



## SPECIFIKACIJA GOTOVOG PROIZVODA

### DUBOKO ZAMRZNUTA MALINA BRUH

Broj specifikacije: 04

**DEFINICIJA:** Malina bruh je mesavina zrelih, zdravih, celih plodova maline, lomljenih plodova i griza.  
% celih plodova od 30-70%  
% lomljenih od 25-30%  
% griza od 5-30%

**SORTA:** WILLAMETTE ili MEEKER

**GENERALNI KVALITET:** Proizvod ne sadrži dodatke boje, šećera niti bilo kakav konzervans.

**GMO:** Ne sadrži

**ALERGENI:** Ne sadrži

**BOJA:** Crvena do tamno crvena.

**UKUS/MIRIS:** Tipičan za malinu.

#### FIZIČKE I HEMIJSKE KARAKTERISTIKE:

pH: 2,8 – 3,2  
Brix: 9 – 16 %  
Gubljenje soka pri odmrzavanju: Maksimum 5 %  
Sadržaj pesticida i teških metala: Količina pesticida i teških metala ne prelazi norme RS dozvoljene prema Pravilniku o količini pesticida, metala, metaloida i drugih otrovnih supstanci (Sl. List SRJ br. 5/92, 11/92 i 32/2002) i EU Council Directive EC 396/2005, EC 893/2010, EC 1881/2006 i EC 629/2008.

#### NUTRITIVNE VREDNOSTI I SADRŽAJ NA 100 g PROIZVODA:

Energetska vrednost: 130 kJ / 30 kcal  
Proteini: 1 g  
Šećer: 1.93 - 3.21 g  
Masti: 0.3 - 0.5 g  
Ugljeni hidrati: 6.8 g  
C vitamin: 17 - 53 mg  
Kalcijum ( Ca ): 0,5 %  
Gvožđe ( Fe ): 0,1 %  
Magnezijum ( Mg ): 0,5 %  
Holesterol: Bez

#### NORME ČISTOĆE:

Vegetativne nečistoće: max 1/kg  
Insekti ili druge životinjske: Bez prisustva  
Komadići od drveta: Bez prisustva  
Komadići od metala: Bez prisustva  
Komadići od stakla: Bez prisustva  
Komadići od plastike: Bez prisustva  
Dlake: Bez prisustva  
Ostala strana tela: Bez prisustva  
Plesnivo voće: max 1kom. na kg.

**MIKROBIOLOŠKE KARAKTERISTIKE:**

Prema Pravilniku o mikrobiološkoj ispravnosti namirnica u prometu (Sl. List SRJ br. 26/93, 53/95 I 46/2002 ) proizvod mora imati sledeće mikrobiološke karakteristike:

1. Bacterium Salmonella sp. – bez prisustva u 25 g
2. Coagulase positive staphylococcus – bez prisustva u 0,1 g
3. Sulphate-reducing clostridium – bez prisustva u 0,1 g
4. Proteus sp. – bez prisustva u 0,1 g
5. Escherichia coli – bez prisustva u 0,1 g
6. Kvasci i plesni – max 100/g
7. Ukupan broj mikroorganizama – max 100.000/g

**TEMPERATURA SKLADIŠTENJA I ISPORUKE:**

- 18 ° C +/- 1 ° C

**PAKOVANJE:**

Proizvod se pakuje u PE kese i neutralne nove kartone , prema zahtevu kupca.

Neutralni novi kartoni zatvoreni lepljivom trakom.  
Karton je dovoljno izdržljiv da se ne bi deformisao pod teretom na Paleti usled dužeg skladištenja.  
Palete strečovane PE folijom.  
Isporuka na EURO paletama dimenzija 80 x 120.

**TRANSPORT:**

Kamioni hladnjače opremljeni termokingom sa termopisačem.  
Transport u režimu od -22° C do -24° C.

**ETIKETA:**

Naziv proizvoda  
Zamrznuto  
Vrsta proizvoda  
Zemlja porekla  
Pakovanje  
Datum proizvodnje  
Rok trajanja  
Neto težina

**ROK UPOTREBE:**

Dve godine na -18° C +/- 1° C

**POSEBNE GRUPE KORISNIKA:**

Nema posebnih grupa korisnika.

**NAPOMENA:**

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

