

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

Naziv proizvoda: D/Z Kupina Blok

Vrsta i sorta: *Rubus fruticosus-Čačanska bestrna, Tornfri, Dirksen tornles*

Poreklo: Srbija

Opšti opis: Plodovi kupine koji su ubrani u punoj zrelosti, bez procesa fermentacije, bez tragova nečistoće i nisu genetski modifikovani. Oblik, forma, nijanse crne boje i senzorne osobine karakteristične su za sortu. Plodovi se nalaze u deformisanom i lomljenom stanju sa suvim depigmentisanim koštunicama, duboko zamrznuti.

FIZIČKE OSOBINE

Strane materije	Materije koje nisu biljnog porekla	Bez prisustva
Ostaci od biljake kupine	Odnosi se na biljne delove koji su od biljke kupine	3kom/2kg
Insekti i štetočine	Odnosi se i na njihove ostatke. (delovi, larve, jaja i sl)	Bez prisustva
Plesnivi plodovi	Sa prisustvom vidljive plesni	1 % wt
Nedozreli plodovi	Zeleni ili nedovoljno zreli plodovi kupine	30% wt
Brix	Sadržaj suve materije merene na 20°C	8-12 Bx

SENZORNE OSOBINE



Boja	Tipična za sortu
Miris	Karakterističan za sortu, bez prisustva drugih stranih mirisa.
Ukus	Svež, prijatan, nefermentisan i tipičan za sortu
Izgled	Ujednačen sa istom ili sličnom teksturom, oblikom i formom

HEMIJSKE KARAKTERISTIKE – TEŠKI METALI

- ❖ 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 1881/2006 i sve njene dopune i izmene).
Hemijske karakteristike su detaljnije definisane u **Anex 1**

HEMIJSKE KARAKTERISTIKE - PESTICIDI

- ❖ 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).
Hemijske karakteristike su detaljnije definisane u **Anex 2**

MIKROBIOLOŠKE 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
Mikrobiološke karatkeristike su detaljnije definisane u **Anex 3**

DRUGE KARAKTERISTIKE

Sastojci,aditivi, alergeni:	(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

KONTROLA PROIZVODNOG PROCESA

Vrši se prema HACCP planu, uz obavezno prisustvo metal-detektora sa etalonima od 2.5mm metal (Ferrous), 3.0mm mesing (Brass), 3.0mm nerđajući čelik (Stainless Steel). Temperatura čuvanja je od -18°C.

PAKOVANJE

Kesa	KESA polietilen LDPe (ili kesa od kupca) prema specifikaciji
Kutija	Kartonska - prema specifikaciji
Traka	Selotejp traka za kutije prema specifikaciji
Etiketa	Pojedinačna i zbirna: Etiketa sa podacima prema važećem Pravilniku o deklarisanju i označavanju
Folija	Streč folija prema specifikaciji
Paleta	Euro paleta
Masa	Pojedinačno pakovanje NETO 10 kg; 13kg; 14kg u skladu sa zahtevom.



Proizvod se pakuje u čistu neoštećenu ambalažu – kese i kutije, koje su jednakih veličina. Kutije su zalepljene trakom, uredno složene na euro-paletu, obeležene jasno i vidljivo etiketom i čvsto strečovane folijom.

ČUVANJE, UPUTSTVO ZA UPOTREBU I NAPOMENE

Proizvod skladištiti na temperaturi od -18°C 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 namenjen osobama alergičnim na jagodasto voće.

Pre konzumiranja kupinu odmrznuti i tada se može koristiti bez ikakve prethodne pripreme. Već jednom odmrznutu kupinu 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

Prethodno izdanje: B Izmena: 1	Izradio: Nemanja Bojičić	Odobrio: Slobodan Obradović	Maj 2014
Važeće izdanje: B Izmena: 2	Izradio: Nemanja Bojičić	Odobrio: Slobodan Obradović	Jul, 2014