

## SPECIFIKACIJA PROIZVODA

**Naziv proizvoda:** D/Z MalinA „Bruh“ (Whole and Broken)

**Vrsta i sorta:** *Rubus idaeus* – Willamette, 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 sa prisustvom griza, duboko zamrznuti.



## FIZIČKE OSOBINE

<b>Strane materije</b>	Materije koje nisu biljnog porekla	Bez prisustva
<b>Vegetativne primese</b>	Odnosi se na biljne delove <5mm	5 kom/10 kg
<b>Vegetativne primese</b>	Odnosi se na biljne delove >5mm	5 kom/10 kg
<b>Insekti i štetočine</b>	Odnosi se i na njihove ostatke. (delovi, larve, jaja i sl)	Bez prisustva
<b>Nedozreli plodovi i prezreli plodovi</b>	Nedovoljno zreli ili prezreli plodovi maline	max 3% wt
<b>Plesnivi plodovi i ožegotine</b>	Sa prisustvom vidljive plesni, ožegotine od sunca, kao i sasušeni plodovi	max 3% wt
<b>Celi plodovi</b>		min 45% wt.
<b>Lomljeni plodovi</b>	Količina lomljenih plodova	25-30%
<b>Griz</b>	Količina griza	max 15-25%
<b>Brix</b>	Sadržaj suve materije merene na 20°C	8-12 °Bx

## SENZORNE OSOBINE



<b>Boja</b>	Svetlo crvena do crvena tipična za sortu
<b>Miris</b>	Karakterističan za sortu, bez prisustva drugih stranih mirisa.
<b>Ukus</b>	Prijatan, nefermentisan i tipičan za sortu
<b>Izgled</b>	Ceo plod, lomljeni plodovi i griz

## HEMIJSKE KARAKTERISTIKE – TEŠKI METALI

- ❖ Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje i o hrani za životinje za koje 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 i o hrani i za životinje za koje 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

- ❖ 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

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

## PAKOVANJE

<b>Kesa</b>	KESA polietilen LDPE (ili kesa kupca ) prema specifikaciji
<b>Kutija</b>	Kartonska K-240 prema specifikaciji
<b>Traka</b>	Selotejp traka za kutije prema specifikaciji
<b>Etiketa</b>	Pojedinačna i zbirna: Etiketa sa podacima prema važećem Pravilniku o deklarisanju i označavanju
<b>Folija</b>	Streč folija
<b>Paleta</b>	Euro paleta
<b>Masa</b>	NETO 10kg, 12kg, 14kg, prema zahtevu

Proizvod se pakuje u čistu neoštećenu ambalažu - 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 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. Preporučena dnevna doza je od 100 - 150 gr. 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