



|  |                                       |        |   |
|--|---------------------------------------|--------|---|
| <br><b>Proizvodnja i prerada</b>   | <b>SPECIFIKACIJA<br/>PROIZVODA</b>    |        | OZNAKA SPECIFIKACIJE  |
|  |                                       |        | <b>BMN-SGP -111-01</b>  |
| <b>IDENTIFIKACIONI PODACI</b>  | Code Article                          | 111-01 |   |
| <b>NAZIV</b>   | <b>D/Z KUPINA „KONFITURA“</b>         |        |   |
| <b>VRSTA</b>   | Rubus fruticosus                      |        |   |
| <b>SORTA</b>   | ČAČANSKA BESTRNA, TORNFREE,<br>ŠUMSKA |        |   |
| <p>Zdravi i čisti, celi i lomljeni duboko zamrznuti plodovi kupine, ubrani u punoj zrelosti, bez procesa fermentacije, genetski nemodifikovani.<br/>Proizvodnja (zaštita i prihrana), branje i transport svežeg proizvoda obavljen po uputstvima i nadzoru stručne službe hladnjače „BMN Malinas“<br/>Broj plodova u uzorku od 1kg- oko 200 kom.</p> |                                       |        |   |
|  |                                       |        |  |

## 1. ORGANOLEPTIČKE KARAKTERISTIKE – SENZORSKA ANALIZA

|               |  |
|---------------|--|
| Aroma i ukus: | Svež, oštar, tipičan za zrelo voće. Ne sme biti slab, razvodnjen, bajat, buđav, fermentisan ili pokvaren |
| Miris:        | Svež, tipičan za svežu kupinu, bez osećaja bajatosti i mirisa buđavosti                                  |
| Boja:         | Tipična za vrstu, u zavisnosti od zrelosti.  |
| Tekstura:     | Jednobrazna, tipična za sveže zrelo voće, očišćeni i kontrolisani plodovi                                |

## 2. FIZIČKE KARAKTERISTIKE (UZORAK 1KG)

|   |  |
|---|--|
| Brix:   | 5,5-13,5 <sup>0</sup><br>( mereno na 20 <sup>0</sup> ) |
| pH  | 3,50-4,50  |
| 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 kupina  | Bez prisustva  |
| Lomljeni plodovi kupine   | Bez prisustva  |
| Celi plodovi karakteristične boje   | Min 80% (w/w)  |
| Neznatno bledja kupina  | Max 20 % (w/w)   |
| Oštećeni plodovi  | Bez prisustva  |
| Prezrela i oksidisana kupina  | Bez prisustva  |
| Ostecena deformisana kupina   | Bez prisustva  |
| 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: <b>A</b> | 25.06.2014 | Vladimir Majstorović | Aleksandar Petronijević | Nikola Božić | 2/2            |
| Važeće izdanje: <b>B</b>    | 25.06.2015 | Vladimir Majstorović | Aleksandar Petronijević | Nikola Božić | 2/2            |



# SPECIFIKACIJA PROIZVODA

OZNAKA SPECIFIKACIJE

Proizvodnja i prerada

BMN-SGP -111-01

## 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<br>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) | 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  $20^{\circ}\text{C}$

Rok upotrebe 30 meseci od datuma zamrzavanja proizvoda.



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