



BUDILOVINA, 37227 MILENTIJA-BRUS, Tel: +38137 820-436, +38169 555-1623, PIB:  
108107929, MB: 20932961, Tekući račun: 160-390963-14

---

## 1.0 NAZIV I VRSTA PROIZVODA

### 1.1 Jagoda Rolend zamrznuto voće.



## 2.0 SASTAV PROIZVODA

### 2.1 Duboko zamrznuta jagoda rolend pravi se od celih, svežih, zdravih plodova bez ikakvih nečistoća. Duboko zamrznuta jagoda rolend sastoji se od pojedinačnih i celih plodova od sorte zenga i alba.

## 3.0 NAČIN ZAŠTITE I DODACI

### 3.1 Zamrznuta Jagoda Rolend ne sadrži konzervanse, dodatke boje, šećera, niti bilo kakvog aditiva.

## 4.0 KARAKTERISTIKE PROIZVODA

### 4.1 *Organoleptičke karakteristike*

#### 4.1.1 BOJA - Karakteristična za sortu

#### 4.1.2 UKUS/AROMA - Karakteristični za Jagodu

#### 4.1.3 IZGLED - Rolend se sastoji od pojedinačnih, 95% celih plodova Jagode.

## 4.2

<b>Fizičko-hemijske karakteristike</b>	<b>vrednosti</b>	<b>metoda</b>
pH:	2,5-3,7%	Ekst. lab.
Brix:	Min:7%	Refraktometar
Gubljenje soka pri odmrzavanju:	Max:2%	
Ukupne kiseline (limunska kiselina)	0,5-1,5%	Ekst. lab.
Vegetativne primese < od 3mm:	Max:1 kom/kg	Vizuelno
Nedozreli plodovi:	Max:0%	Vizuelno
Prezreli plodovi:	Max:2%	Vizuelno
Lom i deformisani plodovi:	Max:0%	Vizuelno
Insekti i larve:	Bez brisustva	Vizuelno
Strane primese (staklo, metal, plastika i dr.):	Bez brisustva	Vizuelno

4.3 **Sadržaj pesticida i teških metala:**

4.3.1 Količina pesticida i teških metala ne prelazi vrednosti utvrđene u *Pravilniku o količini pesticida, metala, metaloida i drugih otrovnih supstancija* (Službeni glasnik RS, 22/2018)

4.3.2 Maksimalno dozvoljene vrednosti ostataka pesticida i teških metala:

<b>Naziv</b>	<b>Dozvoljena količina</b>
DIMETOAT	Max1,0 mg/kg
DITIOKARBAMATI	Max2,0 mg/kg
ENDOSULFAN	Max1,0 mg/kg
PIRIMIKARB	Max0,2 mg/kg
PROSIMIDON	Max5,0 mg/kg
VINKOLOZOLIN	Max5,0 mg/kg
ARSEN	Max0,3 mg/kg
OLOVO	Max0,1 mg/kg
KADMIJUM	Max0,05 mg/kg
ŽIVA	Max0,02 mg/kg
BAKAR	Max10,0 mg/kg

#### 4.4 **Mikrobiološke karakteristike:**

Proizvodi u prometu ne smeju sadržavati:

- 1) bakterije Salmonella vrste u 25 g (ml),
- 2) koagulaza pozitivne stafilokoke u 0,01 g (ml),
- 3) sulfitoredujuće klostridije u 0,01 g (ml),
- 4) Proteus vrste u 0,001 g (ml),
- 5) Escherichia coli u 0,001 g (ml).

**NAPOMENA:** Vrednosti utvrđene u *Pravilniku o mikrobiološkoj ispravnosti namirnica u prometu* ( Sl. list SRJ br. 26/93, 53/95, 46/2002 )

#### 5.0 **PAKOVANJE**

5.1 Pakovanje se vrši u kutije sa kesom (10kg), tako upakovane se slažu na regalne palete i odlažu u lager komore.

#### 5.2 **Transportno pakovanje**

5.2.1 Kutije se pakuju na nove neoštećene EURO palete. Paleta je obmotana streč folijom.

#### 6.0 **SKLADIŠTENJE**

6.1 U komori na temperaturi od - 18 °C do -22 °C, na čistim ramskim paletama.

#### 7.0 **TRANSPORT**

7.1 Kamionima (hladnjačama) opremljenim «Termokingom» sa termopisačem. Roba se transportuje u temperaturnom režimu -18° C do -22° C

#### 8.0 **ROK UPOTREBE**

8.1 U uslovima čuvanja proizvoda na temperature od -18° C do -22° C rok upotrebe je 24 meseca.

#### 9.0 **ZAŠTITNA SREDSTVA**

9.1 Zaštitno odelo, rukavice, maska i kapa.

#### 10.0 **NAČIN KORIŠĆENJA PROIZVODA**

10.1 Proizvod se može koristiti bez ikakvih prethodnih priprema. Posle odmrzavanja proizvod se ne sme ponovo zamrzavati.

**11.0 POSEBNE GRUPE KORISNIKA**

11.1 Ne postoje

<b>IZDANJE: 01</b>	Izradio	Tehnolog	Odobrio
Datum: 11.01.2023.	Višeslav Ilić	Marina Džamić	Vladica Ilić