

1.	Naziv proizvoda:	Savijača od jabuka	ŠIFRA PROIZVODA: 1798 EAN KOD:																												
2.	Proizvođač:	BOBIS d.o.o. Matoševa 50, 21210 Solin, Hrvatska																													
3.	Vrsta proizvoda:	Proizvod od svježeg vučenog tijesta s nadjevom od jabuka																													
4.	Neto količina proizvoda:	200 g																													
5.	Sastojci proizvoda:	Nadjev od jabuka 41 % (jabuke 80 %, šećer, krušne mrvice (PŠENICA), vanilin šećer (šećer, aroma vanilin), cimet, regulator kiselosti: limunska kiselina), svježe vučeno tijesto (PŠENIČNO bijelo brašno tip 550, voda, jodirana sol, emulgator: lecitini (iz SOJE), konzervans: kalijev sorbat, regulatori kiselosti: kalijev citrat, natrijev diacetat, tvar za tretiranje brašna: L-cistein, kukuruzni škrob), PŠENIČNI griz (PŠENIČNA krupica), suncokretovo ulje, tekuća pasterizirana JAJA (JAJA , konzervans: kalijev sorbat, regulator kiselosti: limunska kiselina), JOGURT (čvrsti JOGURT od djelomično obranog pasteriziranog i homogeniziranog MLIJEKA s 3,2 % mliječne masti), šećer, tvar za rahljenje: difosfati, natrijevi karbonati, kukuruzni škrob.																													
6.	Proces proizvodnje:	Opisan u DT-08																													
7.	Organoleptička svojstva: - izgled/konzistencija - okus/miris	Nadjev od jabuka zavijen u vučeno tijesto Karakterističan																													
8.	Nutritivna deklaracija	<p>Nutritivna deklaracija prema EU Direktivi 1169/2011- informiranje potrošača o hrani</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Prosječna hranjiva vrijednost u 100 g proizvoda</th> <th>*PU</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energija</td> <td>825 / 195</td> </tr> <tr> <td>Masti</td> <td>3,8</td> </tr> <tr> <td>od kojih zasićene masne kiseline</td> <td>1,2</td> </tr> <tr> <td>Ugljikohidrati</td> <td>36,7</td> </tr> <tr> <td>od kojih šećeri</td> <td>10,3</td> </tr> <tr> <td>Bjelančevine</td> <td>3,6</td> </tr> <tr> <td>Sol</td> <td>0,9</td> </tr> </tbody> </table> <p>PU* preporučeni unos za prosječnu odraslu osobu (8400kJ/2000kcal)</p>		Prosječna hranjiva vrijednost u 100 g proizvoda	*PU	Energija	825 / 195	Masti	3,8	od kojih zasićene masne kiseline	1,2	Ugljikohidrati	36,7	od kojih šećeri	10,3	Bjelančevine	3,6	Sol	0,9												
Prosječna hranjiva vrijednost u 100 g proizvoda	*PU																														
Energija	825 / 195																														
Masti	3,8																														
od kojih zasićene masne kiseline	1,2																														
Ugljikohidrati	36,7																														
od kojih šećeri	10,3																														
Bjelančevine	3,6																														
Sol	0,9																														
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.</p> <p>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 stafilocok</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 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: Komercijalno pakiranje: Transportno pakiranje:	Papirnata vrećica
11.	Trajnost proizvoda:	Dnevni proizvod
12.	Uvjeti čuvanja:	Na sobnoj temperaturi
13.	Tekst deklaracije:	<p>SAVIJAČA OD JABUKA PROIZVOD OD SVJEŽEG VUČENOG TIJESTA S NADJEVOM OD JABUKA Sastojci: nadjev od jabuka 41 % (jabuke 80 %, šećer, krušne mrvice (PŠENICA), vanilin šećer (šećer, aroma vanilin), cimet, regulator kiselosti: limunska kiselina), svježe vučeno tijesto (PŠENIČNO bijelo brašno tip 550, voda, jodirana sol, emulgator: lecitini (iz SOJE), konzervansi: kalijev sorbat, regulatori kiselosti: kalijev citrat, natrijev diacetat, tvar za tretiranje brašna: L-cistein, kukuruzni škrob), PŠENIČNI griz (PŠENIČNA krupica), suncokretovo ulje, tekuća pasterizirana JAJA (JAJA, konzervansi: kalijev sorbat, regulator kiselosti: limunska kiselina), JOGURT (čvrsti JOGURT od djelomično obranog pasteriziranog i homogeniziranog MLIJEKA s 3,2 % mliječne masti), šećer, tvar za rahljenje: difosfati, natrijevi karbonati, kukuruzni škrob.</p> <p>Može sadržavati tragove orašastih plodova.</p> <p>Prosječna hranjiva vrijednost na 100 g proizvoda: Energija 825 kJ/ 195 kcal; Masti 3,80 g; od kojih zasićene masne kiseline 1,20 g; Ugljikohidrati 36,70 g, od kojih šećeri 10,30 g; Bjelančevine 3,60 g; Sol 0,90 g.</p> <p>Neto količina: 200 g Dnevno svježi proizvod Upotrijebiti do: Proizvođač: BOBIS d.o.o., Matoševa 50, 21210 Solin, Hrvatska – www.bobis.hr 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 ¹⁾	X					

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

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					
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

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: