


1.	Naziv proizvoda:	DIDOV SENDVIČ TUNA	ŠIFRA PROIZVODA:																													
			EAN KOD:																													
2.	Proizvođač:	BOBIS d.o.o. Matoševa 50 ,21210 Solin, Hrvatska																														
3.	Vrsta proizvoda:	Pšenično miješano pecivo punjeno tunom, rajčicom i kiselim krastavcima																														
4.	Neto količina proizvoda:	140 g																														
5.	Sastojci proizvoda:	Pecivo (57%) (pšenično bijelo brašno tip 550, voda, fermentirana proklijala raž , raženo kiselo tijesto (voda, raženo kiselo tijesto), dehidrirano kiselo tijesto od durum pšenice , kvasac, antioksidans (askorbinska kiselina), enzimi i jodirana sol ,), rajčica (14%), tuna (11%) (suncokretovo ulje, jodirana sol), svježi krem sir (7%) (65% m.m.) (pasterizirano punomasno mlijeko , pasterizirano vrhnje , jodirana sol), kiseli krastavac (7%) (krastavci, voda, jodirana sol, ocat, šećer).																														
6.	Proces proizvodnje:	Opisan u DT-15																														
7.	Organoleptička svojstva: - izgled/konzistencija - okus/miris	Duguljastog oblika, nadjeveven tunom i povrćem. 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> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energija</td> <td>993 kJ/ 236 Kcal</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Masti</td> <td>9,44 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>od kojih zasićene masne kiseline</td> <td>4,93 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ugljikohidrati</td> <td>26,17 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>od kojih šećeri</td> <td>1,71 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Bjelančevine</td> <td>11,71 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sol</td> <td>1,29 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">PU* preporučeni unos za prosječnu odraslu osobu (8400kJ/2000kcal)</td> </tr> </tbody> </table>			Prosječna hranjiva vrijednost na 100 g proizvoda	*PU		Energija	993 kJ/ 236 Kcal		Masti	9,44 g		od kojih zasićene masne kiseline	4,93 g		Ugljikohidrati	26,17 g		od kojih šećeri	1,71 g		Bjelančevine	11,71 g		Sol	1,29 g		PU* preporučeni unos za prosječnu odraslu osobu (8400kJ/2000kcal)			
Prosječna hranjiva vrijednost na 100 g proizvoda	*PU																															
Energija	993 kJ/ 236 Kcal																															
Masti	9,44 g																															
od kojih zasićene masne kiseline	4,93 g																															
Ugljikohidrati	26,17 g																															
od kojih šećeri	1,71 g																															
Bjelančevine	11,71 g																															
Sol	1,29 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: 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>DIDOV SENDVIČ TUNA 140g Pšenično miješano pecivo punjeno tunom, sirom, rajčicom i kiselim krastavcima Sastojci: pecivo (57%) (pšenično bijelo brašno tip 550, voda, fermentirana proklijala raž, raženo kiselo tijesto (voda, raženo kiselo tijesto), dehidrirano kiselo tijesto od durum pšenice, kvasac, antioksidans (askorbinska kiselina), enzimi i jodirana sol,), rajčica (14%), tuna (11%) (suncokretovo ulje, jodirana sol), svježi krem sir (7%) (65% m.m.) (pasterizirano punomasno mlijeko, pasterizirano vrhnje, jodirana sol), kiseli krastavac (7%) (krastavci, voda, jodirana sol, ocat, šećer). Može sadržavati u tragovima: sjemenke sezama i orašaste plodove Prosječna hranjiva vrijednost u 100 g proizvoda: Energija: 993 kJ/ 236 kcal; Masti: 9,44 g, od toga zmk: 4,93 g; Ugljikohidrati: 26,17, od toga šećer: 1,71 g; Bjelančevine: 11,71 g; Sol: 1,29 g. Neto količina: 140 g Upotrijebiti do: Dnevni proizvod Proizvođač: Bobis d.o.o., Matoševa 50, 21210 Solin, Hrvatska Zemlja podrijetla: Hrvatska</p>
14.	Fotografija:	

INFORMACIJE O ALERGENIMA

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

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

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 (*Amygdalus communis* L.), lješnjaci (*Corylus avellana*), orasi (*Juglans regia*), indijski oraščići (*Anacardium occidentale*), pekan orasi (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), brazilski orasi (*Bertholletia excelsa*), pistacije (*Pistacia vera*), makadamije ili kvinslandski orasi (*Macadamia ternifolia*) 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: