


1.	Naziv proizvoda:	<b>CROISSANT ZIMSKA SIR</b>	ŠIFRA PROIZVODA:																												
			EAN KOD:																												
2.	Proizvođač:	BOBIS d.o.o. Matoševa 50 ,21210 Solin, Hrvatska																													
3.	Vrsta proizvoda:	Dizano lisnato tijesto punjeno zimskom salamom, sirom i salatam																													
4.	Neto količina proizvoda:	110 g																													
5.	Sastojci proizvoda:	Croissant (55%) ( <b>Pšenično</b> bijelo brašno tip 550 (37%), voda, maslac ( <b>mlijeko</b> ) (19%), kvasac, sjemenke lana, <b>pšenične</b> pahuljice, šećer, <b>raženo</b> brašno tip 1250 (2%), pirovo brašno (pšenično) (2%), sjemenke suncokreta, <b>pšenični gluten</b> , sjemenke lana (smeđe), jodirana sol, repičino ulje, brašno od prženog <b>ječmenog</b> slada, obrano <b>mlijeko</b> , brašno <b>pšeničnog</b> slada, dekstroza, <b>mliječne</b> bjelančevine, biljne bjelančevine, tvar za tretiranje brašna E300, enzimi), zimska salama (13%) (svinjsko meso 77%, goveđe meso 18%, svinjsko vezivno i svinjsko masno tkivo, jodirana sol, brašno graška, svinjske bjelančevine, začini, glukozni sirup, dekstroza, stabilizator E450, pojačivač okusa E621, arome, aroma dima, kvasac, antioksidans E301, konzervans E250), svježi krem <b>sir</b> (13%) (65% <i>m.m.</i> ) (pasterizirano punomasno <b>mlijeko</b> , pasterizirano <b>vrhnje</b> , jodirana sol), <b>sir</b> gouda (9%) (48% <i>m.m.</i> ) (pasterizirano kravljje <b>mlijeko</b> , starter kulture (bakterije <b>mliječne</b> kiseline)), zelena salata (9%).																													
6.	Proces proizvodnje:	Opisan u DT-15																													
7.	Organoleptička svojstva: - izgled/konzistencija - okus/miris	Duguljastog oblika, nadjeven zimskom salamom i sirom. Karakterističnog okusa i mirisa.																													
8.	Nutritivna deklaracija	<p><b>Nutritivna deklaracija prema EU Direktivi 1169/2011- informiranje potrošača o hrani</b></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>1259 kJ/ 3002 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Masti</td> <td>21,02 g</td> </tr> <tr> <td>od kojih zasićene masne kiseline</td> <td>11,84 g</td> </tr> <tr> <td>Ugljikohidrati</td> <td>18,14 g</td> </tr> <tr> <td>od kojih šećeri</td> <td>2,6 g</td> </tr> <tr> <td>Bjelančevine</td> <td>10,20 g</td> </tr> <tr> <td>Sol</td> <td>1,33 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	1259 kJ/ 3002 Kcal	Masti	21,02 g	od kojih zasićene masne kiseline	11,84 g	Ugljikohidrati	18,14 g	od kojih šećeri	2,6 g	Bjelančevine	10,20 g	Sol	1,33 g	PU* preporučeni unos za prosječnu odraslu osobu (8400kJ/2000kcal)											
Prosječna hranjiva vrijednost na 100 g proizvoda	*PU																														
Energija	1259 kJ/ 3002 Kcal																														
Masti	21,02 g																														
od kojih zasićene masne kiseline	11,84 g																														
Ugljikohidrati	18,14 g																														
od kojih šećeri	2,6 g																														
Bjelančevine	10,20 g																														
Sol	1,33 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</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>&lt;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>&lt;10*HRN EN ISO 6888-1:2004</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td></td> <td>1g</td> <td>&lt;100*HRN EN ISO 21528-2:2017</td> </tr> <tr> <td>Plijesni</td> <td></td> <td>1g</td> <td>&lt;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:

		(Ministarstvo poljoprivrede, ožujak 2011.)
10.	Pakiranje/Ambalaža : Komerrijalno 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><b>CROISSANT ZIMSKA-SIR 110g</b> Dizano lisnato tijesto zimskom salamom, sirom i salatoma Sastojci: Croissant (55%) (<b>Pšenično</b> bijelo brašno tip 550 (37%), voda, maslac (<b>mljeko</b>) (19%), kvasac, sjemenke lana, <b>pšenične</b> pahuljice, šećer, <b>raženo</b> brašno tip 1250 (2%), pirovo brašno (pšenično) (2%), sjemenke suncokreta, <b>pšenični gluten</b>, sjemenke lana (smeđe), jodirana sol, repičino ulje, brašno od prženog <b>ječmenog</b> slada, obrano <b>mljeko</b>, brašno <b>pšeničnog</b> slada, dekstroza, <b>mliječne</b> bjelančevine, biljne bjelančevine, tvar za tretiranje brašna E300, enzimi), zimska salama (13%) (svinjsko meso 77%, goveđe meso 18%, svinjsko vezivno i svinjsko masno tkivo, jodirana sol, brašno graška, svinjske bjelančevine, začini, glukozni sirup, dekstroza, stabilizator E450, pojačivač okusa E621, arome, aroma dima, kvasac, antioksidans E301, konzervans E250), svježi krem <b>sir</b> (13%) (65%<i>m.m.</i>) (pasterizirano punomasno <b>mljeko</b>, pasterizirano <b>vrhnje</b>, jodirana sol), <b>sir</b> gouda (9%) (48%<i>m.m.</i>) (pasterizirano kravlje <b>mljeko</b>, starter kulture (bakterije <b>mliječne</b> kiseline)), zelena salata (9%). <b>Može sadržavati u tragovima: sjemenke sezama i orašaste plodove</b> Prosječna hranjiva vrijednost u 100 g proizvoda: Energija: 1259 kJ/ 302 kcal; Masti: 21,02 g, od toga zmk: 11,84 g; Ugljikohidrati: 18,14, od toga šećer: 2,60 g; Bjelančevine: 10,20 g; Sol: 1,33 g. Neto količina: <b>110 g</b> 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 <sup>1)</sup>	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 <sup>2)</sup>		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 <sub>2</sub> , 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: