



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 . Malina Bruh D/Z



2.0 SASTAV PROIZVODA

2.1 Proizvod se pravi od zdravih, zrelih i celih plodova, bez peteljki i ostalih nečistoća, od sledećih sorti svežih malina: WILLAMETT, MEEKER. Navedene sorte malina nisu genetski modifikovani organizmi.

3.0 NAČIN ZAŠTITE I DODACI

3.1 Zamrznuta malina BRUH 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, crvena do tamno crvena.

4.1.2 UKUS/AROMA – Karakteristična za malinu.

4.1.3 IZGLED – BRUH se sastoji od zdravih i zrelih plodova maline, bez peteljki i ostalih nečistoća, sadrži određeni procenat griza, lomljenih i celih plodova.

4.2

<i>Fizičko-hemijske karakteristike</i>	<i>vrednosti</i>	<i>metoda</i>
pH:	3,0-3,7%	Ekst. lab.

SPECIFIKACIJA GOTOVOG PROIZVODA

Brix:	8-12%	Refraktometar
Gubljenje soka pri odmrzavanju:	Max:2%	
Ukupne kiseline (limunska kiselina)	0,9-2,0%	Ekst. lab.
Vegetativne primese < od 3mm:	Max: 1kom/kg	Vizuelno
Nedozreli plodovi:	Max:2%	Vizuelno
Prezreli plodovi:	Max:5%	Vizuelno
Lom i deformisani plodovi:	U zavisnosti od potražnje	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:

Naziv	Dozvoljena količina
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),

SPECIFIKACIJA GOTOVOG PROIZVODA

- 2) koagulaza pozitivne stafilokoke u 0,01 g (ml),
- 3) sulfitoreducujuće 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 kartonske kutije sa kesom čiji neto sadržaj definiše kupac (neto sadržaja od 10 do 13kg), tako upakovane se slažu na regalne palete i odlažu u lager komore.

5.2 Transportno pakovanje

5.2.1 Kartonske 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

IZDANJE: 03	Izradio	Tehnolog	Odobrio
Datum: 11.01.2023.	Višeslav Ilić	Marina Džamić	Vladica Ilić