

| 1. | Naziv proizvoda: | DANAC S NADJEVOM OD ORAHA | ŠIFRA PROIZVODA: 1346 EAN KOD: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|-----------------------------------|--|----------------------------------|----------|--------------|-----------------------------|---------|--------|-------------------------|-----------------|----------------------------------|---------|------------------------|--------------------------------|---------|---------|------------------------|--------------------|---------|--------------|-------------------------|----------|-----|--------|----------------------|---|-----|----|-------------------------|
| 2. | Proizvođač: | BOBIS d.o.o. Matoševa 50 ,21210 Solin, Hrvatska | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. | Vrsta proizvoda: | Proizvod od kvasnog lisnatog tijesta s nadjevom od oraha | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. | Neto količina proizvoda: | 100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5. | Sastojci proizvoda: | <p>Pšenično bijelo brašno tip 400, orahov nadjev 17 % (šećer, orasi (23%), preželatinizirano pšenično brašno, kukuruzni škrob, sojino brašno, dekstroza, ječmeno sladno brašno, sirutka u prahu, aroma, regulator kiselosti: natrij bikarbonat, cimet, kuhinjska sol), voda, margarin [biljne masti (palmina, kokosova), suncokretovo ulje, voda, kuhinjska sol 0,4 %, emulgator: mono- i digliceridi masnih kiselina, konzervansi: sorbinska kiselina, regulator kiselosti: limunska kiselina, aroma, bojilo beta- karoten)], šećer, tekuća pasterizirana jaja (jaja, konzervansi: kalijev sorbat, regulator kiselosti: limunska kiselina), punomasno mlijeko u prahu 26%, pšenični gluten, morska jodirana sol, kvasac, tvar za tretiranje brašna (pšenično brašno, sredstvo protiv zgrudnjavanja: kalcijev karbonat, kompleks enzima, antioksidansi: askorbinska kiselina, emulgator: mono- i diacetilni esteri vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina).</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6. | Proces proizvodnje: | Opisan u DT-06 (Dijagram tijeka proizvodnje proizvoda od lisnatog tijesta) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7. | Organoleptička svojstva: - izgled/konzistencija - okus/miris | Oblik puža Zlatno smeđe boje, karakterističnog okusa i mirisa na orah | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 na 100 g proizvoda</th> <th>*PU</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energija</td> <td>1751 kJ/ 419 kcal</td> <td>20,90 %</td> </tr> <tr> <td>Masti</td> <td>22,80 g</td> <td>32,60 %</td> </tr> <tr> <td>od kojih zasićene masne kiseline</td> <td>10,60 g</td> <td>53,00 %</td> </tr> <tr> <td>Ugljikohidrati</td> <td>46,80 g</td> <td>18,00 %</td> </tr> <tr> <td>od kojih šećeri</td> <td>24,50 g</td> <td>27,20 %</td> </tr> <tr> <td>Bjelančevine</td> <td>6,50 g</td> <td>13,10 %</td> </tr> <tr> <td>Sol</td> <td>1,00 g</td> <td>16,70 %</td> </tr> <tr> <td colspan="3">PU* preporučeni unos za prosječnu odraslu osobu (8400kJ/2000kcal)</td> </tr> </tbody> </table> | | Prosječna hranjiva vrijednost na 100 g proizvoda | *PU | | Energija | 1751 kJ/ 419 kcal | 20,90 % | Masti | 22,80 g | 32,60 % | od kojih zasićene masne kiseline | 10,60 g | 53,00 % | Ugljikohidrati | 46,80 g | 18,00 % | od kojih šećeri | 24,50 g | 27,20 % | Bjelančevine | 6,50 g | 13,10 % | Sol | 1,00 g | 16,70 % | PU* preporučeni unos za prosječnu odraslu osobu (8400kJ/2000kcal) | | | |
| Prosječna hranjiva vrijednost na 100 g proizvoda | *PU | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Energija | 1751 kJ/ 419 kcal | 20,90 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Masti | 22,80 g | 32,60 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| od kojih zasićene masne kiseline | 10,60 g | 53,00 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ugljikohidrati | 46,80 g | 18,00 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| od kojih šećeri | 24,50 g | 27,20 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bjelančevine | 6,50 g | 13,10 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sol | 1,00 g | 16,70 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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</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>1g</td> <td><10000</td> <td>*HRN EN ISO 4833-1:2013</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>25g</td> <td>0*</td> <td>HRN EN ISO 6579-1:2017</td> </tr> <tr> <td>Koagulaza pozitivni stafilocok</td> <td>1g</td> <td><10*</td> <td>HRN EN ISO 6888-1:2004</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>1g</td> <td><100*</td> <td>HRN EN ISO 21528-2:2017</td> </tr> <tr> <td>Plijesni</td> <td>1g</td> <td><10*</td> <td>HRN ISO 21527-2:2012</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>25g</td> <td>0*</td> <td>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: 11.06. 2021. | Odobrio: Muhamed Abazović |
| Izradila: Vedrana Šimundić | Potpis: |

| | | |
|-----|--|--|
| | | mikrobiološkim kriterijima prema Vodiču za mikrobiološke kriterije za hranu (Ministarstvo poljoprivrede, ožujak 2011.) |
| 10. | Pakiranje/Ambalaža: Komercijalno pakiranje Transportno pakiranje | Papirnata vrećica Kartonska kutija |
| 11. | Trajnost proizvoda: | 1 dan (dnevno svježi proizvod) |
| 12. | Uvjeti čuvanja: | Skladištenje, čuvanje i izlaganje pri sobnoj temperaturi do +20 °C |
| 13. | Tekst deklaracije: | <p style="text-align: center;">DANAC S NADJEVOM OD ORAHA</p> <p>PROIZVOD OD KVASNOG LISNATOG TIJESTA S NADJEVOM OD ORAHA Sastojci: pšenično bijelo brašno tip 400, orahov nadjev 17 % (šećer, orasi (23%), preželatinizirano pšenično brašno, kukuruzni škrob, sojino brašno, dekstroza, ječmeno sladno brašno, sirutka u prahu, aroma, regulator kiselosti: natrij bikarbonat, cimet, kuhinjska sol), voda, margarin [biljne masti (palmina, kokosova), suncokretovo ulje, voda, kuhinjska sol 0,4 %, emulgator: mono- i digliceridi masnih kiselina, konzervansi: sorbinska kiselina, regulator kiselosti: limunska kiselina, aroma, bojilo beta- karoten)], šećer, tekuća pasterizirana jaja (jaja, konzervansi: kalijev sorbat, regulator kiselosti: limunska kiselina), punomasno mlijeko u prahu 26%, pšenični gluten, morska jodirana sol, kvasac, tvar za tretiranje brašna (pšenično brašno, sredstvo protiv zgrudnjavanja: kalcijev karbonat, kompleks enzima, antioksidansi: askorbinska kiselina, emulgator: mono- i diacetilni esteri vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina).</p> <p>Prosječne hranjive vrijednosti na 100 g proizvoda: Energija 1751 kJ/ 419 kcal; Masti 22,80 g; od kojih zas. masne kiseline 10,60 g; Ugljikohidrati 46,80 g, od kojih šećeri 24,50 g; Bjelančevine 6,50 g; Sol 1,00 g</p> <p>Neto količina: 100 g Dnevno svježi proizvod Proizvođač: BOBIS d.o.o. ,Matoševa 50, 21210 Solin, Hrvatska – www.bobis.hr Zemlja podrijetla: Hrvatska</p> |

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 | | | X | | X |
| Rakovi i proizvodi od rakova | | X | | X | | X |
| Jaja i proizvodi od jaja | X | | | X | | X |
| Riba i riblji proizvodi | | X | | X | | X |
| Kikiriki i proizvodi od kikirikija | | X | | X | | X |
| Zrna soje i proizvodi od soje | | X | | X | | X |

| | |
|----------------------------|---------------------------|
| Datum: 11.06. 2021. | Odobrio: Muhamed Abazović |
| Izradila: Vedrana Šimundić | Potpis: |

| | | | | | | |
|---|---|---|--|---|--|---|
| Soja i proizvodi od soje | X | | | X | | X |
| Mlijeko i mliječni proizvodi (uključujući laktozu) | X | | | X | | 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 |
| 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 (<i>Amygdalus communis</i> L.), lješnjaci (<i>Corylus avellana</i>), orasi (<i>Juglans regia</i>), indijski oraščići (<i>Anacardium occidentale</i>), pekan orasi (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), brazilski orasi (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacije (<i>Pistacia vera</i>), makadamije ili kvinslandski orasi (<i>Macadamia ternifolia</i>) te njihovi proizvodi, osim orašastog voća koje se upotrebljava za proizvodnju alkoholnih destilata, uključujući etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla; | | | | | | |

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.

Izradila:
Vedrana Šimundić

Pregledao i odobrio:
Muhamed Abazović

| | |
|----------------------------|---------------------------|
| Datum: 11.06. 2021. | Odobrio: Muhamed Abazović |
| Izradila: Vedrana Šimundić | Potpis: |