

SPECIFIKACIJA PROIZVODA – PRODUCT SPECIFICATION

Šifra proizvoda/Product code: 700121

Naziv proizvoda/Product name: Liofilizovana malina cela / Freeze dried raspberry whole

Vrsta i sorta: *Rubus idaeus - Willamette, Meeker*

Poreklo (Origin): Srbija, (Serbia)

Poreklo/Origin: Srbija/Serbia

Opšti opis: Celi plodovi maline koji su osušeni procesom liofilizacije.

Description: whole raspberries, obtained by freeze drying process



FIZIČKE OSOBINE (physical characteristics)

Strane materije (Foreign material)	Materije koje nisu biljnog porekla non plant origin material	Nedozvoljeno (No)
Ostaci drugih biljaka Foreign evm	Odnosi se na biljne delove koji nisu od biljke maline <i>parts od other plants (no raspberries)</i>	Nedozvoljeno(No)
Ostaci od biljke maline Raspberry plant (EVM)	Delovi biljke maline – list, čašica, drška i sl <i>Parts of raspberry - Plugs, stalk, calyx</i>	Nedozvoljeno(No)
Insekti i štetočine Insects and pests	Odnosi se i na njihove ostatke. (delovi, larve, jaja i sl) <i>also refers to the their parts (parts, larvae, eggs)</i>	Nedozvoljeno(No)
Nedozreli plodovi Under ripe	Nedovoljno zreli plodovi maline	max 5% wt
Prezreli plodovi Overripe	Broj prezrelih i oksidisanih plodova	max 1% wt
Polomljeni plodovi Broken fruit	Plodovi koji nisu celi	max 20%
Plesnivi plodovi Mouldy berries	Sa prisustvom vidljive plesni na koštunicama	Nedozvoljeno(No)
Ožegotine Sun burned	Nastale od sunca koje su bele i sive boje	max 5% wt
Brix	Sadržaj suve materije merene na 20°C (pre sušenja)	5,5-13,5 °Bx
Sadržaj vlage Moisture content	Sadržaj vlage u procentima	Max 4%

SENZORNE OSOBINE (Organoleptic quality)

Boja/Colour	<i>Od svetlo crvene do tamno crvene, tipična za sortu. Typical</i>
Miris/Taste	<i>Karakterističan za sortu, bez prisustva drugih stranih mirisa. Typical</i>
Ukus/Scent	<i>Prijatan, suv, hrskav, nefermentisan i tipičan za sortu. Typical</i>
Izgled/Look	<i>Ujedačen sa istom ili sličnom teksturom, oblikom i formom. Typical</i>

HEMIJSKE KARAKTERISTIKE

TEŠKI METALI (Heavy metals)

PESTICIDI (Chemical composition – pesticides)

Prema važećim standardima, zakonima, pravilnicima i regulativama Srbije i EU Aneks 1, Anex 2, Anex 5

According to the applicable standards, laws, rules and regulations of Serbia and EU Annex 1, Annex 2, Annex 5

MIKROBIOLOŠKE KARAKTERISTIKE (microbiological characteristics)

Prema važećim standardima, zakonima, pravilnicima i regulativama Srbije i EU Aneks 3, Aneks 5

According to the applicable standards, laws, rules and regulations of Serbia and EU Annex 3, Annex 5

DRUGE KARAKTERISTIKE (Other characteristics)

Sastojci, aditivi, alergeni:	(Spisak alergena) Anex 4 Negative
GMO:	Proizvod ne potiče od genetski modifikovanih organizama. <i>Negative</i>
Norovirus	Proizvod ne sadrži Norovirus (PCR). <i>Negative</i>
Hepatitis A	Proizvod ne sadrži Hepatitis A (PCR). <i>Negative</i>
Mikotoksini: Aflatoksin (B1+B2+G1+G2) Aflatoksin B1	Proizvod ne sadrži Aflatoxine(PCR) <i>Negative</i>
Jonizacija (Ionization):	Proizvod nije pretrpeo jonizujuće zračenje. <i>Negative</i>

Radioaktivnost (*radioactivity*):

Nije prisutna No
Vrši se po zahtevu korisnika:
Eur limit Cs134 i Cs137 = max 600Bq/kg (EC)
733/2008
Ser limit Cs134 i Cs137 = max1250Bq/kg Prav.
86/2011

KONTROLA PROIZVODNOG PROCESA / Production process control

Vrši se prema HACCP planu, uz obavezno prisustvo metal-detektora sa etalonima od 2.5mm metal (Ferrous), 3.0mm obojeni metali (Brass), 3.0mm nerđajući čelik (Stainless Steel). Proizvod se čuva na temperaturi od 20°C+/-5°C
 Done according to the HACCP plan, with the obligatory presence of metal detectors with etalons of 2.5mm (Ferrous), 3.0mm (Brass), 3.0mm, (Stainless Steel). The product is stored at a temperature of 20°C +/-5°C

PAKOVANJE (PACKAGING)

Kesa (bag)	KESA barijerna Barrier bags
Kutija(box)	Kartonska kutija K-240 380x280x240
Traka (tape)	Selotejp providna ili braon traka za kutije transparent or brown tape
Etiketa (label)	Pojedinačna i zbirna: Etiketa sa podacima prema Pravilniku o deklarisanju i označavanju Individually and collectively: The label data according to the Regulations on labeling and marking
Folija (Stretch film)	Streč folija
Masa (mass)	Pojedinačno pakovanje: NETO:500g – ceo plod (whole)



Izgled kutije (box)

Etiketa za kutiju (label)

Liofilizovana malina je pakovana u barijernim kesama koje se postavljaju u kutiju.
 Kutije su zalepljene trakom, obeležene jasno i vidljivo etiketom i po potrebi čvsto strečovane folijom.
 Freeze dried raspberries are packed in a barrier bags and they are placed in a box.
 The boxes are affixed to tape, marked clearly and visibly labeled and wrapped with stretch film.

Prosečne nutritivne vrednosti na 100 g proizvoda / Average nutritive information per 100 g product

Energetska vrednost/Energy	: 1655 kJ/394 kcal
Masti/Fat	: 1,65 g
Zasićene masne kiseline/Saturated fat	: 0,1 g
Ugljeni hidrati/Carbohydrate	: 86,7 g
Šećeri/Sugars	: 34,6 g
Proteini/Protein	: 7,05 g
Natrijum/Sodium	: 0,0065 g
Vitamin C (mg/100g)	: 148
Sadržaj dijetetskih vlakana/Fiber content	: 27,96 g

ČUVANJE, UPUTSTVO I NAPOMENE

Proizvod skladištiti na suvom mestu, tokom transporta, u maloprodajnim objektima i kod konzumenta.
 Proizvod nije visoko kaloričan tako da kod konzumenata ne izaziva povećanje telesne težine.
 Proizvod nije namenjen osobama alergičnim na jagodasto voće.
 Liofilizovana malina može se konzumirati bez ikakve prethodne pripreme. Otvoreno pakovanje je higroskopno pa plod gubi hrskavost i suvoću nakon nekoliko časova. Poželjno je plodove neposredno posle otvaranja konzumirati ili pakovanje otvarati i zatvarati po potrebi. Rok upotrebe: 12 meseci
 The product must be stored in a dry place, during transport, in retail stores and in consumers. The product does not have much high calories so that it does not cause an increase in body weight. The product is not intended for persons allergic to berries. Freeze dried raspberries can be eaten without any prior preparation. Open package is hygroscopic and the fruit loses its crispness and dryness after a few hours. Preferably, the fruit is consumed immediately after opening the package, or to open and close as needed. Shelf life: 12 months
 Datum poslednje revizije (Last revision date): 19.04.2019