



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 pothlađena**, pothlađeno voće.

2.0 SASTAV PROIZVODA

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

3.0 NAČIN ZAŠTITE I DODACI

3.1 Podhlađena malina 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 – Pothlađena malina po prolasku kroz monopumpu ima izgled žitke mase.



SPECIFIKACIJA GOTOVOG PROIZVODA

4.2

<i>Fizičko-hemijske karakteristike</i>	<i>vrednosti</i>	<i>metoda</i>
pH:	3,0-3,7%	Ekst. lab.
Brix:	8-12%	Refraktometar
Ukupne kiseline (limunska kiselina)	0,9-2,0%	Ekst. lab.
Vegetativne primese < od 3mm:	Max:10 kom/kg	Vizuelno
Nedozreli plodovi:	Max:10%	Vizuelno
Prezreli plodovi:	Max:10%	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

SPECIFIKACIJA GOTOVOG PROIZVODA

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 Podhlađena malina se tovari u termoizolovane auto-cisterne

6.0 **TRANSPORT**

6.1 Kamionima auto-cisternama koje su termoizolovane. Roba se transportuje u temperaturnom režimu -1°C do $+2^{\circ}\text{C}$.

7.0 **ROK UPOTREBE**

7.1 3 dana

8.0 **ZAŠTITNA SREDSTVA**

8.1 Zaštitno odelo, rukavice, maska i kapa.

9.0 **NAČIN KORIŠĆENJA PROIZVODA**

9.1 Proizvod po podhlađivanju se odmah isporučuje kupcu, gde sledi dalja prerada

10.0 **POSEBNE GRUPE KORISNIKA**

10.1 Ne postoje

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

SPECIFIKACIJA GOTOVOG PROIZVODA