

1.	Naziv proizvoda:	<b>SLANA PITA</b>	ŠIFRA PROIZVODA: 1370 EAN KOD:																														
2.	Proizvođač:	BOBIS d.o.o. Matoševa 50 ,21210 Solin, Hrvatska																															
3.	Vrsta proizvoda:	Proizvod od lisnatog tijesta s nadjevom od sira																															
4.	Neto količina proizvoda:	150 g																															
5.	Sastojci proizvoda:	<p><b>Pšenično</b> bijelo brašno tip 400 i tip 550, svježi sir s vrhnjem 25 % ( pasterizirano <b>mlijeko, kiselina vrhnje (25% m.m.)</b>, mljekarske kulture, sirilo), 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)], voda, tekuća pasterizirana jaja (<b>jaja</b>, konzervansi: kalijev sorbat, regulator kiselosti: limunska kiselina), morska jodirana sol, tvar za tretiranje brašna (<b>pšenično</b> brašno, sredstvo protiv zgrudnjavanja: kalcijev karbonat, kompleks enzima, antioksidansi: askorbinska kiselina, emulgator: mono- i diacetilni esteri vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina).</p>																															
6.	Proces proizvodnje:	Opisan u DT-06 (Dijagram tijeka proizvodnje proizvoda od lisnatog tijesta )																															
7.	Organoleptička svojstva: - izgled/konzistencija - okus/miris	Pravokutnog oblika, zlatno smeđe boje Karakterističnog okusa i mirisa slanog sira																															
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> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>1422,69 kJ/ 339,93 kcal</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Energija</td> <td></td> <td>16,94 %</td> </tr> <tr> <td>Masti</td> <td>17,61 g</td> <td>25,16 %</td> </tr> <tr> <td>od kojih zasićene masne kiseline</td> <td>7,09 g</td> <td>35,45 %</td> </tr> <tr> <td>Ugljikohidrati</td> <td>39,28 g</td> <td>15,11 %</td> </tr> <tr> <td>od kojih šećeri</td> <td>5,93 g</td> <td>6,59 %</td> </tr> <tr> <td>Bjelančevine</td> <td>6,08 g</td> <td>12,16 %</td> </tr> <tr> <td>Sol</td> <td>1,47 g</td> <td>24,50 %</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		1422,69 kJ/ 339,93 kcal		Energija		16,94 %	Masti	17,61 g	25,16 %	od kojih zasićene masne kiseline	7,09 g	35,45 %	Ugljikohidrati	39,28 g	15,11 %	od kojih šećeri	5,93 g	6,59 %	Bjelančevine	6,08 g	12,16 %	Sol	1,47 g	24,50 %	PU* preporučeni unos za prosječnu odraslu osobu (8400kJ/2000kcal)		
Prosječna hranjiva vrijednost na 100 g proizvoda		*PU																															
	1422,69 kJ/ 339,93 kcal																																
Energija		16,94 %																															
Masti	17,61 g	25,16 %																															
od kojih zasićene masne kiseline	7,09 g	35,45 %																															
Ugljikohidrati	39,28 g	15,11 %																															
od kojih šećeri	5,93 g	6,59 %																															
Bjelančevine	6,08 g	12,16 %																															
Sol	1,47 g	24,50 %																															
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 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: 01. 07.2021.	Odobrio: Muhamed Abazović
Izradio: Vedrana Šimundić	Potpis:

10.	Pakiranje/Ambalaža : Komercijalno pakiranje Transportno pakiranje	Papirnata vrećica 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>SLANA PITA</b></p> <p>PROIZVOD OD LISNATOG TIJESTA S NADJEVOM OD SIRA</p> <p>Sastojci: <b>pšenično</b> bijelo brašno tip 400 i tip 550, svježi sir s vrhnjem 25 % ( pasterizirano <b>mlijeko, kiselu vrhnje (25%<i>m.m.</i>)</b>, mljekarske kulture, sirilo), 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)], voda, tekuća pasterizirana jaja (<b>jaja</b>, konzervansi: kalijev sorbat, regulator kiselosti: limunska kiselina), morska jodirana sol, tvar za tretiranje brašna (<b>pšenično</b> brašno, sredstvo protiv zgrudnjavanja: kalcijev karbonat, kompleks enzima, antioksidansi: askorbinska kiselina, emulgator: mono- i diacetilni esteri vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina).</p> <p>Prosječne hranjive vrijednosti na 100 g proizvoda: Energija 1422,69 kJ / 339,93 kcal; Masti 17,61 g; od kojih zas. masne kiseline 7,09 g; Ugljikohidrati 39,28 g, od kojih šećeri 5,93 g; Bjelančevine 6,08 g; Sol 1,47 g.</p> <p>Neto količina: <b>150 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> Zemlja podrijetla: Hrvatska</p>

Datum: 01. 07.2021.	Odobrio: Muhamed Abazović
Izradio: Vedrana Šimundić	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: 01. 07.2021.	Odobrio: Muhamed Abazović
Izradio: Vedrana Šimundić	Potpis: