

1.	Naziv proizvoda:	Burek od sira	ŠIFRA PROIZVODA: 1652 EAN KOD:																												
2.	Proizvođač:	BOBIS d.o.o. Matoševa 50, 21210 Solin, Hrvatska																													
3.	Vrsta proizvoda:	Proizvod od svježeg vučenog tijesta s nadjevom od sira																													
4.	Neto količina proizvoda:	150 g																													
5.	Sastojci proizvoda:	PŠENIČNO bijelo brašno tip 550, nadjev od SIRA 38 % (svježi SIR 87 % (pasterizirano MLIJEKO, kultura MLIJEČNIH bakterija, sirilo; voda, suncokretovo ulje, JAJA u prahu, jodirana sol, voda, suncokretovo ulje, biljna mast (kokosova), jodirana_sol, regulator kiselosti: E 330, tvar za tretiranje brašna: E 920.																													
6.	Proces proizvodnje:	<b>Opisan u DT-14</b>																													
7.	Organoleptička svojstva: - izgled/konzistencija - okus/miris	Vučeno tijesto nadjevom od sira Karakterističan																													
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>1053 / 276</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Masti</td> <td>16,64</td> <td></td> </tr> <tr> <td>od kojih zasićene masne kiseline</td> <td>2,69</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ugljikohidrati</td> <td>21,88</td> <td></td> </tr> <tr> <td>od kojih šećeri</td> <td>2,2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Bjelančevine</td> <td>9,75</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sol</td> <td>1,69</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	1053 / 276		Masti	16,64		od kojih zasićene masne kiseline	2,69		Ugljikohidrati	21,88		od kojih šećeri	2,2		Bjelančevine	9,75		Sol	1,69		PU* preporučeni unos za prosječnu odraslu osobu (8400kJ/2000kcal)			
Prosječna hranjiva vrijednost u 100 g proizvoda		*PU																													
Energija	1053 / 276																														
Masti	16,64																														
od kojih zasićene masne kiseline	2,69																														
Ugljikohidrati	21,88																														
od kojih šećeri	2,2																														
Bjelančevine	9,75																														
Sol	1,69																														
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 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																												
10.	Pakiranje/Ambalaža: Komerrijalno pakiranje: Transportno pakiranje:	Papirnata vrećica Kartonska kutija																													

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

11.	Trajnost proizvoda:	Dnevni proizvod
12.	Uvjeti čuvanja:	Na sobnoj temperaturi
13.	Tekst deklaracije:	<p><b>BUREK SA SIROM 150 g</b>  PROIZVOD OD VUČENOG TIJESTA SA NADJEVOM OD SIRA  Sastojci: PŠENIČNO bijelo brašno tip 550, nadjev od SIRA 38 % (svježi SIR 87 % (pasterizirano MLIJEKO, kultura MLIJEČNIH bakterija, sirilo; voda, suncokretovo ulje, JAJA u prahu, jodirana sol, voda, suncokretovo ulje, biljna mast (kokosova), jodirana sol, regulator kiselosti: E 330, tvar za tretiranje brašna: E 920.  Prosječne hranjive vrijednosti u 100 g proizvoda: Energija 1053 kJ/ 276 kcal; Masti 16,64 g; od kojih zasićene masne kiseline 2,69 g; Ugljikohidrati 21,88 g, od kojih šećeri 2,2 g; Bjelančevine 9,75 g; Sol 1,69 g  <b>Može sadržavati u tragovima jaja, mlijeko, soju, sjeme sezama, orah, lješnjak, gorušicu i lupina.</b>  Neto količina: <b>150 g</b>  Upotrijebiti do:  Proizvođač: Pekar d.o.o., Obrtnička 5, 32100 Vinkovci, Hrvatska  Na tržište stavlja: BOBIS d.o.o., Matoševa 50, 21210 Solin, Hrvatska – <a href="http://www.bobis.hr">www.bobis.hr</a>  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 <sup>1)</sup>	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
Soja i proizvodi od soje		X		X	X	
Mlijeko i mliječni proizvodi (uključujući laktozu)	X					
Orašasto voće <sup>2)</sup>		X		X	X	
Celer i proizvodi od celera		X		X		X

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

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.

Izradio:

Ana Zelenika

Pregledao i odobrio:

Muhamed Abazović

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