


1.	Naziv proizvoda:	<b>HELJDIN SENDVIČ TUNA</b>	ŠIFRA PROIZVODA:																																					
			EAN KOD:																																					
2.	Proizvođač:	BOBIS d.o.o. Matoševa 50, 21210 Solin, Hrvatska																																						
3.	Vrsta proizvoda:	Pšenično miješano pecivo s bučinim sjemenkama punjeno tunom, sirom, rajčicom i kiselim krastavcima																																						
4.	Neto količina proizvoda:	140 g																																						
5.	Sastojci proizvoda:	Pecivo (57%) ( <b>pšenično</b> bijelo brašno tip 550, voda, termički obrađena heljdina kaša (15%), bučine sjemenke (6%), suncokretovo ulje, kvasac, jodirana sol, šećer), rajčica (14%), tuna (11%) (suncokretovo ulje, jodirana sol), svježi krem <b>sir</b> (7%) (65% m.m.) (pasterizirano punomasno <b>mlijeko</b> , pasterizirano <b>vrhnje</b> , 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	Nepravilnog oblika, nadjeven tunom i povrćem. 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 colspan="2">Prosječna hranjiva vrijednost na 100 g proizvoda</th> <th>*PU</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energija</td> <td>895 kJ/ 213 Kcal</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Masti</td> <td>8,51 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>od kojih zasićene masne kiseline</td> <td>4,47 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ugljikohidrati</td> <td>23,76 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>od kojih šećeri</td> <td>2,24 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Bjelančevine</td> <td>10,39 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sol</td> <td>1,22 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4">PU* preporučeni unos za prosječnu odraslu osobu (8400kJ/2000kcal)</td> </tr> </tbody> </table>			Prosječna hranjiva vrijednost na 100 g proizvoda		*PU		Energija	895 kJ/ 213 Kcal			Masti	8,51 g			od kojih zasićene masne kiseline	4,47 g			Ugljikohidrati	23,76 g			od kojih šećeri	2,24 g			Bjelančevine	10,39 g			Sol	1,22 g			PU* preporučeni unos za prosječnu odraslu osobu (8400kJ/2000kcal)			
Prosječna hranjiva vrijednost na 100 g proizvoda		*PU																																						
Energija	895 kJ/ 213 Kcal																																							
Masti	8,51 g																																							
od kojih zasićene masne kiseline	4,47 g																																							
Ugljikohidrati	23,76 g																																							
od kojih šećeri	2,24 g																																							
Bjelančevine	10,39 g																																							
Sol	1,22 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>1g</td> <td>&lt;10000</td> <td>*HRN EN ISO 4833-1:2013</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>25g</td> <td>0</td> <td>*HRN EN ISO 6579-1:2017</td> </tr> <tr> <td>Koagulaza pozitivni stafilocok</td> <td>1g</td> <td>&lt;10</td> <td>*HRN EN ISO 6888-1:2004</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>1g</td> <td>&lt;100</td> <td>*HRN EN ISO 21528-2:2017</td> </tr> <tr> <td>Plijesni</td> <td>1g</td> <td>&lt;10</td> <td>*HRN ISO 21527-2:2012</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>25g</td> <td>0</td> <td>*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><b>HELJDIN SENDVIČ TUNA 140g</b> Heljdino miješano pecivo sa bučnim sjemenkama punjeno tunom, sirom, rajčicom i kiselim krastavcima Sastojci: pecivo (57%) (<b>pšenično</b> bijelo brašno tip 550, voda, termički obrađena heljdina kaša (15%), bučine sjemenke (6%), suncokretovo ulje, kvasac, jodirana sol, šećer), rajčica (14%), tuna (11%) (suncokretovo ulje, jodirana sol), svježi krem sir (7%) (65% m.m.) (pasterizirano punomasno <b>mlijeko</b>, pasterizirano <b>vrhnje</b>, jodirana sol), kiseli krastavac (7%) (krastavci, voda, jodirana sol, ocat, šećer). Prosječna hranjiva vrijednost u 100 g proizvoda: Energija: 895 kJ/ 213 kcal; Masti: 8,51 g, od toga zmk: 4,47 g; Ugljikohidrati: 23,76 g, od toga šećer: 2,24 g; Bjelančevine: 10,39 g; Sol: 1,22 g. <b>Može sadržavati sezam i orašaste plodove u tragovima</b> Neto količina: <b>140 g</b> 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)

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

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: