

SPECIFIKACIJA GOTOVOG PROIZVODA

Naziv proizvoda: D/Z Malina „Prebrani Original“

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 ili lomljenom stanju duboko zamrznuti.



FIZIČKE OSOBINE

Strane materije	Materije koje nisu biljnog porekla	Nedozvoljeno
Ostaci drugih biljaka	Odnosi se na biljne delove koji nisu od biljke maline	Nedozvoljeno
Ostaci od biljke maline	Delovi biljke maline – list, čašica, drška i sl	8kom/2kg
Insekti i štetočine	Odnosi se i na njihove ostatke. (delovi, larve, jaja i sl)	Nedozvoljeno
Nedozreli plodovi	Zeleni ili nedovoljno zreli plodovi maline	max 5% wt
Plesnivi plodovi	Sa prisustvom vidljive plesni na koštunicama	2kom/2kg
Lomljeni plodovi i griz		max 40% wt
Slepljeni plodovi	2 ili više plodova teško odvojivih	max 3% wt
Brix	Sadržaj suve materije merene na 20°C	8-12 °Bx

SENZORNE OSOBINE



Boja	Svetlo crvena do crvena tipična za sortu
Miris	Karakterističan za sortu, bez prisustva drugih stranih mirisa.
Ukus	Prijatan, nefermentisan i tipičan za sortu
Izgled	Plodovi su u celom ili lomljenom stanju

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 karatkeristike 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 = 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

Kesa	KESA polietilen LDPE (ili kesa kupca) prema specifikaciji
Kutija	Kartonska 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
Folija	Streč folija
Paleta	Euro paleta
Masa	NETO 10kg, 12kg



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 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