

Naziv proizvoda: D/Z Malina "Blok"
Vrsta i sorta: Rubus idaeus – Meeker

Poreklo : Srbija



GENERALNI KVALITET: Plodovi maline koji su ubrani u punoj zrelosti, bez procesa fermentacije, bez tragova nečistoće i nisu genetski modifikovani niti su izlagani jonizaciji. Plodovi se nalaze u spojenom i lomljenom stanju uz prisustvo griza. Proizvod je bez konzervansa i vештаčkih boja namenjen toploj preradi.

1.SENZORNE KARAKTERISTIKE:



OBLIK I IZGLED: spojeni, lomljeni i zdrobljeni plodovi

BOJA : Svetlo crvena do crvena, tipična za sortu.

MIRIS : Karakterističan za sortu, bez stranih mirisa.

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

2.FIZICKE KARAKTERISTIKE:

VEGETATIVNE PRIMESE:

- odnosi se na delove biljke maline (list, peteljak, casica, drska i dr.) - prisutni,
- odnosi se na delove biljke koja ne pripada biljci malini – 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 puzeve i dr.-bez prisustva,

PLESNIVOST- prisustva,

DEFORMACIJE –oblik i forma ploda deformisani .

Gubljenje soka pri odmrzavanju Maxmum - 5%.

3.HEMIJSKE KARAKTERISTIKE:

- PH vrednost: 2.8 - 3.2
- BRIX: 7-12°Bx (sadržaj suve materije meren 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 ,12 kg, 14 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.

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 jagodicasto voće.
- ✓ Proizvod namenien za toplu preradu. Nije preporuka koristiti bez predhodne tople prerade.
- ✓ Jednom odmrznutu malinu nije preporučljivo ponovo zamrzavati.
- ✓ Rok upotrebe: 24 meseci od datuma pakovanja.

UPOTREBA PROIZVODA: OD PLODA MALINE MOGU SE PRIPREMITI RAZNE TOPLE PRERADJEVINE POSEBNOG UKUSA.



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