

1.	Naziv proizvoda:	Paketić sa špinatom i ricotta sirom	ŠIFRA PROIZVODA: 1227 EAN KOD:																												
2.	Proizvođač:	BOBIS d.o.o. Matoševa 50, 21210 Solin, Hrvatska																													
3.	Vrsta proizvoda:	Proizvod od kvasnog lisnatog tijesta sa 23% punjenja od špinata i ricotta sira																													
4.	Neto količina proizvoda:	90 g																													
5.	Sastojci proizvoda:	<p>PŠENIČNO bijelo brašno tip 550, voda, palmino ulje, repičino ulje, špinat 8 %, kvasac, VRHNJE šećer, PŠENIČNI gluten, SIR Ricotta 1 % , jodirana sol, modificirani škrob, MASLAC (koncentrirani MASLAC), MLIJEČNE bjelančevine, glukozni sirup, začini, biljni ekstrakt, rižino brašno, ocat, PŠENIČNA vlakna, poriluk, obrano MLIJEKO u prahu, JAJA u prahu, BJELANJAK u prahu, dekstroza, biljne bjelančevine, fermentirano PŠENIČNO brašno, regulatori kiselosti: E 270, E 330, antioksidansi: E 300, E 304i, E 306, zgušnjivač: E 461, emulgatori: E 322, E 471, E 472e, prirodna aroma (sadrži MLIJEKO), aroma, enzimi.</p>																													
6.	Proces proizvodnje:																														
7.	Organoleptička svojstva: - izgled/konzistencija - okus/miris	Lisnato tijesto punjeno nadjevom Karakterističan																													
8.	Nutritivna deklaracija	<p>Nutritivna deklaracija prema EU Direktivi 1169/2011- informiranje potrošača o hrani</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>1319 / 316</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Masti</td> <td>17,4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>od kojih zasićene masne kiseline</td> <td>8</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ugljikohidrati</td> <td>30,8</td> <td></td> </tr> <tr> <td>od kojih šećeri</td> <td>3,5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Bjelančevine</td> <td>8,3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sol</td> <td>1,26</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	1319 / 316		Masti	17,4		od kojih zasićene masne kiseline	8		Ugljikohidrati	30,8		od kojih šećeri	3,5		Bjelančevine	8,3		Sol	1,26		PU* preporučeni unos za prosječnu odraslu osobu (8400kJ/2000kcal)			
Prosječna hranjiva vrijednost u 100 g proizvoda		*PU																													
Energija	1319 / 316																														
Masti	17,4																														
od kojih zasićene masne kiseline	8																														
Ugljikohidrati	30,8																														
od kojih šećeri	3,5																														
Bjelančevine	8,3																														
Sol	1,26																														
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></td> <td>1g</td> <td><10000*HRN EN ISO 4833-1:2013</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td></td> <td>25g</td> <td>0*HRN EN ISO 6579-1:2017</td> </tr> <tr> <td>Koagulaza pozitivni stafilokok</td> <td></td> <td>1g</td> <td><10*HRN EN ISO 6888-1:2004</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td></td> <td>1g</td> <td><100*HRN EN ISO 21528-2:2017</td> </tr> <tr> <td>Plijesni</td> <td></td> <td>1g</td> <td><10*HRN ISO 21527-2:2012</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td></td> <td>25g</td> <td>0*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: 29.12.2022.	Odobrio: M. Abazović
Izradio: A. Zelenika	Potpis:

10.	Pakiranje/Ambalaža: Komerrijalno pakiranje: Transportno pakiranje:	Papirnata vrećica
11.	Trajnost proizvoda:	Dnevni proizvod
12.	Uvjeti čuvanja:	Na sobnoj temperaturi
13.	Tekst deklaracije:	<p>PAKETIĆ SA ŠPINATOM I RICOTTA SIROM</p> <p>PROIZVOD OD KVASNOG LISNATOG TIJESTA SA 23 % PUNJENJA OD ŠPINATA I SIRA RICOTTA</p> <p>Sastojci: PŠENIČNO bijelo brašno tip 550, voda, palmino ulje, repičino ulje, špinat 8 %, kvasac, VRHNJE šećer, PŠENIČNI gluten, SIR Ricotta 1 %, jodirana sol, modificirani škrob, MASLAC (koncentrirani MASLAC), MLJEČNE bjelančevine, glukozni sirup, začini, biljni ekstrakt, rižino brašno, ocat, PŠENIČNA vlakna, poriluk, obrano MLIJEKO u prahu, JAJA u prahu, BJELANJAK u prahu, dekstroza, biljne bjelančevine, fermentirano PŠENIČNO brašno, regulatori kiselosti: E 270, E 330, antioksidansi: E 300, E 304i, E 306, zgušnjivač: E 461, emulgatori: E 322, E 471, E 472e, prirodna aroma (sadrži MLIJEKO), aroma, enzimi.</p> <p>Prosječna hranjiva vrijednost na 100 g proizvoda: Energija 1319 kJ/ 316 kcal; Masti 17,4 g; od kojih zasićene masne kiseline 8,0 g; Ugljikohidrati 30,8 g, od kojih šećeri 3,5 g; Bjelančevine 8,3 g; Sol 1,26 g.</p> <p>Neto količina: 90 g</p> <p>Na tržište stavlja: BOBIS d.o.o., Matoševa 50, 21210 Solin, Hrvatska – www.bobis.hr</p> <p>Proizvođač: Gourmand SA, Dreve Gustave Fache 6, 7700 MOUSCRON, Belgija</p> <p>Zemlja podrijetla: EU</p> <p>Zemlja podrijetla glavnog sastojka: EU</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 ¹⁾	X					
Rakovi i proizvodi od rakova		X		X		X

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

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		X	X
Mlijeko i mliječni proizvodi (uključujući laktozu)	X				
Orašasto voće ²⁾		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 ₂ , 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
<p>1) (pšenica, raž, ječam, zob, pir, kamut ili njihovi hibridi)</p> <p>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;</p>					

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: