

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

Naziv proizvoda: D/Z Malina „Griz Jogurt kvalitet“ (*Frozen Crumble Raspberry Yoghurt Quality*)

Vrsta i sorta: *Rubus idaeus – Willamette, Meeker*

Poreklo (Origin): Srbija, (Serbia)

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 mlevenom stanju - griz, duboko zamrznuti.



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 – list, čašica, drška i sl <5mm | 1 kom/2kg |
| Prah | Prisustvo praha | Bez prisustva |
| Blok | Blokirane koštunice griza koje se ne mogu razdvojiti | Bez prisustva |
| Insekti i štetočine | Odnosi se i na njihove ostatke. (delovi, larve, jaja i sl) | Bez prisustva |
| Plesnivi plodovi i ožegotine | Plodovi sa vidljivom plesni i oštećenjima od sunca | max 1% wt |
| Lomljeni i deformisani plodovi | | Bez prisustva |
| Suva materija <i>Brix</i> | Sadržaj suve materije merene na 20°C | 8,5-12 ⁰ Bx |

SENZORNE OSOBINE



| | |
|---------------|--|
| Boja | Svetlo crvena do crvena tipična za sortu |
| Miris | Karakterističan za sortu, bez prisustva drugih stranih mirisa. |
| Ukus | Tipičan za sortu, nefermentisan |
| Izgled | Ujednačen, zrnast sa istom ili sličnom teksturom |

HEMIJSKE KARAKTERISTIKE – TEŠKI METALI (Chemical characteristics - 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**

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**

| | | | |
|--------------------------------|--------------------------|-----------------------------|-----------|
| 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 |

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**

DRUGE KARAKTERISTIKE (Other)

| | |
|-------------------------------------|---|
| 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 = max1250Bq/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 -18°C.

PAKOVANJE

| | |
|----------------|--|
| Kesa | KESA polietilen LDPe (ili kesa kupca) prema specifikaciji |
| Kutija | Kartonska K-125; K-200, K-240 prema specifikaciji |
| Traka | Selotejp traka za kutije prema specifikaciji |
| Etiketa | Pojedinačna i zbirna: Etiketa sa podacima prema Pravilniku o deklarisanju i označavanju proizvoda ili po zahtevu kupca |
| Folija | Streč folija |
| Paleta | Euro paleta |
| Masa | NETO 1 kg; 2,5kg; 10kg, 14kg |



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 čvrsto 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