



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 tel. 019/731-120 fax. 019/731-120

- SPECIFIKACIJA GOTOVIH PROIZVODA -

TEHNOLOGIJA I PRIPREMA PROIZVODNJE
PROIZVOĐAČKA SPECIFIKACIJA BR.11.

Naziv proizvoda	Suva sljiva S/K original
Sorta	Stenley
Zemlja porekla	SRBIJA
Šifra proizvoda	
Pakovanje	Pojedinacna pakovanja, po zahtevu kupca, uz obezbejenje uslova koji omogućavaju ocuvanje kvaliteta

SASTAV PROIZVODA

Parametri	
1. Broj plodova u pola kilograma	<i>Original roba</i> – 50 do 100 plodova
2. Sadržaj vlage	15 – 24%
3. Posle potapanja u vrelu vodu 10 min	Ima dobru sposobnost bubrenja
4. Plesnivi i fermentni plodovi	Nema
5. Primeše biljnog porekla (peteljka, list)	Max 5 - 8% plodova sa peteljkom
6. Mehanicki oštećeni plodovi	Max 5 – 8% plodova sa neznatnim oštećenjem pokožice mezokarpa od mehanickih uticaja ili biljnih bolesti
7. Prisustvo mehanickih nečistoca	Nema

8. Prisustvo insekata	Nema
-----------------------	------

KARAKTERISTIKE PROIZVODA

Organoleptičke osobine	Boja: Crne-boje, svojstvena vrsti osusenog voca Ukus: Prijatan, karakterističan za sljivu, bez ukusa presusenog voca, bez stranih ukusa Miris: Prijatan, karakterističan za sljivu, bez mirisa presusenog voca, 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

TEHNOLOŠKI POSTUPAK PRERADE:

Suva sljiva može se dobiti susenjem sveze i zamrznute sljive S/K. Može se susiti kako kalibrirana, tako i original roba. Sveza sljiva se pere, prolazi preko inspeksijske trake, kalibrira i odlazi na susenje, ili preko protocnog tunela ide na trenutno zamrzavanje. U slučaju susenja zamrznute sljive, nema potrebe za defrustacijom sljive, već se tako zamrznuta sljiva izvozi iz komore, redja na lese i odlazi na susenje.

Proces susenja traje u zavisnosti od kalibraže plodova. Vrsi se stalna provera procenta vlage u gotovom proizvodu, a nakon susenja vrši se još jedna inspekcija, čime se uklanjaju neuslovni plodovi i eventualno prisustvo stranih primesa. Dobijeni proizvod se odlaze u predviđeni magacinski prostor, gde se skladišti.

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.

PAKOVANJE PROIZVODA:

Pojedinačno:

Proizvod se pakuje u pojedinačnu ambalazu 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.

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.Pravilnik o kvalitetu proizvoda voća , povrća i pečuraki i pektinskih preparata,„Sl.List SFRJ“ 1/79 , 20/82 , 74/ 90 i 58/95

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

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

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

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

6.Pravilnik o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica , „Sl.List SCG“, br.4/2004, 12/2004 i 48/2004

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

8.Pravilnik o količinama pesticida , metala i metaloida i drugih otrovnih supstanci , hemoterapeutika,anabolika i drugih supstanci koje se mogu nalaziti u namirnicama , „SL.List RS“ br.25/2010 i pravilnik 28/2011

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
15.09.2014.	Bojana Pavlović	Biljana Marinković