

1.	Naziv proizvoda:	Savijača od sira	ŠIFRA PROIZVODA: 1799 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:	200 g																													
5.	Sastojci proizvoda:	Sastojci: nadjev od <b>SIRA</b> 41 % (svježi <b>SIR</b> s <b>VRHNJEM</b> 85 % (pasterizirano <b>MLJEKO</b> , kiselo <b>VRHNJE</b> s 25 % mliječne masti), <b>MLJEKARSKE</b> kulture, sirilo), šećer, tekuća pasterizirana <b>JAJA</b> ( <b>JAJA</b> , konzervans: kalijev sorbat, regulator kiselosti: limunska kiselina), vanilin šećer (šećer, aroma vanilin)), svježe vučeno tijesto ( <b>PŠENIČNO</b> bijelo brašno tip 550, voda, jodirana sol, emulgator: lecitini (iz <b>SOJE</b> ), konzervans: kalijev sorbat, regulatori kiselosti: kalijev citrat, natrijev diacetat, tvar za tretiranje brašna: L-cistein, kukuruzni škrob), <b>PŠENIČNI</b> griz ( <b>PŠENIČNA</b> krupica), suncokretovo ulje, tekuća pasterizirana <b>JAJA</b> ( <b>JAJA</b> , konzervans: kalijev sorbat, regulator kiselosti: limunska kiselina), <b>JOGURT</b> (čvrsti <b>JOGURT</b> od djelomično obranog pasteriziranog i homogeniziranog <b>MLJEKA</b> sa 3,2 % mliječne masti), tvar za rahljenje: difosfati, natrijevi karbonati, kukuruzni škrob.																													
6.	Proces proizvodnje:	<b>Opisan u DT-08</b>																													
7.	Organoleptička svojstva: - izgled/konzistencija - okus/miris	Nadjev od sira zavijen u vučeno tijesto 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>Prosječna hranjiva vrijednost u 100 g proizvoda</th> <th>*PU</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energija</td> <td>1147 / 272</td> </tr> <tr> <td>Masti</td> <td>6,9</td> </tr> <tr> <td>od kojih zasićene masne kiseline</td> <td>1,4</td> </tr> <tr> <td>Ugljikohidrati</td> <td>44,1</td> </tr> <tr> <td>od kojih šećeri</td> <td>10,3</td> </tr> <tr> <td>Bjelančevine</td> <td>8,4</td> </tr> <tr> <td>Sol</td> <td>1,3</td> </tr> <tr> <td colspan="2">PU* preporučeni unos za prosječnu odraslu osobu (8400kJ/2000kcal)</td> </tr> </tbody> </table>		Prosječna hranjiva vrijednost u 100 g proizvoda	*PU	Energija	1147 / 272	Masti	6,9	od kojih zasićene masne kiseline	1,4	Ugljikohidrati	44,1	od kojih šećeri	10,3	Bjelančevine	8,4	Sol	1,3	PU* preporučeni unos za prosječnu odraslu osobu (8400kJ/2000kcal)											
Prosječna hranjiva vrijednost u 100 g proizvoda	*PU																														
Energija	1147 / 272																														
Masti	6,9																														
od kojih zasićene masne kiseline	1,4																														
Ugljikohidrati	44,1																														
od kojih šećeri	10,3																														
Bjelančevine	8,4																														
Sol	1,3																														
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>&lt;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>&lt;10*HRN EN ISO 6888-1:2004</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td></td> <td>1g</td> <td>&lt;100*HRN EN ISO 21528-2:2017</td> </tr> <tr> <td>Plijesni</td> <td></td> <td>1g</td> <td>&lt;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><b>SAVIJAČA OD SIRA</b> PROIZVOD OD SVJEŽEG VUČENOG TIJESTA S NADJEVOM OD SIRA Sastojci: nadjev od <b>SIRA</b> 41 % (svježi <b>SIR</b> s <b>VRHNJEM</b> 85 % (pasterizirano <b>MLJEKO</b>, kiselo <b>VRHNJE</b> s 25 % mliječne masti), <b>MLJEKARSKE</b> kulture, sirilo), šećer, tekuća pasterizirana <b>JAJA</b> (<b>JAJA</b>, konzervans: kalijev sorbat, regulator kiselosti: limunska kiselina), vanilin šećer (šećer, aroma vanilin)), svježe vučeno tijesto (<b>PŠENIČNO</b> bijelo brašno tip 550, voda, jodirana sol, emulgator: lecitini (iz <b>SOJE</b>), konzervans: kalijev sorbat, regulatori kiselosti: kalijev citrat, natrijev diacetat, tvar za tretiranje brašna: L-cistein, kukuruzni škrob), <b>PŠENIČNI</b> griz (<b>PŠENIČNA</b> krupica), suncokretovo ulje, tekuća pasterizirana <b>JAJA</b> (<b>JAJA</b>, konzervans: kalijev sorbat, regulator kiselosti: limunska kiselina), <b>JOGURT</b> (čvrsti <b>JOGURT</b> od djelomično obranog pasteriziranog i homogeniziranog <b>MLJEKA</b> sa 3,2 % mliječne masti), tvar za rahljenje: difosfati, natrijevi karbonati, kukuruzni škrob.</p> <p><b>Može sadržavati tragove orašastih plodova.</b> Prosječna hranjiva vrijednost na 100 g proizvoda: Energija 1147kJ/ 272 kcal; Masti 6,90 g; od kojih zasićene masne kiseline 1,40 g; Ugljikohidrati 44,10 g, od kojih šećeri 10,30 g; Bjelančevine 8,40 g; Sol 1,30 g. Neto količina: <b>200 g</b> Dnevno svježi proizvod Upotrijebiti do: Proizvođač: 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

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

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				
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 <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	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: