

SPECIFIKACIJA PROIZVODA – PRODUCT SPECIFICATION

Naziv proizvoda (Product): Liofilizovana jagoda sečena
(Lyophilized strawberries – Drying frozen strawberries sliced)

Vrsta i sorta (Cultivar): *Fragaria vesca* var. *Zenga Zengana*, *Clery*.

Poreklo (Origin): Srbija, (Serbia)

Opšti opis: Plodovi jagode koji su ubrani u punoj zrelosti, bez procesa fermentacije, bez tragova nečistoće i nisu genetski modifikovani.. Plodovi se nalaze u sečenom stanju, osušeni procesom liofilizacije.

Oblik, forma, boja i senzorne osobine karakteristične su za sortu.

Description: Strawberry fruits are harvested at full maturity, without the fermentation process, without any traces of impurities and non-genetically modified. The fruits are sliced, dried with lyophilizing processes.

Shape, form, color and sensory properties are characteristic of the variety.



FIZIČKE OSOBINE (physical characteristics)

Strane materije (Foreign material)	Materije koje nisu biljnog porekla <i>non plant material</i>	Nedozvoljeno (No)
Ostaci drugih biljaka Foreign evm	Odnosi se na biljne delove koji nisu od biljke jagode <i>parts of other plants</i>	Nedozvoljeno(No)
Insekti i štetočine Insects and pests	Odnosi se i na njihove ostatke. (delovi, larve, jaja i sl) <i>also refers to the their parts (parts, larvae, eggs)</i>	Nedozvoljeno(No)
Brix	Sadržaj suve materije merene na 20°C (pre sušenja) <i>Brix measured before drying</i>	min 10 °Bx
Sadržaj vlage Moisture content	Sadržaj vlage u procentima	5-8%

SENZORNE OSOBINE *Organoleptic quality*

Boja colour	Tipična za sortu <i>Typical</i>
Miris taste	Karakterističan za sortu, bez prisustva drugih stranih mirisa. <i>Typical</i>
Ukus scent	Prijatan, suv, hrskav, nefermentisan i tipičan za sortu <i>Typical</i>
Izgled look	Ujednačen sa istom ili sličnom teksturom, oblikom i formom <i>Typical</i>

HEMIJSKE KARAKTERISTIKE – TEŠKI METALI (*Heavy metals*)

- ❖ Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje za koji se utvrđuju maksimalno dozvoljene količine ostataka sredstava za zaštitu bilja (Službeni glasnik RS“ br. 29/14, 37/14, 39/14,72/14)
Proizvod je u skladu sa evropskim zakonima („Commission Regulation (EC) No 1881/2006 i sve njene dopune i izmene).
Hemijske karakteristike su detaljnije definisane u **Anex 1**
 - Ordinance on amendments to the Ordinance on the maximum allowable amount of residues of plant protection products in food and feed (Official Gazette no. 29/14, 37/14, 39/14,72/14)
 - The product complies with European legislation (“Commission Regulation (EC) No 1881/2006 and all its amendments and modifications).
 - Chemical characteristics typical details are defined in Annex 1

HEMIJSKE KARAKTERISTIKE – PESTICIDI (*Chemical composition – pesticides*)

- ❖ Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje za koji se utvrđuju maksimalno dozvoljene količine ostataka sredstava za zaštitu bilja (Službeni glasnik RS“ br. 29/14, 37/14, 39/14, 72/14)
- ❖ Proizvod je u skladu sa evropskim zakonima („**Commission Regulation (EC) No 396/2005**“ i sve njene dopune i izmene).

Hemijske karakteristike su detaljnije definisane u **Anex 2**

- *Regulation on maximum permitted levels of residues of pesticides in food and feed and feed that establishes the maximum allowable amount of residues of plant protection products (Official Gazette no. 29/14, 37/14, 39/14, 72/14)*
- *The product complies with European legislation ("Commission Regulation (EC) No 396/2005 'and all its supplements and amendments).*
- *Chemical characteristics typical details are defined in Annex 2*

MIKROBIOLOŠKE KARAKTERISTIKE (*microbiological characteristics*)

- ❖ Prema Pravilniku o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa - Sl.glasnik 72/2010
- ❖ Prema Pravilniku o posebnim uslovima higijene ploda maline i kupine u svežem ili smrznutom stanju u svim fazama prometa - Sl.glasnik 80/2011
- ❖ Pravilnik o kvalitetu proizvoda od voća, povrća i pečurki i pektinskih preparata Sl. list SFRJ", br. 1/79, 20/82, 39/89 - dr. pravilnik, 74/90 i 46/91 - dr. pravilnik, "Sl. list SRJ", br. 33/95 - dr. pravilnik i 58/95 i "Sl. list SCG", br. 56/2003 - dr. pravilnik, 4/2004 - dr. pravilnik, 12/2005 - dr. pravilnik i 43/2013

COMMISSION REGULATION (EC) No 2073/2005; 1441/2007; 365/2010 sa svim njenim dopunama i izmenama i sa izuzećem: – hrane za decu i dijetetske hrane

Mikrobiološke karakteristike su detaljnije definisane u **Anex 3**

- *According to the Regulation on the general and specific requirements of food hygiene at any stage of production, processing and distribution - Official Gazette 72/2010*
- *According to the Regulation on special conditions of hygiene raspberry and blackberry in fresh or frozen state in all phases of operations - Official Gazette 80/2011*
- *Regulation on the quality of fruit, vegetables and mushrooms and pectin preparations Sl. SFRY ", no. 1/79, 20/82, 39/89 - dr. Regulations 74/90 and 46/91 - dr. Regulations," Fig. FRY ", no. 33/95 - dr. Regulation and 58/95 and" Official. Gazette ", no. 56/2003 - dr. Regulations, 4/2004 - dr. Regulations 12/2005 - . Regulation and 43/2013*
- *COMMISSION REGULATION (EC) No 2073/2005, 1441/2007, 365/2010 with all its amendments and modifications with the exception of: - food for children and dietetic food Microbiological characteristics typical details are specified in Annex 3*

DRUGE KARAKTERISTIKE (*Other characteristics*)

Sastojci, aditivi, alergeni:	Nema (Spisak alergena) Anex 4 No
GMO:	Proizvod ne potiče od genetski modifikovanih organizama. <i>No GMO</i>
Jonizacija (ionization):	Proizvod nije pretrpeo nikakvo jonizujuće zračenje. <i>No</i>
Radioaktivnost (radioactivity):	Nije prisutna <i>No</i> Vrši se po zahtevu korisnika: Eur limit Cs134 i Cs137 = max 600Bq/kg (EC) 733/2008 Ser limit Cs134 i Cs137 = max 1250Bq/kg Prav. 86/2011

KONTROLA PROIZVODNOG PROCESA

Vrši se prema HACCP planu, uz obavezno prisustvo metal-detektora sa etalonima od 2.5mm metal (Ferrous), 3.0mm mesing (Brass), 3.0mm nerđajući čelik (Stainless Steel). Proizvod se čuva na temperaturi od 20°C +/- 5°C
Production process control

Done according to the HACCP plan, with the obligatory presence of metal detectors with etalons of 2.5mm (Ferrous), 3.0mm (Brass), 3.0mm, (Stainless Steel). The product is stored at a temperature of 20°C +/- 5°C

PAKOVANJE (*PACKING*)

Kesa (bag)	KESA dvoslojna, parno nepropusna two-layer waterproof bags
Kutija(box)	Kartonska kutija K-240 380x280x240
Traka (tape)	Braon traka za kutije brown box tape
Etiketa (label)	Pojedinačna i zbirna: Etiketa sa podacima prema Pravilniku o deklarisanju i označavanju Individually and collectively: The label data according to the Regulations on labeling and marking
Folija (Stretch film)	Streč folija
Masa (mass)	Pojedinačno pakovanje: NETO: 0,8kg, 1kg ili po zahtevu



Izgled kutije (box)

Etiketa za kutiju (label)

Liofilizovana jagoda se pakuje u čistu neoštećenu ambalažu – kese. Pojedinačna pakovanja se stavljaju u kutiju. Kutije su zalepljene trakom, obeležene jasno i vidljivo etiketom i po potrebi čvsto strečovane folijom.
Lyophilized raspberry is packed in a clean undamaged packaging – bags. Individual packaging is placed in a box. The boxes are affixed to tape, marked clearly and visibly labeled and wrapped with stretch film.

ČUVANJE, UPUTSTVO, NAPOMENE, NAMERAVANA UPOTREBA

Proizvod skladištiti na temperaturi od 15⁰C do 25⁰C, tokom transporta, u maloprodajnim objektima i kod konzumenta. Proizvod nije visoko kaloričan tako da kod konzumenata ne izaziva povećanje telesne težine. Proizvod nije namenjen osobama alergičnim na koštičavo voće. Liofilizovana jagoda može se konzumirati bez ikakve prethodne pripreme. Otvoreno pakovanje je higroskopno (upija vlagu iz vazduha) pa plod gubi hrskavost i suvoću nakon nekoliko časova. Poželjno je plodove neposredno posle otvaranja konzumirati ili pakovanje otvarati i zatvarati po potrebi.
Rok upotrebe: 12 meseci
The product must be stored at a temperature of 15⁰C to 25⁰C, during transport, in retail stores and in consumers. The product does not have much high calories so that it does not cause an increase in body weight. The product is not intended for persons allergic to stone fruit. Lyophilized strawberries can be eaten without any prior preparation. Open package is hygroscopic (absorbs moisture from the air) and the fruit loses its crispness and dryness after a few hours. Preferably the fruit is consumed immediately after opening the package, or to open and close as needed.
Shelf life: 12 months