taros vienetų (ar ėminių vienetų) skaičius partijoje.

4.6. **Ėminio vienetas** – produkto taros vienetas, jo turinio dalis, kuri tiriama kaip atskiras vienetas.

4.7. **Ėminio dydis (n)** – produkto ėminio vienetų skaičius, sudarantis bendrą ėminį, paimtą iš partijos.

4.8. **Kontrolė** – ėminio matavimas, ištyrimas ir nustatymas, ar jis atitinka produkto kokybės standarto reikalavimus.

4.9. **Kontrolės lygiai:**

4.9.1. produkto kokybei tikrinti įmonė gamintoja, maisto kokybę kontroliuojanti institucija taiko paprastą kontrolę (1 lygis);

4.9.2. produkto kokybei tikrinti ginčo atveju – pakartotinę kontrolę (2 lygis).

4.10. **Ėminių ėmimo planas** – planas, kuriame nurodyta kontrolės lygis, ėminių dydis, priėmimo skaičius (c), pagal kurį, remiantis tikrinimo rezultatais sprendžiama, ar partija priimtina.

4.11. **Taškinis mėginys** – produkto kiekis, paimtas iš kiekvieno ėminio vieneto, atrinkto iš partijos pagal 8.3 punktą.

4.12. **Bendrasis mėginys** – visų taškinių mėginių kiekis, skirtas laboratorinėms analizėms.

### III. PRODUKTŲ PRIĖMIMO TAISYKLĖS

5. Produktai priimami partijomis pagal ėminių ėmimo planą (žr. metodikos 1 priedą), kuris parinktas leidžiant ne didesnę kaip 6,5 priimtąją defektingumo lygį  $AQL=6,5$  (Acceptable Quality Level 6,5).

6. Produktų ėminius paima įgaliotas asmuo, turintis reikiamą kvalifikaciją.

7. Taikant ėminių ėmimo planą, būtina žinoti:

7.1. partijos dydį (N) vienetais;

7.2. vartojamosios taros talpą (neto masę kg arba tūrį  $dm^3$ );

7.3. kontrolės lygį;

7.4. produkto kokybės privalomuosius arba standarto reikalavimus.

8. Atliekant produkto priėmimo kontrolę:

8.1. Parenkamas atitinkamas kontrolės lygis.

8.2. Nustatomas partijos dydis (N).

8.3. Nustatomas ėminio dydis (n), kurį reikia paimti iš tiriamosios partijos, atsižvelgiant į partijos dydį (N), taros dydį ir kontrolės lygį (žr. metodikos 1 priedą).

8.4. Kiekvienas ėminio vienetas paimamas iš partijos atsitiktine tvarka ir tiriamas pagal atitinkamo produkto privalomuosius arba standarto reikalavimus (ženklinimas, neto masė arba tūris, jusliniai rodikliai, vaisių, daržovių kiekis produkte ir kt.), ir nustatoma, ar jis „priimtinas“, ar „defektinis“.

8.5. Defektinių vienetų kiekis suderinamas su priėmimo skaičiumi (c), nurodytu atitinkame ėminių ėmimo plane.

8.6. Ar partija priimtina, sprendžiama pagal defektinių vienetų ėminyje kiekį. Partija laikoma priimtina, jeigu defektinių vienetų kiekis prilygsta arba yra mažesnis už priėmimo skaičių (c). Partija laikoma nepriimtina, jeigu defektinių vienetų kiekis viršija priėmimo skaičių (c).

9. Ėminių ėmimo plano taikymo pavyzdžiai nurodyti metodikos 2 priede.

### IV. MĖGINIŲ ĖMIMAS LABORATORINĖMS ANALIZĖMS

10. Produktų mėginių ėmimas fizikiniams ir cheminiams rodikliams nustatyti:

10.1. Taškiniai mėginiai paimami iš kiekvieno ėminio vieneto, paimto iš partijos pagal šios metodikos 8.3 punktą.

10.2. Prieš taškinių mėginių ėmimą produktas kruopščiai išmaišomas.

10.3. Iš taškinių mėginių sudaromas bendrasis mėginys.

10.4. Bendrojo mėginio masė turi būti ne mažesnė kaip 0,5 kg. Jeigu ėminyje produkto masė mažesnė už reikalingą, imamas didesnis produkto kiekis. Jeigu ėminyje produkto masė didesnė už reikalingą, iš kiekvieno ėminio vieneto imamas vienodos masės taškinis mėginys.

11. Produktų, fasuotų į gabenamąją tarą, mėginių ėmimas fizikiniams ir cheminiams rodikliams nustatyti:

11.1. Taškiniai mėginiai atrenkami iš kiekvieno gabenamosios taros vieneto, paimto iš partijos pagal šios metodikos 8.3 punktą. Jeigu skysto produkto turinys yra nevienodas, jis kruopščiai išmaišomas ir iš skirtingų produkto sluoksnių imami po 100-500 g taškiniai mėginiai. Taškinių mėginių kiekis iš kiekvieno gabenamosios taros vieneto turi būti ne mažesnis kaip du. Atsižvelgiant į produkto masę, reikalingą tyrimui, bendrojo mėginio masė iš kiekvieno gabenamosios taros vieneto turi būti ne mažesnė nei 0,3 kg ir ne didesnė kaip 3,0 kg. Maišant produktą, jusliškai kontroliuojama, ar nėra produkte neleidžiamų pašalinių priemaišų ir pelėsių. Rastos pašalinės priemaišos siunčiamos į laboratoriją.

11.2. Iš taškinių mėginių sudaromas bendrasis mėginys. Produkto bendrojo mėginio masė turi būti ne mažesnė kaip: 0,5 kg – fizikinių ir cheminių kokybės rodiklių kontrolei; 1,5 kg – fizikinių ir cheminių kokybės rodiklių ir mineralinių ir pašalinių priemaišų kiekių kontrolei; 5,0 kg – produkto sudedamųjų dalių kiekio kontrolei.

11.3. Nustatomi kiekvieno paimto tikrinimui gabenamosios taros vieneto jusliniai rodikliai, naudojant produktą, likusį po mėginių atrinkimo pagal šios metodikos 11.2 punktą. Mėginio masė jusliniam tyrimui turi būti ne mažesnė kaip 200 g iš kiekvieno gabenamosios taros vieneto.

SUDERINTA

Valstybinės maisto ir veterinarijos  
 tarnybos direktorius  
Kazimieras Lukauskas  
2001 m. lapkričio 13 d.

SUDERINTA

Respublikinio mitybos centro  
direktorius  
Albertas Barzda  
2001 m. lapkričio 8 d.

*Papildyta priedu:*

Nr. [427](#), 2001-12-06, Žin., 2001, Nr. 104-3727 (2001-12-12), i. k. 1012330ISAK00000427

Konservuotų vaisių ir daržovių produktų  
priėmimo ir šių produktų mėginių ėmimo  
laboratorinėms analizėms metodikos  
1 priedas

## **PRODUKTO KOKYBĖS KONTROLĖS ĖMINIŲ ĖMIMO PLANAS**

Partijos dydis (N), vnt. 1 lygis 2 lygis

Ėminio dydis (n) Priėmimo skaičius (c) Ėminio dydis (n) Priėmimo skaičius (c)

### **Produkto neto masė vartojamojoje taroje yra lygi arba mažesnė nei 1,0 kg**

4800 arba mažiau 6 1 13 2  
Daugiau kaip 4800 iki 24000 13 2 21 3  
Daugiau kaip 24000 iki 48000 21 3 29 4  
Daugiau kaip 48000 iki 84000 29 4 48 6  
Daugiau kaip 84000 iki 144000 48 6 84 9  
Daugiau kaip 144000 iki 240000 84 9 126 13  
Daugiau kaip 240000 126 13 200 19

### **Produkto neto masė vartojamojoje taroje yra didesnė kaip 1,0 kg, bet ne didesnė kaip 4,5 kg**

2400 arba mažiau 6 1 13 2  
Daugiau kaip 2400 iki 15000 13 2 21 3  
Daugiau kaip 15000 iki 24000 21 3 29 4  
Daugiau kaip 24000 iki 42000 29 4 48 6  
Daugiau kaip 42000 iki 72000 48 6 84 9  
Daugiau kaip 72000 iki 120000 84 9 126 13  
Daugiau kaip 120000 126 13 200 19

### **Produkto neto masė vartojamojoje taroje didesnė negu 4,5 kg**

600 arba mažiau 6 1 13 2  
Daugiau kaip 600 iki 2000 13 2 21 3  
Daugiau kaip 2000 iki 7200 21 3 29 4  
Daugiau kaip 7200 iki 15000 29 4 48 6  
Daugiau kaip 15000 iki 24000 48 6 84 9  
Daugiau kaip 24000 iki 42000 84 9 126 13  
Daugiau kaip 42000 126 13 200 19

Papildyta priedu:

Nr. [427](#), 2001-12-06, Žin., 2001, Nr. 104-3727 (2001-12-12), i. k. 1012330ISAK00000427

Konservuotų vaisių ir daržovių produktų  
priėmimo ir šių produktų mėginių ėmimo  
laboratorinėms analizėms metodikos  
2 priedas

### ĖMINIŲ ĖMIMO PLANO TAIKYMO PAVYZDŽIAI

1. 1 lygis – paprasta kontrolė.

Partijoje yra 1200 dėžių, kiekvienoje dėžėje po 12 fasavimo vienetų  $2,5 \text{ dm}^3$  talpos.

Nutarta skirti paprastą kontrolę, kadangi prekės yra neginčytinos ir prieštaravimų dėl kokybės nėra.

Partijos dydis (N) –  $1200 \times 12$  arba 14400 fasavimo vienetų.

Fasavimo vieneto tūris –  $2,5 \text{ dm}^3$ .

Kontrolės lygis – 1 lygis.

Ėminio dydis (n) – 13.

Priėmimo skaičius (c) – 2.

Jeigu ėminyje iš 13 fasavimo vienetų yra ne daugiau kaip 2 defektiniai vienetai, partija laikoma priimtina.

Jeigu ėminyje iš 13 fasavimo vienetų yra 3 ir daugiau defektinių vienetų, partija laikoma nepriimtina.

2. 2 lygis – pakartotinė kontrolė.

Jeigu šio priedo 1 punkte nurodytame pavyzdyje produktų kokybė yra ginčytina, imamas didesnis ėminio kiekis, atrenkant ne mažiau kaip 21 dėžutę.

Partijos dydis (N) –  $1200 \times 12$  arba 14400 fasavimo vienetų.

Fasavimo vienetų tūris –  $2,5 \text{ dm}^3$ .

Kontrolės lygis – 2 lygis.

Ėminio dydis (n) – 21.

Priėmimo skaičius (c) – 3.

Jeigu ėminyje iš 21 fasavimo vieneto yra ne daugiau kaip 3 defektiniai vienetai, partija laikoma priimtina.

Jeigu ėminyje iš 21 fasavimo vieneto yra 4 ir daugiau defektinių vienetų, partija laikoma nepriimtina.

*Papildyta priedu:*

Nr. [427](#), 2001-12-06, Žin., 2001, Nr. 104-3727 (2001-12-12), i. k. 1012330ISAK00000427

#### Pakeitimai:

1.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [427](#), 2001-12-06, Žin., 2001, Nr. 104-3727 (2001-12-12), i. k. 1012330ISAK00000427

Dėl žemės ūkio ministro 2000 m. gruodžio 14 d. įsakymo Nr. 355 „Dėl Greitai užšaldytų vaisių ir daržovių, vaisių sulčių, džemų ir panašių produktų kokybės tyrimo metodų" papildymo