

## SKAIČIAVIMO PAVYZDŽIAI

### 1 pavyzdys

Nurodyta tokia prekės sudėtis (masės procentais):

5 % krakmolo  
30 % gliukozės  
20 % fruktozės

1. Į produkto sudėtį įeina gliukozė ir fruktozė; fruktozės kiekis yra mažesnis už gliukozės kiekį. *Sacharozei/invertuotajam cukrui/izogliukozei* priskiriamas invertuotojo cukraus (gliukozės ir fruktozės lygiomis dalimis), išreikšto sacharozė, kiekis:

$$(20 + 20) \times 0,95 = 38 \%$$

2. Gliukozės kiekis, viršijantis fruktozės kiekį, perskaičiuojamas į krakmolą:

$$(30 - 20) \times 0,9 = 9 \%$$

3. Suskaičiuojamas bendras *krakmolo/gliukozės* kiekis:

$$5 + 9 = 14 \%$$

4. *Meursing* kodas – **7007**.

### 2 pavyzdys

Nurodyta tokia prekės sudėtis (masės procentais):

5 % krakmolo  
20 % gliukozės  
35 % fruktozės

1. Į produkto sudėtį įeina gliukozė ir fruktozė; fruktozės kiekis yra didesnis už gliukozės kiekį. *Sacharozei/invertuotajam cukrui/izogliukozei* yra priskiriama šių dviejų cukrų kiekių aritmetinė suma (koeficientas 0,95):

$$(20 + 35) \times 0,95 = 52,25 \%$$

2. *Krakmolo/gliukozės* kiekis – 5 %.

3. *Meursing* kodas – **7008**.

### 3 pavyzdys

Nurodyta tokia prekės sudėtis (masės procentais):

5 % krakmolo  
20 % gliukozės  
35 % fruktozės  
7 % laktozės

1. Į produkto sudėtį įeina gliukozė ir fruktozė; fruktozės kiekis yra didesnis už gliukozės kiekį. *Sacharozei/invertuotajam cukrui/izogliukozei* yra priskiriama šių dviejų cukrų kiekių aritmetinė suma (koeficientas 0,95):

$$(20 + 35) \times 0,95 = 52,25 \%$$

2. Laktozės kiekis *Meursing* kodui įtakos neturi.

3. *Krakmolo/gliukozės* kiekis – 5 %

4. *Meursing* kodas – **7008**.

#### 4 pavyzdys

Nurodyta tokia prekės sudėtis (masės procentais):

5 % krakmolo  
20 % gliukozės  
35 % fruktozės  
7 % galaktozės

1. Į prekės sudėtį be gliukozės įeina galaktozė, todėl, prieš atliekant kitus skaičiavimus, iš bendro gliukozės kiekio turi būti atmestas kiekis, lygus galaktozės kiekiui:

$$20 - 7 = 13 \%$$

2. Į produkto sudėtį įeina gliukozė ir fruktozė; fruktozės kiekis yra didesnis už gliukozės kiekį. *Sacharozei/invertuotajam cukrui/izogliukozei* yra priskiriama šių dviejų cukrų kiekių aritmetinė suma (koeficientas 0,95), kuri apskaičiuojama atmetus gliukozės kiekį, susidariusį dėl laktozės skilimo:

$$(13 + 35) \times 0,95 = 45,6 \%$$

3. *Krakmolo/gliukozės* kiekis – 5 %.

4. *Meursing* kodas – **7007**.

#### 5 pavyzdys

Nurodyta tokia prekės sudėtis (masės procentais):

5 % krakmolo  
35 % gliukozės  
20 % fruktozės  
7 % galaktozės

1. Į prekės sudėtį be gliukozės įeina galaktozė, todėl, prieš atliekant kitus skaičiavimus, iš bendro gliukozės kiekio turi būti atmestas kiekis, lygus galaktozės kiekiui:

$$35 - 7 = 28 \%$$

2. Į produkto sudėtį įeina gliukozė ir fruktozė; fruktozės kiekis yra mažesnis už gliukozės kiekį. *Sacharozei/invertuotajam cukrui/izogliukozei* yra priskiriamas invertuotojo cukraus (gliukozės ir fruktozės lygiomis dalimis), išreikšto sacharozė, kiekis:

$$(20 + 20) \times 0,95 = 38 \%$$

3. Gliukozės kiekis, viršijantis fruktozės kiekį, perskaičiuojamas į krakmolą:

$$(28 - 20) \times 0,9 = 7,2 \%$$

4. Suskaičiuojamas bendras *krakmolo/gliukozės* kiekis:

$$5 + 7,2 = 12,2 \%$$

5. *Meursing* kodas – **7007**.

## 6 pavyzdys

Nurodyta tokia prekės sudėtis (masės procentais):

5 % krakmolo  
20 % kazeino  
5 % sojos baltymų  
0,7 % laktozės

1. Prekės sudėtyje esanti laktozė (pieno sudedamoji dalis) sudaro mažiau kaip 1 % masės, todėl kazeinas nėra priskiriamas pieno baltymams.
2. Sojos baltymai taip pat nepriskiriami pieno baltymams.
3. *Krakmolo/gliukozės* kiekis – 5 %.
4. *Meursing* kodas – **7005**.

## 7 pavyzdys

Nurodyta tokia prekės sudėtis (masės procentais):

5 % krakmolo  
20 % kazeino  
11 % sojos baltymų  
7 % laktozės

1. Prekės sudėtyje esanti laktozė (pieno sudedamoji dalis) sudaro ne mažiau kaip 1 % masės, todėl kazeinas priskiriamas *pieno baltymams* – 20 %.
2. Sojos baltymai nepriskiriami pieno baltymams.
3. *Krakmolo/gliukozės* kiekis – 5 %.
4. *Meursing* kodas – **7065**.

## 8 pavyzdys

Nurodyta tokia prekės sudėtis (masės procentais):

5 % krakmolo  
20 % kazeino  
7 % augalinių riebalų

1. Prekės sudėtyje nėra kitų pieno sudedamųjų dalių, todėl kazeinas nėra priskiriamas pieno baltymams.
2. *Krakmolo/gliukozės* kiekis – 5 %
3. *Meursing* kodas – **7005**.

## 9 pavyzdys

Nurodyta tokia prekės sudėtis (masės procentais):

5 % krakmolo  
20 % kazeino  
7 % sviesto, kurio riebumas 80 % masės.

1. *Pieno riebalai* produkte sudaro:

$$7 \times 80 / 100 = 5,6 \%$$

2. Prekės sudėtyje esantis sviestas (pieno sudedamoji dalis) sudaro ne mažiau kaip 1 % masės, todėl kazeinas priskiriamas *pieno baltymams* – 20 %.

3. *Krakmolo/gliukozės* kiekis – 5 %.

4. *Meursing* kodas – **7265**.