




Proizvodnja i prerada

**SPECIFIKACIJA
PROIZVODA**

OZNAKA SPECIFIKACIJE

BMN-SGP -104-01

IDENTIFIKACIONI PODACI	Code Article	104-01
NAZIV	D/Z MALINA „MASA ZA GRIZ“	
VRSTA	Rubus idaeus	
SORTA	Willamette i Meeker	
<p>Zdravi i čisti lomljeni duboko zamrznuti plodovi maline, ubrani u punoj zrelosti, bez procesa fermentacije, genetski nemodifikovani. Proizvodnja (prskanje i prihrana), branje i transport svežeg proizvoda obavljen po uputstvima i nadzoru stručne službe hladnjače „BMN Malinas“</p>		
		

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 1 KG)

Brix:	5,5-13,5 ⁰ (mereno na 20 ⁰)
Strana tela koja poticu od voca(lisce i delovi lisca,peteljke, cvetne loze...)	Max 2 na 1kg
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 5 % (w/w)
Lomljeni plodovi (manji od 12mm)	Min 70% (w/w)
Griz	Max 30 % (w/w)
Neznatno bledja malina	Max 5 % (w/w)
Prezrela i oksidisana malina	Max 2 % (w/w)
Vidljiva plesan	Bez prisustva

3. HEMIJSKE KARAKTERISTIKE – TEŠKI METALI

Hemijske karatkeristike su detaljnije definisane u Anex 1

4. HEMIJSKE KARAKTERISTIKE – PESTICIDI

Hemijske karatkeristike 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 -104-01

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 = max 1250Bq/kg Prav. 86/2011

PAKOVANJE PROIZVODA

VRSTA AMBALAŽE	Pakovanje	DIMENZIJE	TEŽINA - neto	TEŽINA - bruto
KESA polietilen LDPE ili HDPE (ili kesa kupca)	14/1	380x(2x150)x700x0.03	14 kg.	14.030 kg.
KARTONSKA KUTIJA	K-240	385x290x245	14 kg.	14.530 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