



# DŽERVIN d.o.o.

## KNJAŽEVAC

DOO KARADJORDJEVA 128, 19350 KNJAŽEVAC  
PIB: 100632288 MATIČNI BROJ : 07148321 Ž.R.:170-30017562000-93  
e-mail: [office@dzervin.eu](mailto:office@dzervin.eu) tel. 019/731-120 fax. 019/731-120

- SPECIFIKACIJA GOTOVIH PROIZVODA -

TEHNOLOGIJA I PRIPREMA PROIZVODNJE  
PROIZVOĐAČKA SPECIFIKACIJA BR.12.

Naziv proizvoda	Suva sljiva B/K pripremljena za konzumnu upotrebu
Sorta	Stenley
Zemlja porekla	SRBIJA
Šifra proizvoda	
Pakovanje	Pojedinačna pakovanja, po zahtevu kupca, uz obezbejenje uslova koji omogućavaju očuvanje kvaliteta

FIZIČKO HEMIJSKE KARAKTERISTIKE PROIZVODA

Parametri	
1. Sadržaj vlage	Max 35 %
2. Sadržaj pepela nerastvornog u HCL	Najviše 0,08%
3. Posle potapanja u vrelu vodu 10 min	Ima dobru sposobnost bubrenja
4. Plesnivi i fermentni plodovi	Nema
5. Primese biljnog porekla ( peteljka, list)	Nema
6. Neuslovni plodovi	Max 5% plodova
7. Prisustvo mehaničkih nečistoća	Nema
8. Prisustvo insekata	Nema
9. Prisustvo koštica i delova koštica	Max 1 kom. na 10kg
10. Kalibraža	60-80
11. Sadržaj kalijum sorbata	600-1000mg/kg

## KARAKTERISTIKE PROIZVODA

Organoleptičke osobine	<b>Boja:</b> Crne-boje, svojstvena vrsti osušenog voća <b>Ukus:</b> Prijatan, karakterističan za šljivu, bez ukusa presušenog voća, niti ima drugi strani ukus <b>Miris:</b> Prijatan, karakterističan za šljivu, bez mirisa presušenog voća, bez stranih mirisa
Mikrobiologija	U skladu sa zakonima i pravilnicima Republike Srbije i Regulativima EU
Pesticidi i teški metali	U skladu sa zakonima i pravilnicima Republike Srbije i Regulativima EU
Radioaktivnost	U skladu sa zakonima i pravilnicima Republike Srbije i Regulativima EU

Red.br.	KARAKTERISTIKE MATERIJALA	VREDNOSTI
	MIKROBIOLOGIJA	0
1.	Koagulaza pozitivne stafiloške u 0,01g	0
2.	Sulfitoredujuće klostridije u 0,1g	0
3.	Salmonellae vrste u 25g	0
4.	Proteus vrste u 0,1g	0
5.	Escherichia coli u 0,1g	0
6.	Ukupan broj mikroorganizama u 1g	Max 200.000
7.	Kvasci i plesni u 1g	Max 10.000

Red.br.	KARAKTERISTIKE MATERIJALA	VREDNOSTI
	SADRŽAJ TEŠKIH METALA (Max. vrednosti)	
1.	As	1,0mg/kg
2.	Cd	0,3mg/kg
3.	Hg	0,1mg/kg
4.	Pb	3,0mg/kg

Red.br.	KARAKTERISTIKE MATERIJALA	VREDNOSTI
	SADRŽAJ PESTICIDA I MIKOTOKSINA (Max. vr.)	
1.	HCL	0,02mg/kg
2.	Heptahlor epoksid-cis	0,01mg/kg
3.	Aldrin	0,01mg/kg
4.	p.p.DDE	0,01mg/kg
5.	p.p.DDD	0,01mg/kg
6.	P.P.DDT	0,01mg/kg

Red.br.	KARAKTERISTIKE MATERIJALA	
	SADRŽAJ RADIONUKLEOTIDA ( Max.vrednosti)	
1.	<sup>137</sup> Cs	Najviše 5Bq/kg

#### TEHNOLOŠKI POSTUPAK PRERADE:

Suva šljiva može se dobiti sušenjem sveže i zamrznute šljive S/K. Može se sušiti kako kalibrirana, tako i original roba. Sveža šljiva se pere, prolazi preko inspeksijske trake, kalibrira i odlazi na sušenje, ili preko protocnog tunela ide na trenutno zamrzavanje. U slučaju sušenja zamrznute šljive, nema potrebe za defrostacijom, već se tako zamrznuta šljiva izvozi iz komore, ređa na lese i odlazi na sušenje.

Proces sušenja traje u zavisnosti od kalibraže plodova. Vršiti se stalna provera procenta vlage u gotovom proizvodu, a nakon sušenja vrši se još jedna inspekcija, čime se uklanjaju neuslovni plodovi i eventualno prisutne strane primese. Dobijeni proizvod se odlaže u predviđeni magacinski prostor, gde se skladišti i odležava. Odležavanje traje 10-15 dana.

Kalibriranje suve šljive je operacija koja se može vršiti kako sa šljivom koja je odležala tako i sa šljivom koja je direktno izašla iz sušare. Pre kalibriranja suva šljiva prolazi inspekciju na inspekcionalnoj traci, kako bi se uklonili neuslovni plodovi i prisutne strane primese. Frakcije koje su odgovarajuće za iskoštavanje se rehidriraju. Rehidriranje se vrši po odgovarajućem temperaturnom i vremenskom režimu koji omogućava optimalne karakteristike suve šljive za iskoštavanje. Rehidrirana šljiva ide na prvu zaštitu Kalijum-sorbatom u potapajućem sorberu. Koristi se 1.2% rastvor Kalijum-sorbata, a prema potrebi vrši se korekcija vremena prolaza kroz sorber. Rehidrirana i sorbirana šljiva se prihvata u pvc-kese i odležava 24h.

Posle odležavanja vrši se iskoštavanje suve šljive. Iskoštavanje se vrši na manuelnim izbijačicama

Posle 24h, vrši se završna zaštita B/K suve šljive 1,2% rastvorom Kalijum-sorbata u sprej sorberu. Po potrebi može se korigovati vreme prolaza suve šljive kroz sorber ili broj dizni koje se koriste prilikom sorbiranja. Sorbirana suva šljiva se pregleda na inspekcionalnoj traci, gde se uklanjaju eventualno prisutni neuslovni plodovi ili strane primese, i pakuje u odgovarajuću ambalažu.

U toku procesa proizvodnje radi se procesna kontrola proizvoda. Proizvod mora biti mikrobiološki ispravan i ne sme sadržati ostatke pesticida, teških metala i ostalih supstanci štetnih po zdravlje ljudi.

Radnici koji obavljaju poslove prerade sirovine ispunjavaju higijenske uslove u smislu zaštite kose kapama, higijene radnog odela, zaštitnih rukavica i lične higijene.

Kontrolu sadržaja K-sorbata u šljivi vrše akreditovane laboratorije, kao i kompletnu analizu svake šarže suve šljive.

#### PAKOVANJE PROIZVODA:

Pojedinačno:

Proizvod se pakuje u pojedinačnu ambalažu po zahtevu kupca.

Zbirno:

U zavisnosti od zahteva kupca.

#### TRANSPORT PROIZVODA:

Transport se vrši u odgovarajućem prevoznom sredstvu, koje ima uslove za nesmetan

transport robe.prevozno sredstvo mora da bude čisto, suvo i ne sme da ima strane mirise. Roba ne sme da se ošteti tokom utovara. Transpotrt treba da se obavi na temperaturi max +10°C.

**NAČIN ČUVANJA:**

Na suvom i hladnom mestu do +10°C .

**ROK UPOTREBE PROIZVODA :**

Ako se čuva u propisanim uslovima godinu dana.

Način upotrebe:

Prilagodjen nameni.

**STANDARDI**

Zakon o ambalaži i ambalažnom otpadu „Sl.Glasnik RS“br.36/2009

Zakon o zaštiti potrošača „Sl.Glasnik RS“br.73/2010

**PRAVILNIK RS**

1.Zakon o bezbednosti hrane ( Sl.glasnik RS , br.41 od 02.06.2009.)

2.Zakon o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe ( Sl.glasnikRS 92/2011)

3.Zakon o zaštiti od jonizujućeg zračenja ( „Sl.list SRJ“46/92)

4.Zakon o genetski modifikovanim organizmima ( sl.glasnik RS,br.41 od 02.06.2009.)

5.Pravilnik o kvalitetu proizvoda voća , povrća i pečuraki i pektinskih preparata („Sl.List SFRJ“ 1/79 , 20/82 ,39/89-dr . pravilnik, 74/ 90 i 46/91-dr. Pravilnik, „ Sl.list SFR“, br.33/95-dr. Pravilnik i 58/95 i „Sl.list SCG“, br.56/2003-dr. Pravilnik , 4/2004-dr.pravilnik i 12/2005- dr. Pravilnik)

6.Pravilnik o metodama uzimanja uzoraka i vršenja fizičkih i hemijskih analiza radi kontrole proizvoda od voća i povrća,„Sl.List SFRJ“ 29/83

7.Pravilnik o uslovima higijene hrane „Sl.Glasnik RS“, br.73/2010

8.Pravilnik o prehrambenim aditivima ( Sl.Glasnik RS 63/2013)

9.Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje , prerade i prometa, „Sl.Glasnik RS“, br.72/2010

10.Pravilnik o opštim sanitarnim uslovima koje moraju da ispune objekti koji podležu sanitarnom nadzoru „Sl.Glasnik RS“, br.125/2004

11.Pravilnik o deklarisanju i označavanju i reklamiranju hrane ,( „Sl.Glasnik RS “, br.85/13, br.101/13)

12.Pravilnik o mikrobiološkoj ispravnosti namirnica u prometu, „Sl.List SFRJ“, br.26/93, 53/95 i 46/2002

13.Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje i o hrani i hrani za životinje za koje se utvrđuje maksimalno dozvoljene količine ostataka sredstava za zaštitu bilja,„SL.List RS“ br.29/2014 .

**REGULATIVE**

1.Regulativa EU o maksimumu ostataka pesticida u hrani biljnog i animalnog porekla 396/2005, Sl.List EU L70 od 16.03.2005 i anex 1097/2009 iz Sl.ListEU L301 od 17.11.2009.

2.Regulativa (EC) o maksimalno dozvoljenim količinama teških metala u hrani 1881/2006, „Sl.List EU“ L364 od 19.12.2006

3.Regulati(EC)mikrobiološki kriterijumi za hranu 2073/2005, „Sl.List EU L338 od 22.12.2005. i anex 1441/2007 iz Sl.List EU L322 od 07.12.2007.

4.Direktiva EEC 89/109 materijali i artikli koji dolaze u dodir sa hranom, „Sl.List EU“L40 od 11.02.1989

Datum	Izradio tehnolog	Odobrio Glavni tehnolog
15.10.2014.	Bojana Pavlović	Biljana Marinković

