


1.	Naziv proizvoda:	CROISSANT DIMLJENA VRATINA SIR	ŠIFRA PROIZVODA:																												
			EAN KOD:																												
2.	Proizvođač:	BOBIS d.o.o. Matoševa 50 ,21210 Solin, Hrvatska																													
3.	Vrsta proizvoda:	Dizano lisnato tijesto punjeno dimljenom vratinom, sirom i salatnom																													
4.	Neto količina proizvoda:	120 g																													
5.	Sastojci proizvoda:	Croissant (50%) (Pšenično bijelo brašno tip 550 (37%), voda, maslac (mljeko) (19%), kvasac, sjemenke lana, pšenične pahuljice, šećer, raženo brašno tip 1250 (2%), pirovo brašno (pšenično) (2%), sjemenke suncokreta, pšenični gluten , sjemenke lana (smeđe), jodirana sol, repičino ulje, brašno od prženog ječmenog slada, obrano mljeko , brašno pšeničnog slada, dekstroza, mliječne bjelančevine, biljne bjelančevine, tvar za tretiranje brašna E300, enzimi), dimljena vratina (17%) (svinjski vrat, voda, jodirana sol, šećer, regulator kiselosti, E 326 i E 451, zgušnjivač E 407, stabilizatori E 450 i E 452, konzervansi E 250), svježi krem sir (17%) (65% m.m.) (pasterizirano punomasno mljeko , pasterizirano vrhnje , jodirana sol), sir gouda (8%) (48% m.m.) (pasterizirano kravlje mljeko , starter kulture (bakterije mliječne kiseline)), zelena salata (8%).																													
6.	Proces proizvodnje:	Opisan u DT-15																													
7.	Organoleptička svojstva: - izgled/konzistencija - okus/miris	Duguljastog oblika, nadjeven šunkom i sirom Karakterističnog okusa i mirisa.																													
8.	Nutritivna deklaracija	<p>Nutritivna deklaracija prema EU Direktivi 1169/2011- informiranje potrošača o hrani</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Prosječna hranjiva vrijednost na 100 g proizvoda</th> <th>*PU</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energija</td> <td>1091 kJ/ 261 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Masti</td> <td>17,25 g</td> </tr> <tr> <td>od kojih zasićene masne kiseline</td> <td>10,21 g</td> </tr> <tr> <td>Ugljikohidrati</td> <td>16,96 g</td> </tr> <tr> <td>od kojih šećeri</td> <td>2,63 g</td> </tr> <tr> <td>Bjelančevine</td> <td>9,7 g</td> </tr> <tr> <td>Sol</td> <td>1,17 g</td> </tr> <tr> <td colspan="2">PU* preporučeni unos za prosječnu odraslu osobu (8400kJ/2000kcal)</td> </tr> </tbody> </table>		Prosječna hranjiva vrijednost na 100 g proizvoda	*PU	Energija	1091 kJ/ 261 Kcal	Masti	17,25 g	od kojih zasićene masne kiseline	10,21 g	Ugljikohidrati	16,96 g	od kojih šećeri	2,63 g	Bjelančevine	9,7 g	Sol	1,17 g	PU* preporučeni unos za prosječnu odraslu osobu (8400kJ/2000kcal)											
Prosječna hranjiva vrijednost na 100 g proizvoda	*PU																														
Energija	1091 kJ/ 261 Kcal																														
Masti	17,25 g																														
od kojih zasićene masne kiseline	10,21 g																														
Ugljikohidrati	16,96 g																														
od kojih šećeri	2,63 g																														
Bjelančevine	9,7 g																														
Sol	1,17 g																														
PU* preporučeni unos za prosječnu odraslu osobu (8400kJ/2000kcal)																															
9.	Mikrobiološka svojstva	<p>Proizvod je sukladan odredbama Uredbe (EZ) br.2073/2005 Europskog parlamenta i Vijeća od 15. studenog 2005. o mikrobiološkim kriterijima za prehrambene proizvode, uključujući sve izmjene i dopune.</p> <p>Obzirom na preostale mikrobiološke parametre proizvod je sukladan preporučenim mikrobiološkim kriterijima prema Vodiču za mikrobiološke kriterije za hranu (Ministarstvo poljoprivrede, ožujak 2011.)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>NAZIV ANALIZE</th> <th>KOLIČINA UZORKA, MJERNA JEDINICA</th> <th>REZULTAT</th> <th>NAZIV METODE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobne mezofilne bakterije</td> <td></td> <td>1g</td> <td><10000*HRN EN ISO 4833-1:2013</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td></td> <td>25g</td> <td>0*HRN EN ISO 6579-1:2017</td> </tr> <tr> <td>Koagulaza pozitivni stafilocok</td> <td></td> <td>1g</td> <td><10*HRN EN ISO 6888-1:2004</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td></td> <td>1g</td> <td><100*HRN EN ISO 21528-2:2017</td> </tr> <tr> <td>Plijesni</td> <td></td> <td>1g</td> <td><10*HRN ISO 21527-2:2012</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td></td> <td>25g</td> <td>0*HRN EN ISO 11290-1:2017</td> </tr> </tbody> </table>		NAZIV ANALIZE	KOLIČINA UZORKA, MJERNA JEDINICA	REZULTAT	NAZIV METODE	Aerobne mezofilne bakterije		1g	<10000*HRN EN ISO 4833-1:2013	Salmonella spp.		25g	0*HRN EN ISO 6579-1:2017	Koagulaza pozitivni stafilocok		1g	<10*HRN EN ISO 6888-1:2004	Enterobacteriaceae		1g	<100*HRN EN ISO 21528-2:2017	Plijesni		1g	<10*HRN ISO 21527-2:2012	Listeria monocytogenes		25g	0*HRN EN ISO 11290-1:2017
NAZIV ANALIZE	KOLIČINA UZORKA, MJERNA JEDINICA	REZULTAT	NAZIV METODE																												
Aerobne mezofilne bakterije		1g	<10000*HRN EN ISO 4833-1:2013																												
Salmonella spp.		25g	0*HRN EN ISO 6579-1:2017																												
Koagulaza pozitivni stafilocok		1g	<10*HRN EN ISO 6888-1:2004																												
Enterobacteriaceae		1g	<100*HRN EN ISO 21528-2:2017																												
Plijesni		1g	<10*HRN ISO 21527-2:2012																												
Listeria monocytogenes		25g	0*HRN EN ISO 11290-1:2017																												

Datum: 29.12.2022.	Odobrio: M. Abazović
Izradio: A. Zelenika	Potpis:

10.	Pakiranje/Ambalaža : Komercijalno pakiranje Transportno pakiranje	PVA folija Kartonska kutija
11.	Trajnost proizvoda:	1 dan (dnevno svježi proizvod)
12.	Uvjeti čuvanja:	Skladištenje, čuvanje i izlaganje na temperaturi do + 4 °C
13.	Tekst deklaracije:	<p>CROISSANT DIMLJENA VRATINA-SIR 120g Dizano lisnato tijesto punjeno dimljenom vratinom, sirom i salatnom</p> <p>Sastojci: Croissant (50%) (Pšenično bijelo brašno tip 550 (37%), voda, maslac (mljeko) (19%), kvasac, sjemenke lana, pšenične pahuljice, šećer, raženo brašno tip 1250 (2%), pirovo brašno (pšenično) (2%), sjemenke suncokreta, pšenični gluten, sjemenke lana (smeđe), jodirana sol, repičino ulje, brašno od prženog ječmenog slada, obrano mljeko, brašno pšeničnog slada, dekstroza, mlječne bjelančevine, biljne bjelančevine, tvar za tretiranje brašna E300, enzimi), dimljena vratina (17%) (svinjski vrat, voda, jodirana sol, šećer, regulator kiselosti, E 326 i E 451, zgušnjivač E 407, stabilizatori E 450 i E 452, konzervansi E 250), svježi krem sir (17%) (65% m.m.) (pasterizirano punomasno mljeko, pasterizirano vrhnje, jodirana sol), sir gouda (8%) (48% m.m.) (pasterizirano kravlje mljeko, starter kulture (bakterije mlječne kiseline)), zelena salata (8%).</p> <p>Može sadržavati u tragovima: sjemenke sezama i orašaste plodove.</p> <p>Prosječna hranjiva vrijednost u 100 g proizvoda: Energija: 1091 kJ/ 261 kcal; Masti: 17,25 g, od toga zmk: 10,21 g; Ugljikohidrati: 16,96, od toga šećer: 2,63 g; Bjelančevine: 9,70 g; Sol: 1,17 g.</p> <p>Neto količina: 120 g</p> <p>Upotrijebiti do: Dnevni proizvod Proizvođač: Bobis d.o.o., Matoševa 50, 21210 Solin, Hrvatska Zemlja podrijetla: Hrvatska Zemlja porijekla glavnog sastojka: Belgija</p>
14.	Fotografija:	

INFORMACIJE O ALERGENIMA

Datum: 29.12.2022.	Odobrio: M. Abazović
Izradio: A. Zelenika	Potpis:

Usklađene sa: *Zakonom o informiranju potrošača o hrani (NN br.056/2013, NN 014/2014 i NN 056/2016, NN 032/2019), Uredbom (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća od 25. listopada 2011. o informiranju potrošača o hrani, Pravilnikom o informiranju potrošača o nepretpakiranoj hrani (NN 144/2014)*

Potencijalni alergeni u hrani	Prisutan u proizvodu kao sastojak		Prisutan u proizvodu kao aditiv		Potencijalno prisutan u proizvodu preko križne kontaminacije	
	DA	NE	DA	NE	DA	NE
Žitarice koje sadrže gluten i proizvodi od istih ¹⁾	X			X		X
Rakovi i proizvodi od rakova		X		X		X
Jaja i proizvodi od jaja		X		X		X
Riba i riblji proizvodi		X		X		X
Kikiriki i proizvodi od kikirikija		X		X		X
Zrna soje i proizvodi od soje		X		X		X
Soja i proizvodi od soje		X		X		X
Mlijeko i mliječni proizvodi (uključujući laktozu)	X			X		X
Orašasto voće ²⁾		X		X	X	
Celer i proizvodi od celera		X		X		X
Gorušica i proizvodi od gorušice		X		X		X
Sjeme sezama i proizvodi od sjemena sezama		X		X	X	
Sumporni dioksid i sulfiti pri koncentracijama većim od 10 mg/kg ili 10 mg/L računati kao ukupni SO ₂ , koji su u proizvodima pripremljenim za konzumaciju ili rekonstituiranim u skladu s uputama proizvođača		X		X		X
Lupina i proizvodi od lupine		X		X		X
Mekušci i proizvodi od mekušaca		X		X		X
1) (pšenica, raž, ječam, zob, pir, kamut ili njihovi hibridi) 2) tj. bademi (<i>Amygdalus communis</i> L.), lješnjaci (<i>Corylus avellana</i>), orasi (<i>Juglans regia</i>), indijski oraščići (<i>Anacardium occidentale</i>), pekan orasi (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), brazilski orasi (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacije (<i>Pistacia vera</i>), makadamije ili kvinslandski orasi (<i>Macadamia ternifolia</i>) te njihovi proizvodi, osim orašastog voća koje se upotrebljava za proizvodnju alkoholnih destilata, uključujući etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla;						

GMO STATUS:

Proizvod ne sadrži genetski modificirane organizme, niti potječe od genetski modificiranih organizama, te ne podliježe deklariranju temeljem Uredbe (EC) br.1829/2003 i Uredbe (EC) br.1830/2003.

Izradila:
Ana Zelenika

Pregledao i odobrio:
Muhamed Abazović

Datum: 29.12.2022.	Odobrio: M. Abazović
Izradio: A. Zelenika	Potpis: