



AD Industrija skroba
"JABUKA"
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA
KUKURUZNI SKROB

Broj: **SP.01**

Izdanje/izmena **C /Septembar 2013.**

Strana **1 od 2**

1. Identifikacija proizvoda

Naziv proizvoda	Kukuruzni skrob
Barcode	8606105499019
Organoleptička svojstva	Fini prah, bez mirisa, bele do svetlo žute boje, svojstvenog ukusa. Lako apsorbuje strane mirise.
Hemijski sastav	Kukuruzni skrob je ugljeni hidrat sintetizovan u biljkama polimerizacijom molekula D – glukoze $[(C_6H_{10}O_5)_n]$ koji su međusobno povezani (1,4) i (1,6) glukozidnim vezama. Dobijen je u procesu mokre prerade kukuruza i sadrži oko 28% amiloze (linearna frakcija) i 72 % amilopektina (razgranata frakcija).

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 - Potenciometrijski
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 aflatoksina			
Aflatoksin (B1+G1+B2+G2) (mg/kg)	-	max 4	HPLC
Aflatoksin B1 (mg/kg)	-	max 2	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 25/10, 28/11
- 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. list SCG br. 4/04, 12/04, 48/04
- 3.9 Zakon o genetički modifikovanim organizmima
Sl. glasnik RS 41/09

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Tim za kvalitet	Ljubica Nedeljković
Potpis		
Datum		



AD Industrija skroba
"JABUKA"
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA
KUKURUZNI SKROB

Broj: **SP.01**

Izdanje/izmena **C / Septembar 2013.**

Strana **2 od 2**

- 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

4. Pakovanje / ambalaža

Papirne, višeslojne ventil vreće; Big-Bag vreće.

5. Označavanje / deklarisanje

U skladu sa pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica

Sl. list SCG 4/04

Sl. list SCG 12/04

Sl. list SCG 48/04

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.

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.

Papirna i tekstilna industrija

Kukuruzni skrob poboljšava mehaničke osobine papira. Upotrebljava se i kao osnovna sirovina za proizvodnju lepka za valovitu lepenku.

Jedna od osnovnih funkcija kukuruznog skroba je funkcija štirkanja, nalazi primenu kako u tekstilnoj industriji tako i u domaćinstvu.

Hrana za životinje

Kukuruzni skrob upotrebljava se u pripremi hrane za životinje.

9. Informacija za posebnu grupu korisnika

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