

1.	Naziv proizvoda:	Krafna s kakaovom kremom	ŠIFRA PROIZVODA: 1700 EAN KOD:																												
2.	Proizvođač:	BOBIS d.o.o. Matoševa 50 ,21210 Solin, Hrvatska																													
3.	Vrsta proizvoda:	Pekarski proizvod od dizanog tijesta punjen kakaovom kremom																													
4.	Neto količina proizvoda:	70 g																													
5.	Sastojci proizvoda:	<p><b>PŠENIČNO</b> bijelo brašno tip 550, voda, kakaova krema 15% ( šećer, nehidrogenirana biljna ulja i masti (ulja <b>SOJE</b>, suncokreta, uljane repice i kukuruza u različitim omjerima, masti (jezgra palme, palma), kakaov prah smanjene masti, <b>LJEŠNJAK</b>, emulgator: lecitini (iz <b>SOJE</b>), aroma: vanillin, mješavina za dizana tijesta (<b>PŠENIČNO</b> brašno, <b>SIRUTKA</b> u prahu, <b>LAKTOZA</b>, <b>BJELANJAK</b> u prahu, <b>PŠENIČNI</b> škrob, <b>ŽUMANJAK</b> u prahu, emulgatori: mono- i digliceridi masnih kiselina, jodirana sol, dekstroza, šećer, konzervansi: natrijev difosfat, natrijev bikarbonat, lecitini (iz repice), <b>SOJINO</b> brašno, bojilo: beta-karoten, tvari za tretiranje brašna: askorbinska kiselina, L-cistein, enzimi), suncokretovo ulje, kvasac, šećer, rum, kakaov preljev 0,06 % (šećer, potpuno hidrogenirana biljna ulja i masti (masti (jezgra palme), suncokretovo ulje, kakaov prah smanjene masti 16 %, emulgator: lecitini (iz suncokreta), glukozni sirup, aroma: vanillin), aroma rum.</p>																													
6.	Proces proizvodnje:	Opisan u DT-07																													
7.	Organoleptička svojstva: - izgled/konzistencija - okus/miris	Okruglog oblika s punjenjem od kakaove kreme. Specifičnog slatkastog aromatičnog okusa i mirisa karakterističnog za ovaj proizvod																													
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 u 100 g proizvoda</th> <th>*PU</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energija</td> <td>1430 kJ / 342 kcal</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Masti</td> <td>17,5 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>od kojih zasićene masne kiseline</td> <td>13,4 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ugljikohidrati</td> <td>39,7 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>od kojih šećeri</td> <td>22,3 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Bjelančevine</td> <td>6,4 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sol</td> <td>1,0 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 u 100 g proizvoda		*PU	Energija	1430 kJ / 342 kcal		Masti	17,5 g		od kojih zasićene masne kiseline	13,4 g		Ugljikohidrati	39,7 g		od kojih šećeri	22,3 g		Bjelančevine	6,4 g		Sol	1,0 g		PU* preporučeni unos za prosječnu odraslu osobu (8400kJ/2000kcal)			
Prosječna hranjiva vrijednost u 100 g proizvoda		*PU																													
Energija	1430 kJ / 342 kcal																														
Masti	17,5 g																														
od kojih zasićene masne kiseline	13,4 g																														
Ugljikohidrati	39,7 g																														
od kojih šećeri	22,3 g																														
Bjelančevine	6,4 g																														
Sol	1,0 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 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	Papirnata vrećica  Kutija
11.	Trajnost proizvoda:	1 dan - Dnevni proizvod
12.	Uvjeti čuvanja:	Sobna temperatura
13.	Tekst deklaracije:	<p><b>KRAFNA S KAKAOVOM KREMOM</b> PEKARSKI PROIZVOD OD DIZANOG TIJESTA PUNJEN KAKAOVOM KREMOM Sastojci: <b>PŠENIČNO</b> bijelo brašno tip 550, voda, kakaova krema 15% ( šećer, nehidrogenirana biljna ulja i masti (ulja <b>SOJE</b>, suncokreta, uljane repice i kukuruza u različitim omjerima, masti (jezgra palme, palma), kakaov prah smanjene masti, <b>LJEŠNJAK</b>, emulgator: lecitini (iz <b>SOJE</b>), aroma: vanillin, mješavina za dizana tijesta (<b>PŠENIČNO</b> brašno, <b>SIRUTKA</b> u prahu, <b>LAKTOZA</b>, <b>BJELANJAK</b> u prahu, <b>PŠENIČNI</b> škrob, <b>ŽUMANJAK</b> u prahu, emulgatori: mono- i digliceridi masnih kiselina, jodirana sol, dekstroza, šećer, konzervansi: natrijev difosfat, natrijev bikarbonat, lecitini (iz repice), <b>SOJINO</b> brašno, bojilo: beta-karoten, tvari za tretiranje brašna: askorbinska kiselina, L-cistein, enzimi), suncokretovo ulje, kvasac, šećer, rum, kakaov preljev 0,06 % (šećer, potpuno hidrogenirana biljna ulja i masti (masti (jezgra palme), suncokretovo ulje, kakaov prah smanjene masti 16 %, emulgator: lecitini (iz suncokreta), glukozni sirup, aroma: vanillin), aroma rum. Prosječna hranjiva vrijednost na 100 g proizvoda: Energija 1430 kJ/ 342 kcal; Masti 17,5 g; od kojih zasićene masne kiseline 13,4 g; Ugljikohidrati 39,7 g, od kojih šećeri 22,3 g; Bjelančevine 6,4 g; Sol 1,0 g. <b>Proizvod sadrži alkohol.</b></p> <p>Neto količina: <b>80 g</b> Upotrijebiti do: Proizvođač: BOBIS d.o.o. ,Matoševa 50, 21 210 Solin, Hrvatska – <a href="http://www.bobis.hr">www.bobis.hr</a> Zemlja podrijetla: Hrvatska</p>

**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					
Riba i riblji proizvodi		X		X		X
Kikiriki i proizvodi od kikirikija		X		X		X
Soja i proizvodi od soje	X					

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

Mlijeko i mliječni proizvodi (uključujući laktozu)	X					
Orašasto voće <sup>2)</sup>	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 (*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.

Izradio:

Ana Zelenika

Pregledao i odobrio:

Muhamed Abazović

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