

1.	Naziv proizvoda:	<b>PLETENICA</b>	ŠIFRA PROIZVODA: 1380 EAN KOD:																												
2.	Proizvođač:	BOBIS d.o.o. Matoševa 50 ,21210 Solin, Hrvatska																													
3.	Vrsta proizvoda:	Proizvod od kukuruznog lisnatog tijesta s nadjevom od sira i posipom																													
4.	Neto količina proizvoda:	90 g																													
5.	Sastojci proizvoda:	<p><b>Pšenično</b> bijelo brašno tip 400 i tip 550, margarin [biljne masti (palmina, kokosova), suncokretovo ulje, voda, kuhinjska sol 0,4 %, emulgator: mono- i digliceridi masnih kiselina, konzervansi: sorbinska kiselina, regulator kiselosti: limunska kiselina, aroma, bojilo beta- karoten]], svježi sir s vrhnjem 15 % (pasterizirano <b>mljeko, kiselo vrhnje (25% m.m.)</b>, mljekarske kulture, sirilo), voda, kukuruzna krupica ekstrudirana s dodatkom glutena ( termički obrađena kukuruzna krupica ( 95 % ), <b>pšenični gluten ( 5 % )</b>), tekuća pasterizirana jaja (<b>jaja</b>, konzervansi: kalijev sorbat, regulator kiselosti: limunska kiselina ), morska jodirana sol, šećer, sjemenke <b>sezama 1,8 %</b>, stabilizator (<b>pšenični gluten</b>, emulgator: mono- i diacetil ester vinske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina, suho <b>pšenično</b> kiselo tijesto (<b>pšenično</b> brašno T- 550, <b>ječmeno</b> sladno brašno, sol, starter, regulatori kiselosti: octena i mliječna kiselina, amilolitički enzimi, tvar za tretiranje brašna: askorbinska kiselina ).</p>																													
6.	Proces proizvodnje:	Opisan u DT-06 (Dijagram tijeka proizvodnje proizvoda od lisnatog tijesta)																													
7.	Organoleptička svojstva: - izgled/konzistencija - okus/miris	Karakterističnog oblika pletenice, zlatno žute boje Okusa i mirisa na svježi sir i pržene sjemenke																													
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>1729,44 kJ/413,30 kcal</td> </tr> <tr> <td>Masti</td> <td>21,68 g</td> </tr> <tr> <td>od kojih zasićene masne kiseline</td> <td>11,60 g</td> </tr> <tr> <td>Ugljikohidrati</td> <td>46,52 g</td> </tr> <tr> <td>od kojih šećeri</td> <td>14,16 g</td> </tr> <tr> <td>Bjelančevine</td> <td>8,03 g</td> </tr> <tr> <td>Sol</td> <td>1,35 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	1729,44 kJ/413,30 kcal	Masti	21,68 g	od kojih zasićene masne kiseline	11,60 g	Ugljikohidrati	46,52 g	od kojih šećeri	14,16 g	Bjelančevine	8,03 g	Sol	1,35 g	PU* preporučeni unos za prosječnu odraslu osobu (8400kJ/2000kcal)											
Prosječna hranjiva vrijednost na 100 g proizvoda	*PU																														
Energija	1729,44 kJ/413,30 kcal																														
Masti	21,68 g																														
od kojih zasićene masne kiseline	11,60 g																														
Ugljikohidrati	46,52 g																														
od kojih šećeri	14,16 g																														
Bjelančevine	8,03 g																														
Sol	1,35 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. Obzirom na preostale mikrobiološke parametre proizvod je sukladan preporučenim</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 stafilokok</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 stafilokok	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 stafilokok	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: 16.02.2021.	Odobrio:
Izradio:	Potpis:

		mikrobiološkim kriterijima prema Vodiču za mikrobiološke kriterije za hranu (Ministarstvo poljoprivrede, ožujak 2011.)
10.	Pakiranje/Ambalaža: Komerrijalno pakiranje Transportno pakiranje	Papirnata vrećica Kartonska kutija
11.	Trajnost proizvoda:	1 dan (dnevno svježi proizvod )
12.	Uvjeti čuvanja:	Skladištenje, čuvanje i izlaganje pri sobnoj temperaturi do +20 °C
13.	Tekst deklaracije:	<p style="text-align: center;"><b>PLETENICA</b></p> <p>PROIZVOD OD KUKURUZNOG LISNATOG TIJESTA S NADJEVOM OD SIRA I POSIPOM</p> <p>Sastojci: <b>pšenično</b> bijelo brašno tip 400 i tip 550, margarin [biljne masti (palmina, kokosova), suncokretovo ulje, voda, kuhinjska sol 0,4 %, emulgator: mono- i digliceridi masnih kiselina, konzervans: sorbinska kiselina, regulator kiselosti: limunska kiselina, aroma, bojilo beta- karoten)], svježi sir s vrhnjem 15 % (pasterizirano <b>mlijeko, kiselo vrhnje ( 25%<i>m.m.</i>)</b>), mljekarske kulture, sirilo), voda, kukuruzna krupica ekstrudirana s dodatkom glutena ( termički obrađena kukuruzna krupica ( 95 % ), <b>pšenični gluten</b> ( 5 % ), tekuća pasterizirana jaja ( <b>jaja</b>, konzervans: kalijev sorbat, regulator kiselosti: limunska kiselina ), morska jodirana sol, šećer, sjemenke <b>sezama</b> 1,8 %, stabilizator (<b>pšenični</b> gluten, emulgator: mono- i diacetil ester vinske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina, suho <b>pšenično</b> kiselo tijesto (<b>pšenično</b> brašno T- 550, <b>ječmeno</b> sladno brašno, sol, starter, regulatori kiselosti: octena i mliječna kiselina, amilolitički enzimi, tvar za tretiranje brašna: askorbinska kiselina ).</p> <p>Prosječne hranjive vrijednosti na 100 g proizvoda: Energija 1729,44 kJ / 413,30 kcal; Masti 21,68 g; od kojih zas. masne kiseline 11,60 g; Ugljikohidrati 46,52 g, od kojih šećeri 14,16 g; Bjelančevine 8,03 g; Sol 1,35 g.</p> <p>Neto količina: <b>90 g</b> Dnevno svježi proizvod Proizvođač: BOBIS d.o.o. ,Matoševa 50, 21210 Solin, Hrvatska – <a href="http://www.bobis.hr">www.bobis.hr</a></p>

Datum: 16.02.2021.	Odobrio:
Izradio:	Potpis:

**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 <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
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:  
Vedrana Šimundić

Pregledao i odobrio:  
Muhamed Abazović

Datum: 16.02.2021.	Odobrio:
Izradio:	Potpis: