

	PROIZVODNA SPECIFIKACIJA BR. 83	Šifra OB-06
		Verzija 1.0
		Strana 1 od 4

Ime proizvoda: PILETINA I ČETIRI VRSTE SIRA ŠTAPIĆ SA CHIA SJEMENKAMA	Šifra proizvoda: 83
Vrsta i neto količina: ZAMRZNUTO PECIVO sa filom od pileline i četiri vrste sira, sa sjemenkama: chie, lana, suncokreta i bundeve - ostali pekarski proizvodi	Neto količina: 2.000 g (20x100g)
Propisi koji se odnose na kvalitet i sigurnost proizvoda: 1. Pravilnik o kvalitetu žitarica, mlinskih i pekarskih proizvoda i testenina ("Službeni glasnik RS", br. 68/2016 i 56/2018) 2. Pravilnik o aditivima u hrani ("Službeni glasnik RS" br. 53/2018) 3. Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi prerade i prometne proizvodnje (Sl. glasnik RS br. 72/2010, i 62/2018) 4. Vodič za primjenu mikrobioloških kriterija za hranu 5. Zakon o bezbjednosti hrane (Sl. glasnik RS br. 41/2009 i 17/2019) 6. Pravilnik o deklarisanju obeležavanja i reklamiranja hrane (Sl. glasnik RS br. 19/2017, i 16/2018 i 17/2020)	
Linkovi dokumenata: • Odobreno rješenje za deklaraciju proizvoda za štampu • Specifikacija sirovina, aditiva, aroma i pomoćnih sredstava	
Tekst deklaracije: Sastojci : Pšenično brašno T-400, voda, pileći file četiri vrste sira 35,7% (dimljeni pileći file, polumasni topljeni sir za mazanje , punomasni sirni namaz min 45% mm 18,51% (pasterizovano mleko , pasterizovana pavlaka) kuhinjska so) , starter kultura) neutralno vrhnje za kuvanje, mešavina u prahu sa mešavinom četiri vrste sira 27,5% mešavina sira u prahu , glukozni sirup, kukuruzni skrob, so 10,3%, skrob krompir, suncokretovo ulje, ekstrakti kvasca, sušeni luk, surutka u prahu , aroma, (sadrži mlijeko ,) šećer, začini 1%, kiselina: limunska kiselina (E330), margarin (jestiva djelimično hidrogenizovana biljna mast, jestiva hidrogenizovana biljna ulja (palmino ulje, suncokretovo ulje) 80%, voda, emulgatori mono i digliceridi masne kiseline, suncokretov lecitin, kuhinjska so (0,5%), mliječna i limunska kiselina, konzervansi kalijum sorbat, aroma, boja beta karoten), chia sjemenke 2,3%, sjemenke suncokreta 2,3%, sjemenke lana 2, 3%, šećer, sjemenke bundeve 0,9%, so, pire krompir, pšenični gluten , začini kurkuma. U tragovima mogu biti : jaja, soja, susam. Proizvedeno u Republici Srbiji. Zemlja porijekla: Republika Srbija	

	PROIZVODNA SPECIFIKACIJA BR. 83	Šifra OB-06
		Verzija 1.0
		Strana 2 od 4

Kratak opis tehnološkog postupka, način otklanjanja biološke opasnosti i moguća upotreba pomoćnih sredstava	Zamesiti testo od brašna kvaliteta T-400, vode, soli se odvaja na komade testa. Rasprostire se na laminatoru, tijesto odmara 10-15 minuta, a zatim se na pripremljeno kaširano tijesto nanese fil od pilećine i četiri vrste sira. Nakon formiranja forme proizvod ide na zamrzavanje na temperaturi od -40°C. Zamrznuta peciva se pakuju u odgovarajuću ambalažu i čuvaju na temperaturi od -18°C.
Sastav sirovine (sve komponente uključujući aditive i arome)	1. T-400 brašno 2. Margarin 3. Voda 4. Sol 5. Chia semenke 6. Sjemenke suncokreta 7. Sjemenke bundeve 8. Lan 9. Šećer 10. Pire krompir 11. Gluten 12. Topljeni sir za mazanje 13. Namaz od punomasnog sira 14. Neutralna pavalka 15. Mješavina u prahu sa mješavinom četiri vrste sira 16. Dimljeni pileći file 17. Kurkuma začim
Geografsko porijeklo sirovina (država i grad, područje)	1. Srbija 2. Srbija 3. Srbija 4. Tuzla, Bosna i Hercegovina 5. Bolivija 6. Bugarska 7. Ukrajina, Poljska 8. Srbija 9. Srbija 10. Rusija 11. Srbija 12. Srbija 13. Srbija 14. Srbija 15. Srbija 16. Srbija 17. Indija

ПРОЦЕНТАР СРПОЗ ДОБРА ПЕКАРА	PROIZVODNA SPECIFIKACIJA BR. 83	Šifra OB-06
		Verzija 1.0
		Strana 3 od 4

Fizičko-hemijske karakteristike (pH, AW ..)		Proizvodi imaju karakterističnu boju, miris i ukus koji je karakterističan i bez stranih mirisa i ukusa.		
		Teški metali		
		Mikotoksini DON Max 750 µg / kg	Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama rezidua sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje i o hrani i hrani za životinje za koje su utvrđene maksimalno dozvoljene količine rezidua sredstava za zaštitu bilja („Službeni glasnik RS“, br. 22/2018)	
Rok upotrebe proizvoda		180 dana na -18°C		
Nutritivna deklaracija Prosječna energetska vrijednost u 100 g proizvoda		Energetska vrijednost	1263,61 kJ / 303,13 kcal	
		Masti	18,97 g	
		od kojih zasićeni masne kiseline	7,73 g	
		Ugljikohidrati	22,69 g	
		od kojih šećeri	3,82 g	
		Proteini	9,43 g	
		Vlakna	1,96 g	
		Sol	0,85 g	
Deklarisani alergeni u proizvodu		Alergeni prema EU klasifikaciji	Present + (da) - (ne)	Mogućnost unakrsne kontaminacije + (da) - (ne)
		Žitarice i proizvodi od žitarica koji sadrže gluten	+	-
		Školjke i proizvodi od školjaka	-	-
		Jaja i proizvodi od jaja	-	+
		Riba i riblji proizvodi	-	-
		Kikiriki i proizvodi od kikirikija	-	-
		Soja i proizvodi od soje	-	+
		Mlijeko i mliječni proizvodi	+	-
		Koštunjavci i njihovi proizvodi	-	-
		Celer i proizvodi od celera	-	-
		Senf i proizvodi od senfa	-	-
		Sjemenke susama i proizvodi od sezama	-	+
		Sumpor dioksida i sulfata u koncentracijama većim od 10 mg / kg ili 10 mg / l izraženi kao SO ₂	-	-
		Mekušci i proizvodi od mekušaca	-	-
		Ljuska i proizvodi od ljuske	-	-

ТРГОЦЕНТАР КРПОЗ ДООБРА ПЕКАРА	PROIZVODNA SPECIFIKACIJA BR. 83	Šifra OB-06
		Verzija 1.0
		Strana 4 od 4

Da li proizvod sadrži sirovine GMO porijekla?		Proizvod proizveden od sirovina koje nisu genetski modificirane
Da li je proizvod ili bilo koja od sirovina koja je njegov sastavni dio tretirana jonizujućim zrakama i sadrži li sastojke radijacije?		Proizvod - sirovine u sastavu, koje nisu tretirane jonizujućim zracima, ne sadrže sastojke zračenja.
Da li proizvod sadrži hormone?		Proizvod ne sadrži hormone
Skladištenje, transport i distribucija - uslovi		Pakuje se u foliju i distribuira sopstvenim vozilom. Temperatura skladištenja i distribucije -18°C
Namjeravanu upotrebu		Najbolje iskoristiti do datuma navedenog na pakovanju Čuvati na temperaturi od -18°C
Ciljajte potrošače		Cijela populacija osim onih alergičnih na gluten.
Bilješka		Proizvodi i pakuje: TRGOCENTAR DOO Višnjička 61 a Beograd

Specifikacije pripremili:	Malina Marković, dipl.	Potpis:
Specifikacije odobrio:	Miloš Mladenović, dipl. inž. tehn.	Potpis:
Datum odobrenja:	04.01.2020	MP.