

Naziv proizvoda: D/Z Jagoda IQF „Rolend“

Vrsta i sorta: Fragaria, Senga Sengana, el.santa

Poreklo : Srbija



GENERALNI KVALITET Duboko zamrznuta jagoda IQF pravi se od celih svežih, zdravih, podjednako zrelih plodova bez ikakvih nečistoća. Duboko zamrznuta jagoda IQF sastoji se od pojedinačnih, celih plodova. Proizvod nije genetski modifikovan niti je izlagan jonizaciji. Proizvod je bez konzervansa i veštačkih boja.

1.SENZORNE KARAKTERISTIKE:



OBLIK I IZGLED: Celi plodovi 95% , 5%blago deformisani plodovi,.Oblik ploda tipican za sortu, ujednacene strukture i forme

BOJA : Crvena tipicna za sortu..

MIRIS : Zrelog voća, tipican za sortu,bez stranih mirisa.

UKUS: Svež, prijatan, nefermentisan i tipičan za sortu.

2.FIZICKE KARAKTERISTIKE:

VEGETATIVNE PRIMESE:

- odnosi se na delove biljke jagode (list, peteljak, i dr.) - 5 kom/ 10 kg,
- odnosi se na delove biljke koja ne pripada biljci jagoda – bez prisustva,
- ostale necistoce- bez prisustva,

METALNE NECISTOCE –odnosi se delove od metala- bez prisustva,

INSEKTI I DRUGE ZIVOTINJE-odnosi se na trup,glava, jaja insekata, puzevi i dr.-bez prisustva,

PLESNIVOST- bez prisustva,

DEFORMITET PLODA; deformitet ploda max. 5%,

Svetliji plodovi: max. 0,5% Plodovi pokriveni kristalima leda: ≤5%.

Gubljenje soka pri odmrzavanju Maxmum - 5%.

3.HEMIJSKE KARAKTERISTIKE:

- PH vrednost: 3.4-3.6
- BRIX: 7-9°Bx (suva materija merena na 20°C)
- Sadržaj:

Pesticida: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).

Teskih metala :Pavilnik 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).

4. MIKROBIOLOSKE 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

PAKOVANJE PROIZVODA: 10 kg –prema zelji kupca

KESA: polietilen LPDe (ili kesa od kupca po specifikaciji)

KUTIJA: petoslojna kartonska lepenka prema specifikaciji,

SELOTEJP TRAKA: sel, traka za kutije (mat ili plava) prema specifikaciji.

STREC FOLIJA: prema specifikaciji,

PALETA: EURO



IDENTIFIKACIJA PROIZVODA- ETIKETA (sa podacima prema važećem Pravilniku o deklarisanju i označavanju).

TEMPERATURA SKLADIŠTENJA I ISPORUKE: - 18 °C +/- 1 °C

TRANSPORT PROIZVODA: Ispravni kamioni -hladnjače opremljeni termokingom sa termopisačem. Proizvodi se transportuju u režimu donje temperature –18° C bez prekida temperaturnog režima.

ROK UPOTREBE PROIZVODA: U uslovima čuvanja proizvoda na temperature od –18°C +/- 1° C rok upotrebe je **(D.L.U.O)** 24 meseci od datuma pakovanja.

POSEBNE GRUPE KORISNIKA: Nema posebnih grupa korisnika.

POSEBNE NAPOMENE:

- ✓ Proizvod skladištiti na temperaturi od -18C 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 namenien osobama alergičnim na jagodasto voće.
- ✓ Pre konzumiranja jagode odmrznuti i i tada se može koristiti bez ikakve prethodne pripreme. Jednom odmrznutu jagodu nije preporučljivo ponovo zamrzavati.
- ✓ Rok upotrebe: 24 meseci od datuma pakovanja.

UPOTREBA PROIZVODA: OD PLODA JAGODE MOGU SE PRIPREMITI RAZNI PROIZVODI POSEBNOG UKUSA.



I IZDANJE	IZRADIO	ODOBRIO	DATUM
Avgust 2016	Ruza Peovic	Jovan Kujundzic	Avgust 2016. God.