

AD Industrija skroba
"JABUKA"
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA
PANGEL P

Broj: **SP.03**

Izdanje: Br 04/ Datum: Novembar 2014.

Strana 1 od 2

1. Identifikacija proizvoda

Naziv proizvoda	Pangel P
Barcode	8606105499330
Organoleptička svojstva	Sitno-zrne granule, bele do svetlo žute boje.
Hemijski sastav	Termički modifikovan (preželiran) kukuruzni skrob, pripada grupi hladno rastvorljivih skrobova.

2. Fizičko – hemijske karakteristike i mikrobiološki kriterijumi

Naziv/jedinica	Vrednost	Granice	Metod ispitivanja
Vlaga (%)	max 10	-	MI.32 – SRPS EN ISO 1666
pH – vrednost (5% suspenzija)	-	5,5 – 8	MI.40 – Potenciometrijski
Viskozitet, Brabender viskograf Pt 100, 350 cmg, 7% pasta, 25 °C (BU)	cca 600	-	MI.39 – Interna metoda
Sadržaj teških metala			
Olovo (mg/kg)	-	max 0,4	ICP/MS
Arsen (mg/kg)	-	max 0,5	ICP/MS
Kadmijum (mg/kg)	-	max 0,05	ICP/MS
Živa (mg/kg)	-	max 0,03	ICP/MS
Sadržaj mikotoksina			
Aflatoksin (B1+G1+B2+G2) (µg/kg)	-	max 4	HPLC
Aflatoksin B1 (µg/kg)	-	max 2	HPLC
Zearalenon (µg/kg)	-	max 75	HPLC
Ohratoksin A (µg/kg)	-	max 3	HPLC
Fumonizini B1+B2 (µg/kg)	-	max 1000	HPLC
Mikrobiološki kriterijumi			
Plesni (CFU/g)	-	max 100	ISO/FDIS 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	-	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	-	max 10000	SRPS EN ISO 4833
Salmonela spp (/25 g)	odsustvo	-	SRPS EN ISO 6579

3. Zakonska regulativa

Proizvod je u saglasnosti sa sledećim propisima:

- 3.1 Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe
Sl. list SRJ br. 33/95; Sl. list SCG br. 56/03, 4/04
- 3.2 Pravilnik o prehrambenim aditivima, Sl. Glasnik RS 63/13
- 3.3 Zakon o bezbednosti hrane, Sl. glasnik RS br.41/09
- 3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa
Sl. glasnik RS br. 72/10
- 3.5 Pravilnik o uslovima higijene hrane, Sl. glasnik RS br. 73/10
- 3.6 Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje i o hrani i hrani za životinje za koju se utvrđuju maksimalno dozvoljene količine ostataka za zaštitu bilja
Sl.glasnik RS 29/14, 37/14, 39/14, 72/14
- 3.7 Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu (prvo izdanje jun, 2011) poglavlje IV
- 3.8 Pravilnik o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica, Sl.glasnik RS 85/13
- 3.9 Zakon o genetički modifikovanim organizmima, Sl. glasnik RS 41/09
- 3.10 Zakon o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe Sl. glasnik RS br. 92/2011
- 3.11 Pravilnik o granicama sadržaja radionuklida u vodi za piće, životnim namirnicama, stočnoj hrani, lekovima, predmetima opšte upotrebe, građevinskom materijalu i drugoj robi koja se stavlja u promet – Sl.glasnik RS 86/11, 97/13

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljković
Potpis		
AD Industrija skroba "JABUKA" Pančevo	SPECIFIKACIJA PROIZVODA PANGEL P	Broj: SP.03 Izdanje: Br 04/ Datum: Novembar 2014.

**4. Pakovanje / ambalaža**

Papirne višeslojne ventil vreće (25 kg)

5. Označavanje / deklarisanje

U skladu sa pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica, "Sl.glasnik RS 85/13"

6. Uslovi skladištenja / transporta**Skladištenje:** U suvim, dobro provetrenim prostorijama, na paletama udaljenim od hemikalija i materijala sa specifičnim mirisima, zaštićen plastičnim folijama**Transport:** Zatvorena prevozna sredstva.**7. Rok trajanja**

Jedna godina

8. Primena**Prehrambena industrija**

Pangel se upotrebljava u proizvodnji hrane kao ugušćivač i sredstvo za vezivanje: instant pudinga (priprema sa hladnom vodom), instant supa (priprema se sa zagrejanom vodom temperature 70-80 °C), pekarskih krema, šlaga, u kiselim umacima, kečapima...

Farmaceutska industrija

Pangel nalazi primenu u procesu tabletiranja (bolja tvrdoća i kasnija dezintegracija).

9. Informacija za posebnu grupu korisnika

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak		Potencijalna unakrsna kontaminacija	
	Da/Ne	Priroda alergena	Da	Ne
Kikiriki i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Zglavkari i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (jastog,škampe,rakovi,školjke)	Ne			Ne
Riba i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Jaja i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Koštunjavo voće i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mleko i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu (uključujući laktozu)	Ne			Ne
Soja i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Žitarice koje sadrže gluten i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (*)	Ne			Ne
Sumpor dioksid i sulfiti (**)	Da	SO ₂ <10ppm, neklasičan alergen		Ne
Celer i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Susam i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Slačica i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mekušci i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Lupin i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mahunarke i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne

(*) Odnosi se na pšenicu, raž, ječam, pirinač, ovas, kamut ili njihove hibridne sojeve

(**)SO₂ je sastojak vode za kvašenje kukuruza

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljković
Potpis		



AD Industrija skroba
"JABUKA"
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA
PANGEL T

Broj: **SP.03/01**

Izdanje: Br 04/ Datum: Novembar 2014.

Strana 1 od 1

1. Identifikacija proizvoda

Naziv proizvoda Pangel T
Barcode 8606105499088
Organoleptička svojstva Sitno-zrne granule, bele do svetlo žute boje.
Hemijski sastav Termički modifikovan kukuruzni skrob, pripada grupi hladno rastvorljivih skrobova.

2. Fizičko – hemijske karakteristike

Naziv/jedinica	Vrednost	Granice	Metod ispitivanja
Vlaga (%)	max 10	-	MI.32 – SRPS EN ISO 1666
pH – vrednost (5% suspenzija)	-	5.5 - 8	MI.40 – Potenciometrijski
Viskozitet, Brabender viskograf Pt 100, 350 cmg, 7% pasta, 25 °C (BU)	cca 600	-	MI.39 – Interna metoda

3. Zakonska regulativa

Proizvod je u saglasnosti sa sledećim propisima:

- 3.1 Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba
Sl. list SRJ br. 33/95; Sl. list SCG br. 56/03, 4/04
- 3.2 Zakon o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe, Sl. glasnik RS br. 92/2011
- 3.3 Pravilnik o granicama sadržaja radionuklida u vodi za piće, životnim namirnicama, stočnoj hrani, lekovima, predmetima opšte upotrebe, građevinskom materijalu i drugoj robi koja se stavlja u promet – Sl.glasnik RS 86/11, 97/13

4. Označavanje / deklarisanje

Etiketa (deklaracija) sadrži podatke:

- naziv proizvoda,
- naziv i sedište proizvođača,
- neto masu u kilogramima,
- datum proizvodnje, serija - Lot
- rok trajanja
- uslovi skladištenja.

5. Pakovanje / ambalaža

Papirne višeslojne ventil vreće (20-35 kg), Big-Bag vreće

6. Uslovi skladištenja / transporta

Skladištenje: U suvim prostorijama

Transport: Zatvorena prevozna sredstva.

7. Rok trajanja

Dve godine

8. Primena

Papirna industrija

Pangel je osnovna komponenta u pripremi adheziva koji nalazi primenu u proizvodnji papira i kartona.

Vezivno sredstvo u livačkoj industriji i u proizvodnji briketa

Pangel se uporebljava kao vezivo u smeši za jezgra i kalupe, u procesima briketiranja ugljene prašine, drvene strugotine i sličnih organskih otpadaka. Potpuno sagoreva.

Naftne bušotine

Pangel u mulju sprečava dilatacije, lepljenje blata za zid i sedimentaciju šljunka pri vađenju bušilice.

Flokulacija

Upotrebljava se u proizvodnji aluminijuma i obradi otpadnih voda (proces sedimentacije).

Flotacija

Pangel nalazi primenu u flotaciji bakra (proces bez natrijum hidroksida).

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljković
Potpis		

--	--	--



AD Industrija skroba
"JABUKA"
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA
PAPIRIN NS2

Broj: **SP.14**

Izdanje br 04/**Datum:** Novembar 2014.

Strana **1** od **1**

1. Identifikacija proizvoda

Naziv proizvoda Papirin NS-2
Barcode 8606105499262
Organoleptička svojstva Fini prah, bele boje.
Hemijski sastav Polikomponentni proizvod kukuruznog skroba i hemijskih aditiva.

2. Fizičko – hemijske karakteristike

Naziv/jedinica	Vrednost	Granice	Metod ispitivanja
Vlaga (%)	max 14	-	MI.32 – SRPS EN ISO 1666
Pepeo (%)	max 1	-	MI.36 – SRPS EN ISO 3593
pH-vrednost (20% suspenzija)	-	5,0 – 7,0	MI.33 – Potencijometrijski
Viskozitet po Brookfield-u (mPas)	-	35 - 40	MI.38 – Interna metoda

3. Zakonska regulativa

Zakon o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe, Sl. glasnik RS br. 92/2011

4. Pakovanje / ambalaža

Papirne višeslojne vreće (25kg); Big-bag vreće

5. Označavanje / deklarisanje

Etiketa (deklaracija) koja sadrži:

- naziv proizvoda,
- naziv i sedište proizvođača,
- neto masu u kilogramima,
- datum proizvodnje, serija- Lot
- rok trajanja
- uslovi skladištenja.

6. Uslovi skladištenja / transporta

Skladištenje: U suvim prostorijama

Transport: Zatvorena prevozna sredstva.

7. Rok trajanja

Dve godine

8. Primena

Papirin NS-2 upotrebljava se u papirnoj industriji radi poboljšanja fizičko-mehaničkih karakteristika papira. Nanosi se na papir pomoću prese za skrobljenje.

Priprema se u vodi temperature 20-45 °C, uz intenzivno mešanje, u koncentraciji od 12%. Skrobna suspenzija se kuva 30 min. na temperaturi od 95 °C, razblaži do radne koncentracije od 5-8% i ohladi na temperaturu od 50 °C.

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljković
Potpis		



AD Industrija skroba
"JABUKA"
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA
SIRUP F9

Broj: **SP.31**

Izdanje br 02/Datum: Novembar 2014.

Strana 1 od 2

1. Identifikacija proizvoda

Naziv Glukozno-fruktozni sirup
Komercijalni naziv Sirup F9
Barcode 8606105499354
Organoleptička svojstva Viskozna, bezbojna do svetlo žuta tečnost, neutralnog mirisa i slatkog ukusa.
Hemijski sastav Sirup F9, dobijen je iz prečišćenog skrobnog hidrolizata dobijenog iz kukuruza, po sastavu je smeša glukoze, fruktoze, maltoze i viših ugljenih hidrata.

2. Fizičko – hemijske karakteristike i mikrobiološki kriterijumi

Naziv/jedinica	Vrednost	Granice	Metod ispitivanja
Suva materija (%)	-	80 – 83	MI.53 - SRPS EN ISO 1743 – Refraktom.
pH vrednost	-	4,0 – 5,5	MI.55 – Potencimetrijski
Dekstrozni ekvivalent	-	65 – 80	MI.52 - SRPS EN ISO 5377
Sadržaj SO ₂ (mg/kg)	max 10	-	MI.54 – Acidimetrijski
Provodljivost (28 Bx),(μS/cm)	max 150	-	Konduktometrijski
Tipični ugljenohidratni sastav:			
Sadržaj fruktoze na SM (%)	-	8 – 9,9	HPLC
Sadržaj glukoze na SM (%)	-	30 – 38	HPLC
Sadržaj maltoze na SM (%)	-	26 – 35	HPLC
Sadržaj teških metala			
Olovo (mg/kg)	-	max 0,5	ICP/MS – BS EN 15763
Arsen (mg/kg)	-	max 1	ICP/MS – BS EN 15763
Bakar (mg/kg)	-	max 2	ICP/MS – VM/MET 865
Mikrobiološki kriterijumi			
Kvasci i plesni (CFU/g)	-	max 100	ISO/FDIS 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	-	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	-	max 1000	SRPS EN ISO 4833
Salmonela spp (/25g)	odsustvo	-	SRPS EN ISO 6579

3. Zakonska regulativa

Proizvod je u saglasnosti sa sledećim propisima:

- 3.1 Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe
Sl. list SRJ br. 33/95; Sl. list SCG br. 56/03, 4/04
- 3.2 Pravilnik o prehrambenim aditivima
Sl. Glasnik RS 63/13
- 3.3 Zakon o bezbednosti hrane
Sl. glasnik RS br.41/09
- 3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa
Sl. glasnik RS br. 72/10
- 3.5 Pravilnik o uslovima higijene hrane
Sl. glasnik RS br. 73/10
- 3.6 Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje i o hrani i hrani za životinje za koju se utvrđuju maksimalno dozvoljene količine ostataka za zaštitu bilja
Sl.glasnik RS 29/14, 37/14, 39/14, 72/14
- 3.7 Pravilnik o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica, Sl.glasnik RS 85/13
- 3.8 Zakon o genetički modifikovanim organizmima
Sl. glasnik RS 41/09

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljković
Potpis		
AD Industrija skroba "JABUKA" Pančevo	SPECIFIKACIJA PROIZVODA SIRUP F9	Broj: SP.31 Izdanje br 02/Datum: Novembar 2014.



3.9 Zakon o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe Sl. glasnik RS br. 92/2011

3.10 Pravilnik o granicama sadržaja radionuklida u vodi za piće, životnim namirnicama, stočnoj hrani, lekovima, predmetima opšte upotrebe, građevinskom materijalu i drugoj robi koja se stavlja u promet – Sl.glasnik RS 86/11, 97/13

4. Pakovanje / ambalaža

Rinfuz; skladišni rezervoari, cisterne od materijala za prehrambenu namenu; PET ambalaža 25-280 kg

5. Označavanje / deklarisanje

U skladu sa pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica, "Sl.glasnik RS 85/13"

6. Uslovi skladištenja / transporta

Skladištenje: Sirup F9 se skladišti u rezervoarima od materijala za prehrambene namene, sa oduškom i na temperaturi od 40-55 °C. Pojedinačna pakovanja skladištiti u zatvorenom prostoru.

Neophodna je sistematska sterilizacija uređaja i skladišnih rezervoara.

Preporučena temperatura skladištenja pojedinačnog pakovanja je iznad 20°C uz napomenu da pri dužem stajanju može doći do pojave kristalizacije, pri čemu je pre upotrebe potrebno obezbediti zagrevanje sirupa.

Transport: Transport se obavlja u cisternama od materijala za prehrambene namene. Priklučci, adapteri, creva i pumpe za istakanje moraju biti od materijala za prehrambene namene, neophodno ih je oprati pre i posle svakog utakanja/istakanja cisterne.

7. Rok trajanja

6 meseci, u navedenim uslovima skladištenja.

8. Primena

Ovaj proizvod je posebno dizajniran za postizanje željenog voćnog ukusa, kao i da delimično spreči kristalizaciju, parcijalnim zamenom šećera u voćnim punjenjima. Izbalansirani sastav ugljenih hidrata obezbeđuje punoću ukusa, a takođe poboljšava mikrobiološku stabilnost proizvoda, smanjujući aktivnost vode.

Upotrebljava se u proizvodnji bezalkoholnih pića, gde pojačava voćni ukus, a ne dovodi do izmene ukusa.

Ima veliku primenu u proizvodnji peciva, biskvitnog testa i sličnih konditorskih proizvoda.

Upotrebljava se u pripremi konzerviranog voća, voćnih preliva, kao i u proizvodnji sladoleda.

9. Informacija za posebnu grupu korisnika

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak		Potencijalna unakrsna kontaminacija	
	Da/Ne	Priroda alergena	Da	Ne
Kikiriki i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Zglavkari i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (jastog,škampe,rakovi,školjke)	Ne			Ne
Riba i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Jaja i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Koštunjavo voće i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mleko i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu (uključujući laktozu)	Ne			Ne
Soja i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Žitarice koje sadrže gluten i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (*)	Ne			Ne
Sumpor dioksid i sulfiti	Ne			Ne
Celer i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Susam i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Slačica i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mekušci i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Lupin i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mahunarke i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne

(*) Odnosi se na pšenicu, raž, ječam, pirinač, ovas, kamut ili njihove hibridne sojeve

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljković
Potpis		



AD Industrija skroba
"JABUKA"
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA
SLADO SIRUP

Broj: **SP.17**

Izdanje br 04/Datum: Novembar 2014.

Strana 1 od 2

1. Identifikacija proizvoda

Naziv proizvoda Glukozni sirup
Komercijalni naziv Slado sirup
Barcode 8606105499033
Organoleptička svojstva Viskozna, bezbojna do svetlo žuta tečnost, neutralnog mirisa i slatkog ukusa.
Hemijski sastav Slado sirup pripada grupi glukočnih sirupa, dobijen kiselinско-enzimskom hidrolizom kukuruznog skroba i predstavlja smešu glukoze, maltoze i viših saharida.

2. Fizičko – hemijske karakteristike i mikrobiološki kriterijumi

Naziv/jedinica	Vrednost	Granice	Metod ispitivanja
Suva materija (%)	min 80	-	MI.53 - SRPS EN ISO 1743 - Refraktom.
DE vrednost	-	60 - 70	MI.52 - SRPS EN ISO 5377
pH (40% suspenzija)	-	4,5 – 5,5	MI.55 - Potenciometrijski
SO ₂ (mg/kg)	max 10	-	MI.54 – Acidimetrijski
Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)	max 1	-	MI.57 - SRPS EN ISO 5809
Specifična težina (g/cm ³)	1,420	-	-
Tipični ugljenohidratni sastav:			
Sadržaj maltoze na SM(%)	20	-	HPLC analiza
Sadržaj glukoze na SM (%)	40	-	HPLC analiza
Sadržaj teških metala			
Olovo (mg/kg)	-	max 2	ICP/MS – BS EN 15763
Arsen (mg/kg)	-	max 1	ICP/MS – BS EN 15763
Bakar (mg/kg)	-	max 2	ICP/MS – VM/MET 865
Mikrobiološki kriterijumi			
Plesni (CFU/g)	-	max 100	ISO/FDIS 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	-	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	-	max 1000	SRPS EN ISO 4833
Salmonela spp (/25g)	odsustvo	-	SRPS EN ISO 6579

3. Zakonska regulativa

Proizvod je u saglasnosti sa sledećim propisima:

- 3.1 Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe
Sl. list SRJ br. 33/95; Sl. list SCG br. 56/03, 4/04
- 3.2 Pravilnik o prehrambenim aditivima, Sl. Glasnik RS br. 63/13
- 3.3 Zakon o bezbednosti hrane, Sl. glasnik RS br.41/09
- 3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa
Sl. glasnik RS br. 72/10
- 3.5 Pravilnik o uslovima higijene hrane, Sl. glasnik RS br. 73/10
- 3.6 Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje i o hrani i hrani za životinje za koju se utvrđuju maksimalno dozvoljene količine ostataka za zaštitu bilja,
Sl.glasnik RS 29/14, 37/14, 39/14, 72/14
- 3.7 Pravilnik o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica, Sl.glasnik RS 85/13
- 3.8 Zakon o genetički modifikovanim organizmima, Sl. glasnik RS 41/09
- 3.9 Zakon o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe Sl. glasnik RS br. 92/2011
- 3.10 Pravilnik o granicama sadržaja radionuklida u vodi za piće, životnim namirnicama, stočnoj hrani, lekovima, predmetima opšte upotrebe, građevinskom materijalu i drugoj robi koja se stavlja u promet – Sl.glasnik RS 86/11, 97/13

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljković
Potpis		
AD Industrija skroba "JABUKA" Pančevo	SPECIFIKACIJA PROIZVODA SLADO SIRUP	Broj: SP.17 Izdanje br 04/Datum: Novembar 2014.

**4. Pakovanje / ambalaža**

PET burad (25 – 280 kg)

Rinfuz; skladišni rezervoari, cisterne od materijala za prehrambenu namenu

5. Označavanje / deklarisanje

U skladu sa pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica, "Sl.glasnik RS 85/13"

6. Uslovi skladištenja / transporta**Skladištenje** Rinfuz: U ambijentalnim uslovima, u zatvorenim rezervoarima, od materijala koji je propisan za upotrebu u prehrambenoj industriji, sa oduškom i mogućnošću grejanja na temperaturi oko 55 °C.

Upakovan: Originalna PET ambalaža u zatvorenim prostorijama, udaljenim od izvora toplote.

Napomena: Tokom dužeg skladištenja i usled povišene temperature može doći do promene boje; tamnjenja sirupa

Transport: Transport se obavlja u cisternama od materijala za prehrambene namene. Priključci, adapteri, creva i pumpe za istakanje moraju biti od materijala za prehrambene namene, neophodno ih je oprati pre i posle svakog utakanja/istakanja cisterne.**7. Rok trajanja**

6 meseci

8. Primena

Svojim prisustvom Slado sirup poboljšava kvalitet prehrambenih proizvoda zahvaljujući tome što reguliše: higroskopnost, strukturu, viskozitet, slast, kristalizaciju saharoze, osmotski pritisak i konzervisanje, sjaj i glazuru.

Skrobni sirup - Slado nalazi primenu kao delimična ili potpuna zamena za saharozu u:

- konditorskoj industriji (čvrste karamele, fondani, žele i penasti proizvodi, keks i biskviti),
- proizvodima prerade voća i povrća (voćni sokovi, bezalkoholna pića i konzervirani proizvodi),
- smrznutim proizvodima (sladoled, ledene kreme),
- pekarskoj industriji (komponenta hranljive podloge za kvasac kod izrade hleba, sitnog peciva i dvopeka).

Slado sirup ima izuzetno značajnu primenu u industriji vrenja; proizvodnji piva i dr...

9. Informacija za posebnu grupu korisnika

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak		Potencijalna unakrsna kontaminacija	
	Da/Ne	Priroda alergena	Da	Ne
Kikiriki i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	-		Ne
Zglavkari i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (jastog, škampe, rakovi, školjke)	Ne	-		Ne
Riba i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne	-		Ne
Jaja i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne	-		Ne
Koštunjavo voće i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne	-		Ne
Mleko i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu (uključujući laktozu)	Ne	-		Ne
Soja i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne	-		Ne
Žitarice koje sadrže gluten i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (*)	Ne	-		Ne
Sumpor dioksid i sulfiti	Ne	-		Ne
Celer i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	-		Ne
Susam i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	-		Ne
Slačica i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	-		Ne
Mekušci i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	-		Ne
Lupin i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	-		Ne
Mahunarke i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	-		Ne

(*) Odnosi se na pšenicu, raž, ječam, pirinač, ovas, kamut ili njihove hibridne sojeve

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljković
Potpis		



AD Industrija skroba
"JABUKA"
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA
TEČNA GLUKOZA 90

Broj: **SP.18**

Izdanje br 04/Datum:Novembar 2014.

Strana 1 od 2

1. Identifikacija proizvoda

Naziv proizvoda	Tečna glukoza 90
Barcode	8606105499057
Organoleptička svojstva	Viskozna, bezbojna ili svetlo žuta tečnost, mirisa svojstvenog za sirup i slatkog ukusa.
Hemijski sastav	Tečna glukoza 90 dobijena enzimskom hidrolizom kukuruznog skroba sa visokim sadržajem fermentabilnih šećera (glukoza).

2. Fizičko – hemijske karakteristike

Naziv/jedinica	Vrednost	Granice	Metod ispitivanja
Suva materija (%)	min 70	-	MI.53 – SRPS EN ISO 1743 - Refraktometrija
DE vrednost	min 95	-	MI.52 – SRPS EN ISO 5377
pH (35% suspenzija)	-	4,0 – 5,0	MI.55 – Potencijometrijski
SO ₂ (mg/kg)	max 10	-	MI.54 – Acidimetrijski
Sadržaj teških metala			
Olovo (mg/kg)	-	max 2	ICP/MS – BS EN 15763
Arsen (mg/kg)	-	max 1	ICP/MS – BS EN 15763
Bakar (mg/kg)	-	max 2	ICP/MS – VM/MET 865
Mikrobiološki kriterijumi			
Plesni (CFU/10g)	-	max 10	ISO/FDIS 21527-2
Kvasci (CFU/10g)	-	max 10	SRPS ISO 21527-2
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	-	max 200	SRPS EN ISO 4833
Salmonella spp (/25g)	odsustvo	-	SRPS EN ISO 6579

3. Zakonska regulativa

Proizvod je u saglasnosti sa sledećim propisima:

- 3.1 Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe
Sl. list SRJ br. 33/95; Sl. list SCG br. 56/03, 4/04
- 3.2 Pravilnik o prehranbenim aditivima
Sl. Glasnik RS 63/13
- 3.3 Zakon o bezbednosti hrane
Sl. glasnik RS br.41/09
- 3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa
Sl. glasnik RS br. 72/10
- 3.5 Pravilnik o uslovima higijene hrane
Sl. glasnik RS br. 73/10
- 3.6 Pravilnik o dopuni pravilnika o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje i o hrani i hrani za životinje za koju se utvrđuju maksimalno dozvoljene količine ostataka za zaštitu bilja
Sl.glasnik RS 29/14, 37/14, 39/14, 72/14
- 3.7 Pravilnik o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica,
Sl.glasnik RS 85/13
- 3.8 Zakon o genetički modifikovanim organizmima
Sl. glasnik RS 41/09
- 3.9 Zakon o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe Sl. glasnik RS br. 92/2011
- 3.10 Pravilnik o granicama sadržaja radionuklida u vodi za piće, životnim namirnicama, stočnoj hrani, lekovima, predmetima opšte upotrebe, građevinskom materijalu i drugoj robi koja se stavlja u promet – Sl.glasnik RS 86/11, 97/13

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljković
Potpis		
AD Industrija skroba	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	Broj: SP.18



"JABUKA"
Pančevo

TEČNA GLUKOZA 90

Izdanje br 04/Datum:Novembar 2014.

Strana 2 od 2

4. Pakovanje / ambalaža

Skladišni rezervoari-cisterne

5. Označavanje / deklarisanje

U skladu sa pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica, "Sl.glasnik RS 85/13"

6. Uslovi skladištenja / transporta

Skladištenje: Tečna glukoza se skladišti u rezervoarima od materijala za prehrambene namene, sa oduškom i na temperaturi od 25-30 °C. Skladištenje na nižim temperaturama je dozvoljeno na kratko vreme, postoji mogućnost kristalizacije.

Transport: Transport se obavlja u cisternama od materijala za prehrambene namene. Priklučci, adapteri, creva i pumpe za istakanje moraju biti od materijala za prehrambene namene, neophodno ih je oprati pre i posle svakog utakanja/istakanja cisterne.

7. Rok trajanja

Polutrajan proizvod, maksimum 7 dana.

8. Primena

Tečna glukoza 90 prevashodno nalazi primenu u proizvodnji piva, alkoholnih pića i sokova.

9. Informacija za posebnu grupu korisnika

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak		Potencijalna unakrsna kontaminacija	
	Da/Ne	Priroda alergena	Da	Ne
Kikiriki i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Zglavkari i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (jastog,škampe,rakovi,školjke)	Ne			Ne
Riba i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Jaja i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Koštunjavo voće i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mleko i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu (uključujući laktozu)	Ne			Ne
Soja i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Žitarice koje sadrže gluten i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (*)	Ne			Ne
Sumpor dioksid i sulfiti	Ne			Ne
Celer i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Susam i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Slačica i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mekušci i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Lupin i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne

(*) Odnosi se na pšenicu, raž, ječam, pirinač, ovas, kamut ili njihove hibridne sojeve

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljković
Potpis		



AD Industrija skroba
"JABUKA"
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA
VISOKOFUKTOZNI SIRUP 42

Broj: **SP.20**

Izdanje br 04/Datum:Novembar 2014.

Strana 1 od 2

1. Identifikacija proizvoda

Naziv proizvoda Glukozno-fruktozni sirup
Komercijalni naziv Visokofruktozni sirup 42
Barcode 8606105499293
Organoleptička svojstva Viskozna, bezbojna do svetlo žuta tečnost, neutralnog mirisa i slatkog ukusa.
Hemijski sastav Visokofruktozni sirup 42, dobijen je izomerizacijom prečišćenog skrobnog hidrolizata dobijenog iz kukuruza, po sastavu je smeša glukoze, fruktoze i oligosaharida.

2. Fizičko – hemijske karakteristike i mikrobiološki kriterijumi

Naziv/jedinica	Vrednost	Granice	Metod ispitivanja
Suva materija (%)	min 70	-	MI.53 - SRPS EN ISO 1743 – Refraktom.
pH vrednost		3.3 – 4.5	MI.55 - Potenciometrijski
Sadržaj SO ₂ (mg/kg)	max 3	-	MI.54 – Acidimetrijski
Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)	max 0.05	-	MI.57 – SRPS EN ISO 5809
Specifična težina (g/cm ³)	1,340	-	-
Tipični ugljenohidratni sastav:			
Sadržaj fruktoze na SM (%)	min 42	-	IC
Sadržaj glukoze na SM (%)	min 52	-	IC
Sadržaj oligosaharida na SM (%)	max 6	-	IC
Sadržaj teških metala			
Olovo (mg/kg)	-	max 0,5	ICP/MS – BS EN 15763
Arsen (mg/kg)	-	max 1	ICP/MS – BS EN 15763
Bakar (mg/kg)	-	max 2	ICP/MS – VM/MET 865
Mikrobiološki kriterijumi			
Plesni (CFU/10g)	-	max 10	ISO/FDIS 21527-2
Kvasci (CFU/10g)	-	max 10	ISO/FDIS 21527-2
Broj aerobnih kolonija (CFU/10g)	-	max 200	SRPS EN ISO 4833
Salmonela spp (/25g)	odsustvo	-	SRPS EN ISO 6579

3. Zakonska regulativa

Proizvod je u saglasnosti sa sledećim propisima:

- 3.1 Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe
Sl. list SRJ br. 33/95; Sl. list SCG br. 56/03, 4/04
- 3.2 Pravilnik o prehrambenim aditivima
Sl. Glasnik RS 63/13
- 3.3 Zakon o bezbednosti hrane
Sl. glasnik RS br.41/09
- 3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa
Sl. glasnik RS br. 72/10
- 3.5 Pravilnik o uslovima higijene hrane
Sl. glasnik RS br. 73/10
- 3.6 Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje i o hrani i hrani za životinje za koju se utvrđuju maksimalno dozvoljene količine ostataka za zaštitu bilja
Sl.glasnik RS 29/14, 37/14, 39/14, 72/14
- 3.7 Pravilnik o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica,
Sl.glasnik RS 85/13
- 3.8 Zakon o genetički modifikovanim organizmima
Sl. glasnik RS 41/09

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljković
Potpis		
AD Industrija skroba "JABUKA" Pančevo	SPECIFIKACIJA PROIZVODA VISOKOFUKTOZNI SIRUP 42	Broj: SP.20 Izdanje br 04/Datum:Novembar 2014.



3.9 Zakon o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe Sl. glasnik RS br. 92/2011
3.10 Pravilnik o granicama sadržaja radionuklida u vodi za piće, životnim namirnicama, stočnoj hrani, lekovima, predmetima opšte upotrebe, građevinskom materijalu i drugoj robi koja se stavlja u promet – Sl.glasnik RS 86/11, 97/13

4. Pakovanje / ambalaža

Pojedinačna pakovanja; PET ambalaža (25 – 250 kg)

Rinfuz; skladišni rezervoari, cisterne od materijala za prehrambenu namenu

5. Označavanje / deklarisanje

U skladu sa pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica, "Sl.glasnik RS 85/13"

6. Uslovi skladištenja / transporta

Skladištenje: Visokofruktozni 42 sirup se skladišti u rezervoarima od materijala za prehrambene namene, sa oduškom i na temperaturi od 25-30 °C. Skladištenje na nižim temperaturama je dozvoljeno na kratko vreme, postoji mogućnost kristalizacije. Pojedinačna pakovanja skladištiti u zatvorenom prostoru, udaljenim od grejnih tela.

Neophodna je sistematska sterilizacija uređaja i skladišnih rezervoara.

Transport: Transport se obavlja u cisternama od materijala za prehrambene namene. Priklučci, adapteri, creva i pumpe za istakanje moraju biti od materijala za prehrambene namene, neophodno ih je oprati pre i posle svakog utakanja/istakanja cisterne.

7. Rok trajanja

6 meseci, u navedenim uslovima skladištenja.

8. Primena

Visokofruktozni sirup 42 zamenjuje invertni šećer i saharozu gde je to moguće.

Upotrebljava se u proizvodnji bezalkoholnih pića, gde pojačava voćni ukus, ne dolazi do izmene ukusa kao što je slučaj inverzije saharoze u bezalkoholnim pićima.

Upotrebljava se u konzerviranom voću i želeu gde u navedenim proizvodima se preporučuje u kombinaciji sa sirupom sa visokim sadržajem maltoze.

U proizvodnji sladoleda Visokofruktozni sirup može u potpunosti zameniti saharozu u kombinaciji sa Visokomaltoznim sirupom.

9. Informacija za posebnu grupu korisnika

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak		Potencijalna unakrsna kontaminacija	
	Da/Ne	Priroda alergena	Da	Ne
Kikiriki i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Zglavkari i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (jastog,škampe,rakovi,školjke)	Ne			Ne
Riba i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Jaja i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Koštunjavo voće i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mleko i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu (uključujući laktozu)	Ne			Ne
Soja i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Žitarice koje sadrže gluten i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (*)	Ne			Ne
Sumpor dioksid i sulfiti	Ne			Ne
Celer i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Susam i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Slačica i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mekušci i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Lupin i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mahunarke i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne

(*) Odnosi se na pšenicu, raž, ječam, pirinač, ovas, kamut ili njihove hibridne sojeve

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljković
Potpis		



AD Industrija skroba
"JABUKA"
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA
VISOKOMALTOZNI SIRUP 52

Broj: **SP.19/1**

Izdanje br 04/Datum: Novembar 2014.

Strana 1 od 2

1. Identifikacija proizvoda

Naziv proizvoda	Maltozni sirup
Komercijalni naziv	Visokomaltozni sirup 52
Barcode	8606105499309
Organoleptička svojstva	Bezbojna do svetlo žuta tečnost, niskog viskoziteta, neutralnog mirisa i umereno slatkog ukusa.
Hemijski sastav	Visokomaltozni sirup 52 je proizvod dobijen enzimskom hidrolizom kukuruznog skroba i predstavlja smešu maltoze, glukoze i viših saharida.

2. Fizičko – hemijske karakteristike i mikrobiološki kriterijumi

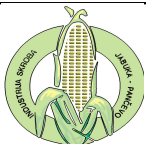
Naziv/jedinica	Vrednost	Granice	Metod ispitivanja
Suva materija (%)	min 80	-	MI.53 – SRPS EN ISO 1743 – Refraktom.
DE vrednost	49	-	MI.52 – SRPS EN ISO 5377
pH (40% suspenzija)	-	4,0 – 5,0	MI.55 – Potenciometrijski
SO ₂ (mg/kg)	max 10	-	MI.54 – Acidimetrijski
Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)	max 0,3	-	MI.57 – SRPS EN ISO 5809
Tipični ugljenohidratni sastav:			
Sadržaj maltoze na SM (%)	52	-	IC
Sadržaj glukoze na SM (%)	9	-	IC
Sadržaj teških metala			
Olovo (mg/kg)	-	max 2	ICP/MS – BS EN 15763
Arsen (mg/kg)	-	max 1	ICP/MS – BS EN 15763
Bakar (mg/kg)	-	max 2	ICP/MS – VM/MET 865
Mikrobiološki kriterijumi			
Kvasci i plesni (CFU/g)	-	max 100	ISO/FDIS 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	-	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	-	max 1000	SRPS EN ISO 4833
Salmonella spp (/25g)	odsustvo	-	SRPS EN ISO 6579

3. Zakonska regulativa

Proizvod je u saglasnosti sa sledećim propisima:

- 3.1 Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe
Sl. list SRJ br. 33/95; Sl. list SCG br. 56/03, 4/04
- 3.2 Pravilnik o prehrambenim aditivima
Sl. Glasnik RS 63/13
- 3.3 Zakon o bezbednosti hrane
Sl. glasnik RS br.41/09
- 3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa
Sl. glasnik RS br. 72/10
- 3.5 Pravilnik o uslovima higijene hrane
Sl. glasnik RS br. 73/10
- 3.6 Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje i o hrani i hrani za životinje za koju se utvrđuju maksimalno dozvoljene količine ostataka za zaštitu bilja
Sl.glasnik RS 29/14, 37/14, 39/14, 72/14
- 3.7 Pravilnik o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica,
Sl.glasnik RS 85/13
- 3.8 Zakon o genetički modifikovanim organizmima, Sl. glasnik RS 41/09
- 3.9 Zakon o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe Sl. glasnik RS br. 92/2011
- 3.10 Pravilnik o granicama sadržaja radionuklida u vodi za piće, životnim namirnicama, stočnoj hrani, lekovima, predmetima opšte upotrebe, građevinskom materijalu i drugoj robi koja se stavlja u promet – Sl.glasnik RS 86/11, 97/13

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljković
Potpis		
AD Industrija skroba	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	Broj: SP.19/1



"JABUKA"
Pančevo

VISOKOMALTOZNI SIRUP 52

Izdanje br 04/Datum: Novembar 2014.

Strana 2 od 2

4. Pakovanje / ambalaža

PET ambalaža (25-280kg);
Rinfuz; skladišni rezervoari, cisterne od materijala za prehrambenu namenu

5. Označavanje / deklarisanje

U skladu sa pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica, "Sl.glasnik RS 85/13"

6. Uslovi skladištenja / transporta

Skladištenje: U ambijentalnim uslovima; u zatvorenim rezervoarima od materijala propisanih za prehrambenu namenu, sa oduškom i mogućnošću grejanja na temperaturi oko 55 °C i u originalnoj PET ambalaži u zatvorenim prostorijama.

Napomena: Tokom dužeg skladištenja i usled povišene temperature može doći do promene boje; tamnjenja sirupa

Transport: Transport se obavlja u cisternama od materijala za prehrambene namene. Priključci, adapteri, creva i pumpe za istakanje moraju biti od materijala za prehrambene namene, neophodno ih je oprati pre i posle svakog utakanja/istakanja cisterne.

7. Rok trajanja

6 meseci

8. Primena

Prednost upotrebe Visokomaltoznih sirupa u prehrambenoj industriji bazira se na njihovim osnovnim fizičko-hemijskim karakteristikama:

- niska higroskopnost,
- nizak viskozitet,
- umerena slast, blag ukus,
- visoka otpornost na promenu boje u prisustvu proteina i amino kiselina,
- inhibitor kristalizacije saharoze i glukoze, bez tendencije ka sopstvenoj kristalizaciji,
- viši efekat mikrobiološke zaštite u odnosu na saharozu,
- smanjenje tačke mržnjenja,
- visoka fermentabilnost.

Ova svojstva predstavljaju pobošljanje u odnosu na karatkeristke standardnih skrobnih sirupa.

Visokomaltozni sirupi nalaze široku primenu u proizvodnji tvrdih bombona, džemova, želea i drugih mekih konditorskih proizvoda, sladoleda i drugih smrznutih deserta, kao i u proizvodnji piva.

9. Informacija za posebnu grupu korisnika

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak		Potencijalna unakrsna kontaminacija	
	Da/Ne	Priroda alergena	Da	Ne
Kikiriki i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Zglavkari i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (jastog,škampe,rakovi,školjke)	Ne			Ne
Riba i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Jaja i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Koštunjavo voće i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mleko i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu (uključujući laktozu)	Ne			Ne
Soja i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Žitarice koje sadrže gluten i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (*)	Ne			Ne
Sumpor dioksid i sulfiti	Ne			Ne
Celer i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Susam i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Slačica i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mekušci i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Lupin i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mahunarke i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne

(*) Odnosi se na pšenicu, raž, ječam, pirinač, ovas, kamut ili njihove hibridne sojeve

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljković
Potpis		



AD Industrija skroba
"JABUKA"
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA
BOMBONSKI SIRUP

Broj: **SP.15**

Izdanje br 04/Datum:Novembar 2014.

Strana 1 od 2

1. Identifikacija proizvoda

Naziv proizvoda	Glukozni sirup
Komercijalni naziv	Bombonski sirup
Barcode	8606105499026
Organoleptička svojstva	Viskozna, bezbojna do svetlo žuta tečnost, neutralnog mirisa i slatkog ukusa.
Hemijski sastav	Bombonski sirup pripada grupi glukoznih sirupa nastalih kiselinom hidrolizom kukuruznog skroba i predstavlja smešu glukoze, maltoze i viših saharida.

2. Fizičko – hemijske karakteristike I mikrobiološki kriterijumi

Naziv/jedinica	Vrednost	Granice	Metod ispitivanja
Suva materija (%)	min 80	-	MI.53 - SRPS EN ISO 1743 – Refraktom.
DE vrednost	-	35 - 44	MI.52 - SRPS EN ISO 5377
pH (40% suspenzija)	-	4,5 – 5,5	MI.55 - Potencimetrijski
SO ₂ (mg/kg)	max 10	-	MI.54 - Acidimetrijski
Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)	max 1	-	MI.57 - SRPS EN ISO 5809
Specifična težina (g/cm ³)	1,420	-	-
Sadržaj teških metala			
Olovo (mg/kg)	-	max 2	ICP/MS – BS EN 15763
Arsen (mg/kg)	-	max 1	ICP/MS – BS EN 15763
Bakar (mg/kg)	-	max 2	ICP/MS – VM/MET 865
Mikrobiološki kriterijumi			
Kvasci i plesni (CFU/g)	-	max 100	ISO/FDIS 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	-	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	-	max 1000	SRPS EN ISO 4833
Salmonella spp (/ 25 g)	odsustvo	-	SRPS EN ISO 6579

3. Zakonska regulativa

Proizvod je u saglasnosti sa sledećim propisima:

- 3.1 Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe
Sl. list SRJ br. 33/95; Sl. list SCG br. 56/03, 4/04
- 3.2 Pravilnik o prehranbenim aditivima
Sl. Glasnik RS br 63/13
- 3.3 Zakon o bezbednosti hrane
Sl. glasnik RS br.41/09
- 3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa
Sl. glasnik RS br. 72/10
- 3.5 Pravilnik o uslovima higijene hrane
Sl. glasnik RS br. 73/10
- 3.6 Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje i o hrani i hrani za životinje za koju se utvrđuju maksimalno dozvoljene količine ostataka za zaštitu bilja
Sl.glasnik RS 29/14, 37/14, 39/14, 72/14
- 3.7 Pravilnik o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica, Sl.glasnik RS 85/13
- 3.8 Zakon o genetički modifikovanim organizmima
Sl. glasnik RS 41/09
- 3.9 Zakon o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe Sl. glasnik RS br. 92/2011
- 3.10 Pravilnik o granicama sadržaja radionuklida u vodi za piće, životnim namirnicama, stočnoj hrani, lekovima, predmetima opšte upotrebe, građevinskom materijalu i drugoj robi koja se stavlja u promet – Sl.glasnik RS 86/11, 97/13

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljković
Potpis		
AD Industrija skroba	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	Broj: SP.15



"JABUKA"
Pančevo

BOMBONSKI SIRUP

Izdanje br 04/Datum:Novembar 2014.

Strana 2 od 2

4. Pakovanje / ambalaža

PET ambalaža (25 -280 kg); Skladišni rezervoari-cisterne.

5. Označavanje / deklarisanje

U skladu sa pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica
Sl.glasnik RS 85/13

6. Uslovi skladištenja / transporta

Skladištenje: Rinfuz; U ambijentalnim uslovima, u zatvorenim rezervoarima, od materijala koji je propisan za upotrebu u prehrambenoj industriji, sa oduškom i mogućnošću grejanja na temperaturi oko 55 °C

Upakovan; Originalna PET ambalaža u zatvorenim prostorijama, udaljenim od izvora toplote.

Napomena: Tokom dužeg skladištenja i usled povišene temperature može doći do promene boje; tamnjenja sirupa.

Transport: Transport se obavlja u cisternama od materijala za prehrambene namene. Priklučki, adapteri, creva i pumpe za istakanje moraju biti od materijala za prehrambene namene, neophodno ih je oprati pre i posle svakog utakanja/istakanja cisterne.

7. Rok trajanja

6 meseci

8. Primena

Prehrambena industrija

Svojim prisustvom Bombonski sirup poboljšava kvalitet prehrambenih proizvoda zahvaljujući tome što reguliše: higroskopnost, strukturu, viskozitet, kohezivnost, slast, kristalizaciju saharoze, osmotski pritisak i konzervisanje, stabilizaciju pene, sjaj i glazuru.

Bombonski sirup nalazi primenu kao delimična ili potpuna zamena za saharozu u konditorskoj industriji (bombone, karamele, fondani, prelivi, glazure i sl.), proizvodima prerade voća i povrća (kompoti, džem, marmelada, žele-table, konzervirano voće i povrće), mlečnim proizvodima, smrznutim proizvodima, dijetetskim proizvodima, proizvodnji bezalkoholnih i alkoholnih pića...

Adhezivi

Bombonski sirup, značajna komponenta u proizvodnji adheziva koji nalaze primenu u livačkoj industriji i za označavanje ambalaže (papir – papir, papir – staklo itd).

Duvanska industrija

Bombonski sirup nalazi primenu u obradi duvana.

9. Informacija za posebnu grupu korisnika

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak		Potencijalna unakrsna kontaminacija	
	Da/Ne	Priroda alergena	Da	Ne
Kikiriki i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Zglavkari i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (jastog, škampe, rakovi, školjke)	Ne			Ne
Riba i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Jaja i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Koštunjavo voće i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mleko i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu (uključujući laktozu)	Ne			Ne
Soja i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Žitarice koje sadrže gluten i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (*)	Ne			Ne
Sumpor dioksid i sulfiti	Ne			Ne
Celer i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Susam i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Slačica i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mekušci i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Lupin i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mahunarke i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne

(*) Odnosi se na pšenicu, raž, ječam, pirinač, ovas, kamut ili njihove hibridne sojeve

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljković
Potpis		



AD Industrija skroba
"JABUKA"
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA
GLUKOZNO-FRUKTOZNI SIRUP F26

Broj: **SP.32**

Izdanje br 02/Datum: Novembar 2014.

Strana 1 od 2

1. Identifikacija proizvoda

Naziv Glukozno-fruktozni sirup
Komercijalni naziv Glukozno-fruktozni sirup F26
Barcode 8606105499378
Organoleptička svojstva Viskozna, bezbojna do svetlo žuta tečnost, neutralnog mirisa i slatkog ukusa.
Hemijski sastav Dobijen je mešanjem, iz prečišćenog skrobnog hidrolizata dobijenog iz kukuruza, po sastavu je smeša glukoze, fruktoze, maltoze i viših ugljenih hidrata.

2. Fizičko – hemijske karakteristike i mikrobiološki kriterijumi

Naziv/jedinica	Vrednost	Granice	Metod ispitivanja
Suva materija (%)	-	80 – 83	MI.53 - SRPS EN ISO 1743 – Refraktom.
pH vrednost	-	4,0 – 5,5	MI.55 – Potencijometrijski
Sadržaj SO ₂ (mg/kg)	max 10	-	MI.54 – Acidimetrijski
Tipični ugljenohidratni sastav:			
Sadržaj fruktoze na SM (%)	-	26 - 31	HPLC
Sadržaj glukoze na SM (%)	-	35 - 40	HPLC
Sadržaj maltoze na SM (%)	-	15 - 20	HPLC
Sadržaj teških metala			
Olovo (mg/kg)	-	max 0,5	ICP/MS – BS EN 15763
Arsen (mg/kg)	-	max 1	ICP/MS – BS EN 15763
Bakar (mg/kg)	-	max 2	ICP/MS – VM/MET 865
Mikrobiološki kriterijumi			
Kvasci i plesni (CFU/g)	-	max 100	ISO/FDIS 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	-	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	-	max 1000	SRPS EN ISO 4833
Salmonela spp (/25g)	Odsustvo	-	SRPS EN ISO 6579

3. Zakonska regulativa

Proizvod je u saglasnosti sa sledećim propisima:

- 3.1 Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe
Sl. list SRJ br. 33/95; Sl. list SCG br. 56/03, 4/04
- 3.2 Pravilnik o prehrambenim aditivima
Sl. Glasnik RS br. 63/13
- 3.3 Zakon o bezbednosti hrane
Sl. glasnik RS br.41/09
- 3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa
Sl. glasnik RS br. 72/10
- 3.5 Pravilnik o uslovima higijene hrane
Sl. glasnik RS br. 73/10
- 3.6 Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje i o hrani i hrani za životinje za koju se utvrđuju maksimalno dozvoljene količine ostataka za zaštitu bilja
Sl.glasnik RS 29/14, 37/14, 39/14, 72/14
- 3.7 Zakon o genetički modifikovanim organizmima
Sl. glasnik RS 41/09
- 3.8 Pravilnik o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica,
Sl.glasnik RS 85/13

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljković
Potpis		
AD Industrija skroba "JABUKA" Pančevo	SPECIFIKACIJA PROIZVODA GLUKOZNO-FRUKTOZNI SIRUP F26	Broj: SP.32 Izdanje br 02/Datum: Novembar 2014



3.9 Zakon o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe Sl. glasnik RS br. 92/2011

3.10 Pravilnik o granicama sadržaja radionuklida u vodi za piće, životnim namirnicama, stočnoj hrani, lekovima, predmetima opšte upotrebe, građevinskom materijalu i drugoj robi koja se stavlja u promet – Sl.glasnik RS 86/11, 97/13

4. Pakovanje / ambalaža

Rinfuz; skladišni rezervoari, cisterne od materijala za prehrambenu namenu; PET ambalaža 25-280 kg

5. Označavanje / deklarisanje

U skladu sa pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica
Sl.glasnik RS 85/13

6. Uslovi skladištenja / transporta

Skladištenje: Glukozno-fruktozni sirup F26 se skladišti u rezervoarima od materijala za prehrambene namene, sa oduškom i na temperaturi od 40-55 °C. Pojedinačna pakovanja skladištiti u zatvorenom prostoru.

Preporučena temperatura skladištenja pojedinačnog pakovanja je iznad 20°C uz napomenu da pri dužem stajanju može doći do pojave kristalizacije, pri čemu je pre upotrebe potrebno obezbediti zagrevanje sirupa.

Transport: Transport se obavlja u cisternama od materijala za prehrambene namene. Priklučci, adapteri, creva i pumpe za istakanje moraju biti od materijala za prehrambene namene, neophodno ih je oprati pre i posle svakog utakanja/istakanja cisterne.

7. Rok trajanja

6 meseci, u navedenim uslovima skladištenja.

8. Primena

Upotrebljava se u proizvodnji bezalkoholnih pića, gde pojačava voćni ukus, a ne dovodi do izmene ukusa .

Ima veliku primenu u proizvodnji peciva, biskvitnog testa i sličnih konditorskih proizvoda.

Upotrebljava se u pripremi konzerviranog voća, želea i sladoleda.

9. Informacija za posebnu grupu korisnika

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak		Potencijalna unakrsna kontaminacija	
	Da/Ne	Priroda alergena	Da	Ne
Kikiriki i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Zglavkari i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (jastog, škampe, rakovi, školjke)	Ne			Ne
Riba i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Jaja i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Koštunjavo voće i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mleko i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu (uključujući laktozu)	Ne			Ne
Soja i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Žitarice koje sadrže gluten i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (*)	Ne			Ne
Sumpor dioksid i sulfiti	Ne			Ne
Celer i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Susam i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Slačica i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mekušci i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Lupin i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mahunarke i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne

(*) Odnosi se na pšenicu, raž, ječam, pirinač, ovas, kamut ili njihove hibridne sojeve

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljković
Potpis		



AD Industrija skroba
"JABUKA"
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA
KARTONIN

Broj: **SP.12**

Izdanje br 04/Datum: Novembar 2014.

Strana 1 od 1

1. Identifikacija proizvoda

Naziv proizvoda	Kartonin
Barcode	8606105499132
Organoleptička svojstva	Prah, bele boje.
Hemijski sastav	Polikomponentni adheziv na bazi kukuruznog skroba i hemijskih aditiva.

2. Fizičko – hemijske karakteristike

Naziv/jedinica	Vrednost	Granice	Metod ispitivanja
Vlaga (%)	12	10 - 14	MI.66 – SRPS EN ISO 1666
pH (20% suspenzija)	11	10 - 12	MI.67 – Potencijometrijski
Pepeo (%)	max 10	-	MI.70 – SRPS EN ISO 3593
Temperatura želatinizacije (°C)	-	60 - 65	MI.69 – Interna
Viskozitet po Stein Hall-u (sec.) *	-	min 50	MI.68 – Stein Hall

3. Zakonska regulativa

Zakon o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe, Sl. glasnik RS br. 92/2011

4. Pakovanje / ambalaža

Papirne višeslojne vreće (25kg), Big-Bag vreće.

5. Označavanje / deklarisanje

Etiketa (deklaracija) koja sadrži:

- naziv proizvoda,
- naziv i sedište proizvođača,
- neto masu u kilogramima,
- datum proizvodnje, serija- Lot
- rok trajanja
- uslovi skladištenja.

6. Uslovi skladištenja / transporta

Skladištenje: U suvim prostorijama

Transport: Zatvorena prevozna sredstva.

7. Rok trajanja

Dve godine

8. Primena

Kartonin je proizvod koji se koristi isključivo za tehničke svrhe. Upotrebljava se u proizvodnji adheziva za valovitu lepenku na VAL i KAŠIR mašinama. Kartonin se priprema u hladnoj vodi (na temperaturi oko 20° C), uz mešanje (oko 1000 o/min.) u trajanju od oko 30 minuta.

Odnos suva smeša – voda je 1:3 a taj odnos se može menjati shodno potrebama i uslovima proizvodnje.

* Za analizu se uzima lepak iz pripremnog tanka i meri viskozitet na 25 °C.

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljković
Potpis		
Datum		



AD Industrija skroba
"JABUKA"
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA
KUKURUZNA KLICA

Broj: **SP.25**

Izdanje br 04/ Datum: Novembar 2014.

Strana 1 od 1

1. Identifikacija proizvoda

Naziv proizvoda Kukuruzna klica

Barcode 8606105499149

Organoleptička svojstva Kukuruzna klica je nus proizvod industrijske prerade kukuruza, gde se u procesu mokre prerade izdvaja od ostalog dela zrna. Po izgledu je heterogena smeša zlatno-žute boje, karakterističnog svojstvenog mirisa.

2. Fizičko – hemijske karakteristike

Naziv/jedinica	Vrednost	Granice	Metod ispitivanja
Vlaga (%)	max 5	-	MI.60 – SRPS EN ISO 1666
Sadržaj masti (%)	min 40	-	MI.61 – SRPS EN ISO 3947
Sadržaj celuloze (%)	cca 10	-	MI.63 – Interna metoda
Sadržaj skroba (%)	cca 10	-	MI.64 – Polarimetrijski
Sadržaj pepela (%)	max 2,5	-	MI.65 – SRPS EN ISO 3593
Ukupni proteini (%)	cca 10	-	MI.62 – SRPS EN ISO 3188
Sadržaj slobodnih masnih kiselina - FFA (% oleinske kiseline)	max 4	-	MI.61a – Interna metoda
Sadržaj teških metala			
Olovo(mg/kg)	-	max 0,4	ICP/MS
Arsen (mg/kg)	-	max 0,5	ICP/MS
Kadmijum (mg/kg)	-	max 0,2	ICP/MS
Živa (mg/kg)	-	max 0,03	ICP/MS
Mikrobiološki kriterijumi			
Listeria monocytogenes (/ 25g)	-	negativno	SRPS EN ISO 11290-1
Salmonella spp (/25)	-	negativno	SRPS EN ISO 6579

3. Zakonska regulativa

3.1 Pravilnik o kvalitetu žita, mlinarskih i pekarskih proizvoda, testenina i brzo smrznutih testa, Sl. list SRJ 52/95

3.2 Pravilnik o prehranbenim aditivima, Sl. glasnik RS 63/13

3.3 Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i u hrani za životinje..., Sl. glasnik RS 29/2014, 37/14, 39/14, 72/14

3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bili kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa „Sl. glasnik RS 72/10

3.5 Pravilnik o kvalitetu hrane za životinje, „Sl. Glasnik RS“ br. 4/10, 113/12, 27/14

3.6 Zakon o bezbednosti hrane, Sl. Glasnik RS br. 41/09

4. Označavanje / deklarisanje

4.1 U skladu sa pravilnikom o uslovima za deklarisanje, označavanje i reklamiranje hrane za životinje, „Sl. Glasnik RS“, br 4/10

5. Pakovanje / ambalaža

Papirne vreće; Big-Bag vreće.

Rinfuz

6. Uslovi skladištenja / transporta

Skladištenje: Rinfuz: silosi sa mogućnošću eleviranja, pokrivena provetrena podna skladišta.

Upakovana: zatvorene, suve prostorije i na paletama.

Usled visokog sadržaja ulja i mogućeg biohemijskog procesa nije poželjno duže lagerovanje.

Transport: Zatvorena prevozna sredstva.

7. Rok trajanja

6 meseci

8. Primena

Kukuruzna klica, pre svega zbog visokog sadržaja ulja bogatog tokoferolom-vitamin E, kao i visoke kalorične vrednosti koja iznosi oko 19 MJ/kg ima značajnu primenu u ishrani ljudi i životinja:

-koristi se kao sirovina za proizvodnju kvalitetnog jestivog ulja, koje posebnu upotrebnu vrednost ima kod konzumenata sa povišenim holesterolom;

-u kombinaciji sa drugim biljnim uljima, ulje iz kukuruzne klice koristi se kao sirovina za proizvodnju margarina;

-kukuruzna klica se koristi kao dodatak hrani za životinje, utiče na plodnost.

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljković
Potpis		



AD Industrija skroba
"JABUKA"
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA
KUKURUZNA MEKINJA

Broj: **SP.27**

Izdanje: br 04/ Datum: Novembar 2014.

Strana 1 od 1

1. Identifikacija proizvoda

Naziv proizvoda Kukuruzna mekinja
Barcode 8606105499156
Organoleptička svojstva Heterogena smeša, žuto–zlatne boje, svojstvenog mirisa.
Hemijski sastav Kukuruzna mekinja je nus proizvod industrijske prerade kukuruza gde se u postupku mokre prerade izdvaja iz kukuruznog zrna separacijom. Sadrži celulozu, proteine , biljne masti, skrob..

2. Fizičko – hemijske karakteristike

Naziv/jedinica	Vrednost	Granice	Metod ispitivanja
Vlaga (%)	max 12	-	MI.60 – SRPS EN ISO 1666
Protein (%)	cca 10	-	MI.62 – SRPS EN ISO 3188
Skrob (%)	max 27	-	MI.64 – Polarimetrijski
Pepeo (%)	max 1	-	MI.65 – SRPS EN ISO 3593
Celuloza (%)	max 20	-	MI.63 – Interna metoda
Sadržaj masti (%)	-	3 - 8	MI.61 – SRPS EN ISO 3947
Sadržaj teških metala			
Olovo(mg/kg)	-	max 10	ICP/MS
Arsen (mg/kg)	-	max 2	ICP/MS
Kadmijum (mg/kg)	-	max 1	ICP/MS
Živa (mg/kg)	-	max 0,1	ICP/MS
Mikrobiološki kriterijumi			
Ukupan broj bakterija (/g)	-	max 12000000	SRPS EN ISO 4833-1
Ukupan broj kvasaca i plesni (/g)	-	max 200000	SRPS ISO 21527-2
Clostridium perfringens (/50g)	odsustvo	-	SRPS EN ISO 7937
Salmonela spp (/50 g)	odsustvo	-	SRPS EN ISO 6579

3. Zakonska regulativa

Pravilnik o kvalitetu hrane za životinje, „Sl. Glasnik RS“ br 4/10, 113 /12, 27/14.

4. Označavanje / deklarisanje

Pravilnik o uslovima za deklarisanje, označavanje i reklamiranje hrane za životinje, „Sl. Glasnik RS“, br 4/10

5. Pakovanje / ambalaža

Papirne vreće; Big-Bag vreće ;Rinfuz

6. Uslovi skladištenja / transporta

Skladištenje: Rinfuz : zatvoreni silosi i proventrena suva podna skladišta.

Upakovana: suve prostorije i na paletama.

Transport: Pokrivena prevozna sredstva.

7. Rok trajanja

6 meseci

8. Primena

Dodatkom kukuruzne mekinje u hrani za životinje povećava se njen stepen iskorišćenja.

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljković
Potpis		



AD Industrija skroba
"JABUKA"
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA
KUKURUZNI GLUTEN

Broj: **SP.26**

Izdanje br 04/Datum: Novembar 2014

Strana 1 od 1

1. Identifikacija proizvoda

Naziv proizvoda Kukuruzni gluten
Barcode 8606105499163

Organoleptička svojstva Sitnozrne granule narandžaste boje, svojstvenog mirisa.

Hemijski sastav Kukuruzni gluten je nus proizvod industrijske prerade kukuruza, gde se u procesu mokre prerade izdvaja iz zrna. Po sastavu je visoko koncentrisani protein.

2. Fizičko – hemijske karakteristike

Naziv/jedinica	Vrednost	Granice	Metod ispitivanja
Vlaga (%)	max 10	-	MI.60 – SRPS EN ISO 1666
Protein (%)	min 60	-	MI.62 – SRPS EN ISO 3188
Pepeo (%)	max 3	-	MI.65 – SRPS EN ISO 3593
Sadržaj masti (%)	max 3	-	MI.61 – SRPS EN ISO 3947
Sadržaj teških metala			
Olovo(mg/kg)	-	max 10	ICP/MS
Arsen (mg/kg)	-	max 2	ICP/MS
Kadmijum (mg/kg)	-	max 1	ICP/MS
Živa (mg/kg)	-	max 0,1	ICP/MS
Mikrobiološki kriterijumi			
Ukupan broj bakterija (/g)	-	max 12000000	SRPS EN ISO 4833-1
Ukupan broj kvasaca i plesni	-	max 200000	SRPS ISO 21527-2
Clostridium perfringens (/50g)	odsustvo	-	SRPS EN ISO 7937
Salmonela spp (/50 g)	odsustvo	-	SRPS EN ISO 6579

3. Zakonska regulativa

3.1 Pravilnik o kvalitetu hrane za životinje, „Sl. Glasnik RS“ br. 4/10,113/12, 27/14

4. Označavanje / deklarisanje

4.1 U skladu sa pravilnikom o uslovima za deklarisanje, označavanje i reklamiranje hrane za životinje, "Sl. Glasnik RS", br 4/10

5. Pakovanje / ambalaža

Papirne vreće ; Big-Bag vreće.
Rinfuz

6. Uslovi skladištenja / transporta

Skladištenje: Upakovan: suve prostorije
Rinfuz: skladišne ćelije, zatvoreni prostor.

Transport: Zatvorena prevozna sredstva.

7. Rok trajanja

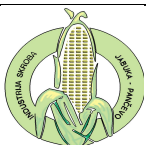
6 meseci

8. Primena

Proizvodnja hrane za životinje

Kukuruzni gluten sadrži lako svarljive proteine (55-65 % od ukupne količine proteina) zbog čega je dragocena komponenta u hrani za životinje.

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljković
Potpis		



AD Industrija skroba
"JABUKA"
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA
KUKURUZNI SKROB

Broj: **SP.01**

Izdanje: Br 04/ Datum: Novembar 2014

Strana 1 od 2

1. Identifikacija proizvoda

Naziv proizvoda	Kukuruzni skrob
Barcode	8606105499019
Organoleptička svojstva	Finii prah, bez mirisa, bele do svetlo žute boje, svojstvenog ukusa. Lako apsorbuje strane mirise.
Hemijski sastav	Kukuruzni skrob je ugljeni hidrat, polimer molekula D – glukoze $[(C_6H_{10}O_5)_n]$. Dobijen je u procesu mokre prerade kukuruza.

2. Fizičko – hemijske karakteristike i mikrobiološki kriterijumi

Naziv/jedinica	Vrednost	Granice	Metod ispitivanja
Vlaga (%)	max 14	-	MI.21- SRPS EN ISO 1666
Ukupni protein (%)	max 0,4	-	MI.22 - SRPS EN ISO 3188
Pepeo (%)	max 0,1	-	MI.25 - SRPS EN ISO 3593
Sadržaj masti (%)	max 0,1	-	MI.23 - SRPS EN ISO 3947
Slobodan SO ₂ (mg/kg)	max 10	-	MI.26 – Acidimetrijski
pH-vrednost (20% suspenzija)	-	4,5 – 6,8	MI.24 - Potencimetrijski
Sadržaj teških metala			
Olovo(mg/kg)	-	max 0,4	ICP/MS
Arsen (mg/kg)	-	max 0,5	ICP/MS
Kadmijum (mg/kg)	-	max 0,05	ICP/MS
Živa (mg/kg)	-	max 0,03	ICP/MS
Sadržaj mikotoksina			
Aflatoksin (B1+G1+B2+G2) (µg/kg)	-	max 4	HPLC
Aflatoksin B1 (µg/kg)	-	max 2	HPLC
Zearalenon (µg/kg)	-	max 75	HPLC
Ohratoksin A (µg/kg)	-	max 3	HPLC
Fumonizini (B1+B2) (µg/kg)	-	max 1000	HPLC
Mikrobiološki kriterijumi			
Plesni (CFU/g)	-	max 100	ISO/FDIS 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	-	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	-	max 10000	SRPS EN ISO 4833
Salmonela spp (/25 g)	odsustvo	-	SRPS EN ISO 6579

3. Zakonska regulativa

Proizvod je u saglasnosti sa sledećim propisima:

- 3.1 Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe
Sl. list SRJ br. 33/95; Sl. list SCG br. 56/03, 4/04
- 3.2 Pravilnik o prehrambenim aditivima, Sl. Glasnik RS br. 63/13
- 3.3 Zakon o bezbednosti hrane, Sl. Glasnik RS br.41/09
- 3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa, Sl. glasnik RS br. 72/10
- 3.5 Pravilnik o uslovima higijene hrane, Sl. glasnik RS br. 73/10
- 3.6 Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje i o hrani i hrani za životinje za koju se utvrđuju maksimalno dozvoljene količine ostataka za zaštitu bilja
Sl.glasnik RS 29/14, 37/14, 39/14, 72/14
- 3.7 Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu (prvo izdanje jun, 2011) poglavlje IV
- 3.8 Pravilnik o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica, Sl.glasnik RS 85/13
- 3.9 Zakon o genetički modifikovanim organizmima, Sl. glasnik RS 41/09
- 3.10 Zakon o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe Sl. glasnik RS br. 92/2011

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljković
Potpis		
AD Industrija skroba "JABUKA" Pančevo	SPECIFIKACIJA PROIZVODA KUKURUZNI SKROB	Broj: SP.01 Izdanje: Br 04/Datum: Novembar 2014



3.11 Pravilnik o granicama sadržaja radionuklida u vodi za piće, životnim namirnicama, stočnoj hrani, lekovima, predmetima opšte upotrebe, građevinskom materijalu i drugoj robi koja se stavlja u promet – Sl.glasnik RS 86/1, 97/13

4. Pakovanje / ambalaža

Papirne, višeslojne ventil vreće; Big-Bag vreće.

5. Označavanje / deklarisanje

U skladu sa pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica, "Sl.glasnik RS 85/13"

6. Uslovi skladištenja / transporta

Upakovan: Suve, dobro provetrene prostorije, na paletama udaljenim od hemikalija i materijala sa specifičnim mirisima.

Rinfuz: Silosi

Transport: Zatvorena prevozna sredstva, zaštićeno od svakog oblika vlage.

7. Rok trajanja

Dve godine

8. Primena

Prehrambena industrija

Funkcija kukuruznog skroba u prehrambenim proizvodima je sledeća: zgušnjivač, vezivno sredstvo, nosilac teksture, stabilizator hrane. Upotrebljava se u proizvodnji pudinga, supa, preliva za salate, pekarskih proizvoda, različitih slatkiša, mesnih prerađevina.

Farmaceutska industrija

Kukuruzni skrob upotrebljava se za fermentacione podloge i tabletiranje..

Hrana za životinje

Kukuruzni skrob upotrebljava se u pripremi hrane za životinje.

9. Informacija za posebnu grupu korisnika

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak		Potencijalna unakrsna kontaminacija	
	Da/Ne	Priroda alergena	Da	Ne
Kikiriki i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Zglavkari i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (jastog,škampe,rakovi,školjke)	Ne			Ne
Riba i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Jaja i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Koštunjavo voće i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mleko i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu (uključujući laktozu)	Ne			Ne
Soja i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Žitarice koje sadrže gluten i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (*)	Ne			Ne
Sumpor dioksid i sulfiti (**)	Da	SO ₂ <10ppm, neklasičan alergen		Ne
Celer i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Susam i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Slačica i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mekušci i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Lupin i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mahunarke i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne

(*) Odnosi se na pšenicu, raž, ječam, pirinač, ovas, kamut ili njihove hibridne sojeve

(**)SO₂ je sastojak vode za kvašenje kukuruza

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljković
Potpis		



AD Industrija skroba
"JABUKA"
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA
MALTODEKSTRIN

Broj: **SP. 30**

Izdanje br 02/Datum: Novembar 2014.

Strana 1 od 2

1. Identifikacija proizvoda

Naziv proizvoda	Maltodekstrin
Komercijalni naziv	Maltodekstrin
Barcode	8606105499194
Organoleptička svojstva	Fini prah bele boje, neutralnog mirisa i umereno slatkog ukusa
Hemijski sastav	Maltodekstrin, predstavlja smešu viših saharida, dobijen postupkom enzimske hidrolize kukuruznog skroba

2. Fizičko – hemijske karakteristike I mikrobiološki kriterijumi

Naziv/jedinica	Vrednost	Granice	Metod ispitivanja
Suva materija (%)	min 94	-	MI.21- SRPS EN ISO 1666
DE vrednost	-	12 – 20	MI.52 - SRPS EN ISO 5377
pH (40% suspenzija)	-	4,0 – 5,0	MI.55 - Potenciometrijski
SO ₂ (mg/kg)	max 10	-	MI.54 – Acidimetrijski
Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)	max 1	-	MI.57 - SRPS EN ISO 5809
Sadržaj teških metala			
Olovo (mg/kg)	-	max 0,4	ICP/MS – BS EN 15763
Arsen (mg/kg)	-	max 0,5	ICP/MS – BS EN 15763
Kadmijum (mg/kg)	-	max 0,05	ICP/MS – VM/MET 865
Žlva (mg/kg)	-	max 0,03	ICP/MS – BS EN 15763
Mikrobiološki kriterijumi			
Kvasci i plesni (CFU/g)	-	max 100	ISO/FDIS 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	-	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	-	max 1000	SRPS EN ISO 4833
Salmonela spp (/25g)	odsustvo	-	SRPS EN ISO 6579

3. Zakonska regulativa

Proizvod je u saglasnosti sa sledećim propisima:

- 3.1 Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe
Sl. list SRJ br. 33/95; Sl. list SCG br. 56/03, 4/04
- 3.2 Pravilnik o prehranbenim aditivima
Sl. Glasnik RS br. 63/13
- 3.3 Zakon o bezbednosti hrane
Sl. glasnik RS br.41/09
- 3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa
Sl. glasnik RS br. 72/10
- 3.5 Pravilnik o uslovima higijene hrane
Sl. glasnik RS br. 73/10
- 3.6 Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje i o hrani i hrani za životinje za koju se utvrđuju maksimalno dozvoljene količine ostataka za zaštitu bilja
Sl.glasnik RS 29/14, 37/14, 39/14, 72/14
- 3.7 Pravilnik o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica, Sl.glasnik RS 85/13
- 3.8 Zakon o genetički modifikovanim organizmima
Sl. glasnik RS 41/09
- 3.9 Zakon o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe Sl. glasnik RS br. 92/2011
- 3.10 Pravilnik o granicama sadržaja radionuklida u vodi za piće, životnim namirnicama, stočnoj hrani, lekovima, predmetima opšte upotrebe, građevinskom materijalu i drugoj robi koja se stavlja u promet – Sl.glasnik RS 86/11, 97/13

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljković
Potpis		
AD Industrija skroba "JABUKA" Pančevo	SPECIFIKACIJA PROIZVODA MALTODEKSTRIN	Broj: SP.30 Izdanje br 02/Datum: Novembar 2014.

**4. Pakovanje / ambalaža**

Papirne, višeslojne, plastificirane vreće (20-30 kg)

5. Označavanje / deklarisanje

U skladu sa pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica, "Sl.glasnik RS 85/13"

6. Uslovi skladištenja / transporta

Skladištenje: Suve, dobro provetrene prostorije, udaljenim od hemikalija i materijala sa specifičnim mirisima.

Transport: Zatvorena prevozna sredstva, pakovanje zaštićeno folijom.

7. Rok trajanja

Dve godine

8. Primena

U proizvodnji prerađevina od mesa, šlag pena, sladoleda, peciva, prelića, čokoladnih napitaka..., u farmaceutskoj industriji u izradi tableta i komprimata.

9. Informacija za posebnu grupu korisnika

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak		Potencijalna unakrsna kontaminacija	
	Da/Ne	Da	Da	Ne
Kikiriki i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Zglavkari i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (jastog,škampe,rakovi,školjke)	Ne			Ne
Riba i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Jaja i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Koštunjavo voće i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mleko i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu (uključujući laktozu)	Ne			Ne
Soja i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Žitarice koje sadrže gluten i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (*)	Ne			Ne
Sumpor dioksid i sulfiti	Ne			Ne
Celer i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Susam i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Slačica i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mekušci i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Lupin i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mahunarke i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne

(*) Odnosi se na pšenicu, raž, ječam, pirinač, ovas, kamut ili njihove hibridne sojeve

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljković
Potpis		



AD Industrija skroba
"JABUKA"
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA
MALTOZNI SIRUP 40

Broj: **SP.19**

Izdanje br 04/Datum: Novembar 2014.

Strana 1 od 2

1. Identifikacija proizvoda

Naziv proizvoda Maltozni sirup 40
Barcode 8606105499187

Organoleptička svojstva Bezbojna do svetlo žuta tečnost, niskog viskoziteta, neutralnog mirisa i umereno slatkog ukusa.

Hemijski sastav Maltozni sirup je proizvod dobijen enzimskom hidrolizom kukuruznog skroba i predstavlja smešu maltoze, dekstroze i viših saharida.

2. Fizičko – hemijske karakteristike i mikrobiološki kriterijumi

Naziv/jedinica	Vrednost	Granice	Metod ispitivanja
Suva materija (%)	min 80	-	MI.53 – SRPS EN ISO 1743 – Refraktom.
DE vrednost	43	-	MI.52 – SRPS EN ISO 5377
pH (40% suspenzija)	-	4,0 – 5,0	MI.55 – Potencijometrijski
SO ₂ (mg/kg)	max 10	-	MI.54 – Acidimetrijski
Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)	max 0,3	-	MI.57 – SRPS EN ISO 5809
Tipični ugljenohidratni sastav:			
Sadržaj maltoze na SM (%)	40	-	IC
Sadržaj glukoze na SM (%)	8	-	IC
Sadržaj teških metala			
Olovo (mg/kg)	-	max 2	ICP/MS – BS EN 15763
Arsen (mg/kg)	-	max 1	ICP/MS – BS EN 15763
Bakar (mg/kg)	-	max 2	ICP/MS – VM/MET 865
Mikrobiološki kriterijumi			
Kvasci i plesni (CFU/g)	-	max 100	ISO/FDIS 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	-	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	-	max 1000	SRPS EN ISO 4833
Salmonela spp (/25g)	odsustvo	-	SRPS EN ISO 6579

3. Zakonska regulativa

Proizvod je u saglasnosti sa sledećim propisima:

- 3.1 Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe
Sl. list SRJ br. 33/95; Sl. list SCG br. 56/03, 4/04
- 3.2 Pravilnik o prehranbenim aditivima
Sl. glasnik RS br. 63/13
- 3.3 Zakon o bezbednosti hrane
Sl. glasnik RS br. 41/09
- 3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa
Sl. glasnik RS br. 72/10
- 3.5 Pravilnik o uslovima higijene hrane
Sl. glasnik RS br. 73/10
- 3.6 Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje i o hrani i hrani za životinje za koju se utvrđuju maksimalno dozvoljene količine ostataka za zaštitu bilja
Sl. glasnik RS 29/14, 37/14, 39/14, 72/14
- 3.7 Pravilnik o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica, Sl. glasnik RS 85/13
- 3.8 Zakon o genetički modifikovanim organizmima, Sl. glasnik RS 41/09
- 3.9 Zakon o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe Sl. glasnik RS br. 92/2011
- 3.10 Pravilnik o granicama sadržaja radionuklida u vodi za piće, životnim namirnicama, stočnoj hrani, lekovima, predmetima opšte upotrebe, građevinskom materijalu i drugoj robi koja se stavlja u promet – Sl. glasnik RS 86/11, 97/13

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljković
Potpis		
AD Industrija skroba	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	Broj: SP.19



"JABUKA"
Pančevo

MALTOZNI SIRUP 40

Izdanje br 04/Datum: Novembar 2014.

Strana 2 od 2

4. Pakovanje / ambalaža

PET burad (25 – 280 kg); Skladišni rezervoari-cisterne.

5. Označavanje / deklarisanje

U skladu sa pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica, Sl.glasnik RS 85/13

6. Uslovi skladištenja / transporta

Skladištenje: U ambijentalnim uslovima; u zatvorenim rezervoarima od materijala propisanih za prehrambenu namenu, sa oduškom i mogućnošću grejanja na temperaturi oko 55 °C i u originalnoj PET ambalaži u zatvorenim prostorijama.

Napomena: Tokom dužeg skladištenja i usled povišene temperature može doći do promene boje; tamnjenja sirupa

Transport: Transport se obavlja u cisternama od materijala za prehrambene namene. Priključci, adapteri, creva i pumpe za istakanje moraju biti od materijala za prehrambene namene, neophodno ih je oprati pre i posle svakog utakanja/istakanja cisterne.

7. Rok trajanja

6 meseci

8. Primena

Prednost upotrebe maltoznih sirupa u prehrambenoj industriji bazira se na njihovim osnovnim fizičko-hemijskim karakteristikama:

- niska higroskopnost, nizak viskozitet,
- umerena slast, blag ukus,
- visoka otpornost na promenu boje u prisustvu proteina i amino kiselina,
- inhibitor kristalizacije sahara i glukoze, bez tendencije ka sopstvenoj kristalizaciji,
- viši efekat mikrobiološke zaštite u odnosu na saharozu,
- smanjenje tačke mržnjenja,
- visoka fermentabilnost.

Ova svojstva predstavljaju poboljšanje u odnosu na karakteristike standardnih skrobnih sirupa.

Maltozni sirupi nalaze široku primenu u proizvodnji tvrdih bombona, džemova, želea i drugih mekih konditorskih proizvoda, sladoleda i drugih smrznutih deserta, kao i u proizvodnji piva.

9. Informacija za posebnu grupu korisnika

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak		Potencijalna unakrsna kontaminacija	
	Da/Ne	Priroda alergena	Da	Ne
Kikiriki i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Zglavkari i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (jastog, škampe, rakovi, školjke)	Ne			Ne
Riba i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Jaja i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Koštunjavo voće i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mleko i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu (uključujući laktozu)	Ne			Ne
Soja i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Žitarice koje sadrže gluten i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (*)	Ne			Ne
Sumpor dioksid i sulfiti	Ne			Ne
Celer i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Susam i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Slačica i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mekušci i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Lupin i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mahunarke i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne

(*) Odnosi se na pšenicu, raž, ječam, pirinač, ovas, kamut ili njihove hibridne sojeve

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljković
Potpis		