
 Proizvodnja i prerada	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	OZNAKA SPECIFIKACIJE
		BMN-SGP -102-01

IDENTIFIKACIONI PODACI	Code Article	102-01
NAZIV	D/Z MALINA „ROLEND Willamette“	
VRSTA	Rubus idaeus	
SORTA	Willamette	
Zdravi i čisti, celi i lomljeni duboko zamrznuti plodovi maline, ubrani u punoj zrelosti, bez procesa fermentacije, genetski nemodifikovani. Proizvodnja (zaštita i prihrana), branje i transport svezeg proizvoda obavljen po uputstvima i nadzoru stručne službe hladnjače „BMN Malinas“ Broj plodova u uzorku od 1kg- oko 280 kom		

1. ORGANOLEPTIČKE KARAKTERISTIKE – SENZORSKA ANALIZA

Aroma i ukus:	Svež, oštar, kiselkast, tipičan za zreo plod.
Miris:	Svež, oštar, tipičan za zreo plod, ne ustajao i fermentisan.
Boja:	Uniformna boja tipična za sortu.
Tekstura:	Čvrsta, nežna i sočna

2. FIZIČKE KARAKTERISTIKE (UZORAK 1KG)

Brix:	5,5-13,5 ^U (mereno na 20 ⁰)
Strana tela koja poticu od voca (lisce i delovi lisca,peteljke, cvetne loze...)	Bez prisustva
Kriticne strane primese koje ne poticu od voca (staklo,metal,kamen,drvo,zemlja...)	Bez prisustva
Insekti tesko uocljivi tokom prebiranja (crvi,larve,jajasca...)	Bez prisustva
Insekti koji mogu preneti zarazu na okolinu i proizvode (komarci,bube,musice...)	Bez prisustva
Strane primese koje ne poticu od voca (vlasi kose,papir,koncic ...)	Bez prisustva
Nedozrela malina	Max 0.01 % (w/w)
Lomljeni plodovi maline (vece od 6 mm)	Max 5 % (w/w)
Celi plodovi maline	Min 95% (w/w)
Neznatno bledja malina	Max 5 % (w/w)
Oštećeni plodovi	Max 1% (w/w)
Prezrela i oksidisana malina	Max 0.1 % (w/w)
Oštećena deformisana malina	Max 2 % (w/w)
2 slepljena ploda tesko odvojiva	Bez prisustva
Vidljiva plesan	Bez prisustva

3. HEMIJSKE KARAKTERISTIKE – TEŠKI METALI

Hemijske karakteristike su detaljnije definisane u Anex 1

4. HEMIJSKE KARAKTERISTIKE – PESTICIDI

Hemijske karakteristike su detaljnije definisane u Anex 2

OZNAKA IZDANJA	DATUM	IZRADIO	PROVERIO	ODOBRIO	LIST / LISTOVA
Prethodno izdanje: A	25.06.2014	Vladimir Majstorović	Aleksandar Petronijević	Nikola Božić	2/2
Važeće izdanje: B	25.06.2015	Vladimir Majstorović	Aleksandar Petronijević	Nikola Božić	2/2



Proizvodnja i prerada

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

OZNAKA SPECIFIKACIJE

BMN-SGP -102-01

5. MIKROBIOLOŠKE KARAKTERISTIKE

Mikrobiološke karakteristike su detaljnije definisane u Anex 3

6. DRUGE KARAKTERISTIKE

Sastojci, aditivi, alergeni:	Nema (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

PAKOVANJE PROIZVODA

VRSTA AMBALAŽE	Pakovanje	DIMENZIJE	TEŽINA - neto	TEŽINA – bruto
KESA polietilen LDPE ili HDPE (ili kesa kupca)	4x2,5kg	305x460x0.05	10 kg.	10.048 kg.
KARTONSKA KUTIJA	K-240	385x290x245	10 kg.	10.548 kg.
EURO PALETE 80 x 120	EUP	Spakovano prema zahtevu korisnika		
Primarno pakovanje:	PE kese (primarna ambalaža) koje su spakovane u kutiju od petoslojne, valovite lepenke otporne na lomljenje i niske temperature (sekundarna ambalaža) koja je zalepljena plavom, samolepljivom trakom, a sve po zahtevu kupca.			
Transportno pakovanje:	Kartonske kutije spakovane na euro paletu i duplo omotane streč folijom (FOL) a sve po zahtevu kupca.			
Označavanje proizvoda:	Pojedinačno pakovanje	Etiketa sa podacima o proizvodu, poreklu, neto težini, broju LOT-a, roku trajanja, temperaturu čuvanja, fabričkom kodu itd.		
	Zbimo pakovanje	Etiketa sa podacima o proizvodu, neto i bruto težini palete, broju LOT-a, broju pojedinačnih pakovanja, fabričkom kodu itd.		

ČUVANJE, TRANSPORT, UPUTSTVO ZA UPOTREBU, NAMERAVANA UPOTREBA I NAPOMENE

Proizvod skladištiti na temperaturi $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (u hladnjači, u maloprodajnom objektu i kod konzumenta).
Transportovanje se vrši kamionom sa ugrađenim rashladnim uređajem – hladnjača na temperaturi $\leq -18^{\circ}\text{C}$
Proizvod je namenjen za širok krug korisnika, niskokaloričan je i ne izaziva gojaznost.. Proizvod nije namenjen osobama alergičnim na jagodičasto voće.
Pre konzumiranja malinu odmrznuti i može se 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 proizvoda.



OZNAKA IZDANJA	DATUM	IZRADIO	PROVERIO	ODOBRIO	LIST / LISTOVA
Prvo izdanje: A	25.06.2014.	Vladimir Majstorović	Aleksandar Petronijević	Nikola Božić	2/2
Važeće izdanje: B	25.06.2015	Vladimir Majstorović	Aleksandar Petronijević	Nikola Božić	2/2