

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

Naziv proizvoda: D/Z Malina IQF „Rolend“

Vrsta i sorta: *Rubus idaeus* - Meeker

Poreklo: Srbija

Opšti opis: Plodovi maline koji su ubrani u punoj zrelosti, bez procesa fermentacije, bez tragova nečistoće i nisu genetski modifikovani. Oblik, forma, nijanse crvene boje i senzorne osobine karakteristične su za sortu. Plodovi se nalaze u celom i lomljenom stanju, duboko zamrznuti – IQF.



FIZIČKE OSOBINE

Strane materije	Materije koje nisu biljnog porekla	Bez prisustva
Ostaci drugih biljaka	Odnosi se na biljne delove koji nisu od biljke maline	Bez prisustva
Ostaci od biljke maline	Delovi biljke maline <5mm – list, čašica, drška i sl	1 kom/1kg
Insekti i štetočine	Odnosi se i na njihove ostatke. (delovi, larve, jaja i sl)	Bez prisustva
Nedozreli plodovi	Zeleni ili nedovoljno zreli plodovi maline	2 kom/2kg
Plesnivi plodovi	Sa prisustvom vidljive plesni na 2 koštunice	1 kom/2 kg
Deformacije	Oblik i forma ploda deformisani	8 kom/2kg
Lomljeni plodovi	Lom na plodovima	max 5% wt
Slepljeni plodovi	5 ili više plodova teško odvojivih	max 1% wt
Brix	Sadržaj suve materije merene na 20°C	min 8,5 °Bx

SENZORNE OSOBINE



Boja	Svetlo crvena do crvena - tipična za sortu
Miris	Karakterističan za sortu, bez prisustva drugih stranih mirisa.
Ukus	Svež, prijatan, nefermentisan i tipičan za sortu
Izgled	Ujednačen sa istom ili sličnom teksturom, oblikom i formom

HEMIJSKE KARAKTERISTIKE – TEŠKI METALI

- ❖ 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**

HEMIJSKE KARAKTERISTIKE - PESTICIDI

- ❖ 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**

MIKROBIOLOŠKE KARAKTERISTIKE

- ❖ 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**

DRUGE KARAKTERISTIKE

Sastojci, aditivi, alergeni:	(Spisak alergena) Anex 4
GMO:	Proizvod ne potiče od genetski modifikovanih organizama.
Jonizacija:	Proizvod nije pretrpeo nikakvo jonizujuće zračenje.
Radioaktivnost:	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). Temperatura čuvanja je od -18°C.

PAKOVANJE

Kesa	KESA polietilen LDPE (ili kesa od kupca) prema specifikaciji
Kutija	Kartonska - prema specifikaciji
Traka	Selotejp traka za kutije prema specifikaciji
Etiketa	Pojedinačna i zbirna: Etiketa sa podacima prema važećem Pravilniku o deklarisanju i označavanju
Folija	Streč folija prema specifikaciji
Paleta	Euro paleta
Masa	Pojedinačno pakovanje NETO 0,45kg; 0,5kg; 0,75kg; 1kg; 2,5kg u skladu sa zahtevom.



Proizvod se pakuje u čistu neoštećenu ambalažu – kese i kutije, koje su jednakih veličina. Kutije su zalepljene trakom, uredno složene na euro-paletu, obeležene jasno i vidljivo etiketom i čvsto strečovane folijom.

ČUVANJE, UPUTSTVO ZA UPOTREBU I NAPOMENE

Proizvod skladištiti na temperaturi od -18°C u hladnjači, 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 jagodasto voće.

Pre konzumiranja malinu odmrznuti i tada se može koristiti bez ikakve prethodne pripreme. Već jednom odmrznutu malinu nije preporučljivo ponovo zamrzavati. Pre serviranja i za vreme konzumiranja nije preporučljivo duže držati odmrznuti proizvod na temperaturi iznad 20°C.

Rok upotrebe: 30 meseci od datuma zamrzavanja

Prethodno izdanje: B Izmena: 1	Izradio: Nemanja Bojičić	Odobrio: Slobodan Obradović	Maj 2014
Važeće izdanje: B Izmena: 2	Izradio: Nemanja Bojičić	Odobrio: Slobodan Obradović	Jul, 2014