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 , 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	Granice	Metod ispitivanja (Interno / Eksterno)
Vlaga (%)	max 14	MI.21a / SRPS EN ISO 1666
Ukupni protein (%)	max 0,4	MI.22 / SRPS EN ISO 3188
Pepeo (%)	max 0,1	MI.23 / SRPS EN ISO 3593
Sadržaj masti (%)	max 0,1	MI.25 / SRPS EN ISO 3947
Slobodan SO_2 (mg/kg)	max 10	MI.26 /ISO 5379-Acidimetrijski
pH-vrednost (20% suspenzija)	4,5 – 6,8	MI.24 / ISI 26-5e-Potenciometrijski
Sadržaj teških metala		Eksterno ispitivanje
Olovo(mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Arsen (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Kadmijum (mg/kg)	max 0,05	SRPS EN 15763-ICP/MS
Živa (mg/kg)	max 0,01	SRPS EN 15763-ICP/MS
Sadržaj mikotoksina		Eksterno ispitivanje
Aflatoksin (B1+G1+B2+G2) (µg/kg)	max 4	VM/MET 913-LC/MS/MS
Aflatoksin B1 (µg/kg)	max 2	VM/MET 913-LC/MS/MS
Zearalenon (µg/kg)	max 75	VM/MET 913-LC/MS/MS
Ohratoksin A (µg/kg)	max 3	VM/MET 913-LC/MS/MS
Fumonizini (B1+B2) (µg/kg)	max 1000	VM/MET 913-LC/MS/MS
Suma T-2 i HT-2 (µg/kg)	max 20	VM/MET 913-LC/MS/MS
Mikrobiološki kriterijumi		Eksterno ispitivanje
Plesni (CFU/g)	max 100	SRPS ISO 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	max 10000	SRPS EN ISO 4833-1
Salmonella spp (/25 g)	odsustvo	SRPS EN ISO 6579-1 Izuzimajući aneks D SRPS EN ISO 6579-1:2017/A1:2020

3. Zakonska regulativa

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 i 4/04
3.2 Pravilnik o prehrambenim aditivima, Sl. glasnik RS br. 53/2018
3.3 Zakon o bezbednosti hrane, Sl. glasnik RS br. 41/09 i 17/19
3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa, Sl. glasnik RS br. 72/10 i 62/18
3.5 Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje, Sl. glasnik RS br. 132/20, 91/22 i 26/2024
3.6 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani, Sl. glasnik RS br. 73/24, 90/24 i 47/2025 i 61/2025
3.7 Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. glasnik RS br. 19/17, 16/18, 17/20, 118/20, 17/22, 23/22, 30/22 i 61/2024
3.8 Zakon o genetički modifikovanim organizmima, Sl. glasnik RS br. 41/09
3.9 Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu (IZJZ, prvo izdanje jun 2011), poglavlje IV
3.10 Regulation (EU) 2023/915 – o maksimalnim nivoima kontaminenata u hrani
3.11 Regulation (EU) 1169/2011 – o informisanju potrošača o hrani
3.12 Regulation (EC) 178/2002 – o opštim principima i zahtevima zakonodavstva o hrani
3.13 Regulation (EC) 852/2004 – o higijeni hrane
3.14 Regulation (EU) 10/2011 – o materijalima i predmetima od plastike u kontaktu sa hranom

4. Pakovanje / ambalaža
Papirne, višeslojne ventil vreće (25kg); Big-Bag vreće (500 kg, 800 kg, 1000kg)

5. Označavanje / deklarisanje
U skladu sa Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. glasnik RS br. 19/17, 16/18, 17/20, 118/20, 17/22, 23/22, 30/22 i 61/2024

6. Uslovi skladištenja / transporta
Upakovan: Čuvati u suvim, čistim i dobro provetrenim prostorijama, pri relativnoj vlažnosti vazduha do 70% i ambijetalnoj temperaturi, na paletama koje su fizički odvojene od zidova i hemikalija. Ne skladištiti u blizini materijala sa izraženim mirisima.
Rinfuz: U odgovarajućim silosima, koji omogućavaju zaštitu od kontaminacije i vlage, sa redovnim higijenskim nadzorom**.**
Transport: U zatvorenim, čistim i suvim prevoznim sredstvima, bez prisustva neprehrambenih materijala i uz obaveznu zaštitu od vlage, kontaminacije i mirisa.

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 o prisustvu alergena

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak	Potencijalna unakrsna kontaminacija
	Da/Ne	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
(**)SO_2 je sastojak vode za kvašenje kukuruza. Prisustvo sumpor-dioksida u tragovima potvrđeno je analizama i ne prelazi granicu od 10 mg/kg propisanu za obavezno deklarisanje u skladu sa Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. glasnik RS br. 19/17, 16/18, 17/20, 118/20, 17/22, 23/22, 30/22, 61/2024 i Uredbom (EU) 1169/2011.

10.GMO status
Proizvod dobijen iz genetski nemodifikovane sirovine.
11.HALAL status
Halal sertifikat
12.KOSHER status
Kosher sertifikat

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Milena Milićević	Jarmila Jonaš
Potpis		

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.

2. Fizičko – hemijske karakteristike

Naziv/jedinica	Granice	Metod ispitivanja (Interno / Eksterno)
Vlaga (%)	max 14	MI.21a / SRPS EN ISO 1666
Ukupni protein (%)	max 0,4	MI.22 / SRPS EN ISO 3188
Pepeo (%)	max 0,1	MI.23 / SRPS EN ISO 3593
pH-vrednost (20% suspenzija)	5,0 – 7,0	MI.24 / ISI 26-5e-Potenciometrijski
Sadržaj teških metala		**Eksterno ispitivanje**
Olovo(mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Arsen (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763-ICP/MS

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 i 4/04
3.2 Zakon o hemikalijama, Sl. glasnik RS br. 36/09, 88/10, 92/11, 93/12 i 25/15
3.3 Zakon o bezbednosti i zdravlju na radu, Sl. glasnik RS br. 101/2005 i 91/2015
3.4 Pravilnik o ambalaži i ambalažnom otpadu, Sl. glasnik RS br. 88/2019
3.5 Zakon o zaštiti potrošača, Sl. glasnik RS br. 88/2021
3.6 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani, Sl. glasnik RS br. 73/2024 i 90/2024

4. Pakovanje / ambalaža

Papirne, višeslojne ventil vreće(25kg); Big-Bag vreće (500 kg, 800kg, 1000kg), rinfuz
Ambalaža je izrađena od materijala pogodnih za kontakt sa hranom u skladu sa Uredbom (EU) 10/2011.

5. Označavanje / deklarisanje

Deklaracija koja sadrži:
- naziv proizvoda,
- naziv i sedište proizvođača,
- neto masu u kilogramima,
- serija- Lot
- rok trajanja
- uslovi skladištenja.
- Proizvod nije namenjen za prehrambenu ili farmaceutsku upotrebu

6. Uslovi skladištenja / transporta

Upakovan: Čuvati u suvim, čistim i dobro provetrenim prostorijama, na ambijentalnoj temperaturi i relativnoj vlažnosti do 70%, udaljeno od hemikalija i materijala sa izraženim mirisima.
Rinfuz: Silosi pod sanitarnim nadzorom.
Transport: Zatvorena, čista prevozna sredstva zaštićena od vlage i kontaminacije.

7. Rok trajanja

Dve godine

8. Primena

Papirna i tekstilna industrija
-Kukuruzni skrob ima primenu u proizvodnji papira za poboljšavanje mehaničkih osobina .
-Upotrebljava se i kao osnovna sirovina za proizvodnju lepka za valovitu lepenku.
-Koristi se u tekstilnoj industriji kao i u domaćinstvu za štirkanje.

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Danijela Kotarac	Jarmila Jonaš
Potpis		

1. Identifikacija proizvoda

Naziv proizvoda	Pangel P
Barcode	8606105499330
Organoleptička svojstva	Prah 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	Granice	Metod ispitivanja (Interno / Eksterno)
Vlaga (%)	max 10	MI.21a / SRPS EN ISO 1666
pH – vrednost (5% suspenzija)	5,5 – 8	MI.40 / ISI 26-5e-Potenciometrija
Viskozitet, Brabender viskograf Pt 100, 350 cmg, 7% pasta, 25^{0}C (BU)	350-500	MI.39 – Interna metoda
Sadržaj teških metala		Eksterno ispitivanje
Olovo (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Arsen (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Kadmijum (mg/kg)	max 0,05	SRPS EN 15763-ICP/MS
Živa (mg/kg)	max 0,03	SRPS EN 15763-ICP/MS
Sadržaj mikotoksina		Eksterno ispitivanje
Aflatoksin (B1+G1+B2+G2) (µg/kg)	max 4	VM/MET 913-LC/MS/MS
Aflatoksin B1 (µg/kg)	max 2	VM/MET 913-LC/MS/MS
Zearalenon (µg/kg)	max 75	VM/MET 913-LC/MS/MS
Ohratoksin A (µg/kg)	max 3	VM/MET 913-LC/MS/MS
Fumonizini B1+B2 (µg/kg)	max 1000	VM/MET 913-LC/MS/MS
Suma T-2 i HT-2 (µg/kg)	max 20	VM/MET 913-LC/MS/MS
Mikrobiološki kriterijumi		Eksterno ispitivanje
Plesni (CFU/g)	max 100	SRPS ISO 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	max 10000	SRPS EN ISO 4833-1
Salmonella spp (/25 g)	odsustvo	SRPS EN ISO 6579-1 Izuzimajući aneks D SRPS EN ISO 6579-1:2017/A1:2020

3. Zakonska regulativa

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. 53/18
3.3 Zakon o bezbednosti hrane, Sl. glasnik RS br. 41/09, 17/19
3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa, Sl. glasnik RS br. 72/10 i 62/18
3.5 Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje, Sl. glasnik RS br. 132/20, 91/22 i 26/2024
3.6 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani, Sl. glasnik RS br. 73/2024, 90/2024, 47/2025 i 61/2025
3.7 Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu, prvo izdanje jun 2011, poglavlje IV
3.8 Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. glasnik RS br. 19/17, 16/18, 17/20, 118/20, 17/22, 23/22, 30/22 i i 61/2024
3.9 Zakon o genetički modifikovanim organizmima, Sl. glasnik RS br. 41/09
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 br. 36/2018

4. Pakovanje / ambalaža
Papirne višeslojne ventil vreće (25kg)
Ambalaža je izrađena od materijala pogodnih za kontakt sa hranom u skladu sa Uredbom (EU) br. 10/2011

5. Označavanje / deklarisanje
U skladu sa Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. glasnik RS br. 19/17, 16/18, 17/20, 118/20, 17/22, 23/22, 30/22 i i 61/2024.

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
Dve godine

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^{0}C), pekarskih kremova, šlaga, u kiselim umacima, kečapima...
Farmaceutska industrija
Pangel nalazi primenu u procesu tabletiranja (bolja tvrdoća i kasnija dezintegracija).

9. Informacija o prisustvu alergena

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak	Potencijalna unakrsna kontaminacija
	Da/Ne	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
(**)SO_2 je sastojak vode za kvašenje kukuruza. Prisustvo sumpor-dioksida u tragovima potvrđeno je analizama i ne prelazi 10 mg/kg u skladu sa Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. glasnik RS br. 19/17, 16/18, 17/20, 118/20, 17/22, 23/22, 30/22, 61/2024 i Uredbom (EU) 1169/2011

10.GMO status
Proizvod dobijen iz nemodifikovane sirovine

11.HALAL status
Halal sertifikat

12.Kosher status
Kosher sertifikat

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Ljubica Nedeljković	Jarmila Jonaš
Potpis		

1. Identifikacija proizvoda

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

2. Fizičko – hemijske karakteristike

Naziv/jedinica	Granice	Metod ispitivanja (Interno / Eksterno)
Vlaga (%)	max 10	MI.21a / SRPS EN ISO 1666
pH – vrednost (5% suspenzija)	5,5 – 8	MI.40 / ISI 26-5e-Potenciometrija
Viskozitet, Brabender viskograf Pt 100, 350 cmg, 7% pasta, 25^{0}C (BU)	350-500	MI.39 – Interna metoda

3. Zakonska regulativa

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

4. Pakovanje / ambalaža

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

5. Označavanje / deklarisanje

Deklaracija sadrži podatke:
- 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

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	Ljubica Nedeljković	Jarmila Jonaš
Potpis		

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	Granice	Metod ispitivanja (Interno / Eksterno)
Vlaga (%)	10 - 14	MI.21a / SRPS EN ISO 1666
pH (20% suspenzija)	10 - 12	MI.24 / ISI 26-5e- Potenciometrijski
Pepeo (%)	Max 10	MI.70 / SRPS EN ISO 3593
Temperatura želatinizacije (^{0}C)	60 - 65	MI.69 – Interna
Viskozitet po Stein Hall-u (sec.) (*)	min 50	MI.68 – Stein Hall

(*)Za analizu se uzima lepak iz pripremnog tanka i meri viskozitet na 25 ºC.

3. Zakonska regulativa

3.1 Zakon o hemikalijama, Sl. glasnik RS 36/09
3.2 Zakon o bezbednosti i zdravlju na radu, Sl. glasnik RS 101/05
3.3 Zakon o ambalaži i ambalažnom otpadu, Sl. glasnik RS 88/2019
3.4 REACH regulativa (EC 1907/2006)
3.5 Zakon o zaštiti potrošača, Sl. glasnik RS 88/2021

4. Pakovanje / ambalaža
Papirne višeslojne vreće (25kg), Big-Bag vreće(1000kg).

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

Dodati na deklaraciju:
• „Proizvod nije namenjen za ljudsku ishranu.“

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 temperatuti oko 20^0 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.
9. Napomena: Proizvod nije dobijen iz GMO sirovina. Ne sadrži alergene iz Aneksa II Uredbe (EU) 1169/2011.

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Danijela Kotarac	Jarmila Jonaš
Potpis		

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 kiselinskom hidrolizom kukuruznog skroba i predstavlja smešu glukoze, maltoze i viših saharida.

2. Fizičko – hemijske karakteristike I mikrobiološki kriterijumi

Naziv/jedinica	Granice	Metod ispitivanja (Interno / Eksterno)
Suva materija (%)	min 80	MI.53a / SRPS EN ISO 1743 – Refraktometrija (i konverzione tablice)
DE vrednost	35 - 44	MI.52 / VM/MET 532-Po Luff Schoorlu
pH (40% suspenzija)	4,5 – 5,5	MI.55 / ISI 26-5e-Potenciometrijski
SO_2 (mg/kg)	< 10	MI.54 / ISO 5379 - Acidimetrijski
Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)	max 1	MI.57 / SRPS EN ISO 5809
Gustina (g/cm^3)	1,420	VM-MET 1008-Piknometrija
Sadržaj teških metala		Eksterno ispitivanje
Olovo (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763– ICP/MS
Arsen (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763– ICP/MS
Mikrobiološki kriterijumi		Eksterno ispitivanje
Kvasci i plesni (CFU/g)	max 100	SRPS ISO 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	max 1000	SRPS EN ISO 4833-1
Salmonella spp (/ 25 g)	odsustvo	SRPS EN ISO 6579-1 Izuzimajući aneks D SRPS EN ISO 6579-1:2017/A1:2020

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. 53/18
3.3 Zakon o bezbednosti hrane, Sl. glasnik RS br. 41/09, 17/19
3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa, Sl. glasnik RS br. 72/10 i 62/18
3.5 Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje, Sl. glasnik RS br. 132/20, 91/22 i 26/2024
3.6 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani, Sl. glasnik RS br. 73/2024, 90/2024 i 47/2025
3.7 Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. glasnik RS br. 19/17, 16/18, 17/20, 118/20, 17/22, 23/22, 30/22
3.8 Zakon o genetički modifikovanim organizmima, Sl. glasnik RS br. 41/09
3.9 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 br. 36/2018
3.10 Pravilnik o kvalitetu šećera namenjenog za ljudsku upotrebu, Sl. glasnik RS br. 88/2017
3.11 Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu, prvo izdanje, jun 2011, poglavlje IV

4. Pakovanje / ambalaža

PET ambalaža (25kg; 40kg; 280kg); Skladišni rezervoari-cisterne.

5. Označavanje / deklarisanje

Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20,118/20, 17/22, 23/22,30/22

6. Uslovi skladištenja / transporta

Skladištenje: Rinfuz; U ambijentalnim uslovima (15-28°C) u zatvorenim rezervoarima, od materijala koji je propisan za upotrebu u prehrambenoj industriji, sa oduškom i mogućnošću grejanja na temperaturi oko 55 ^{0}C .
Upakovan;Originalna PET ambalaža.
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 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...

9. Informacija o prisustvu alergena

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak	Potencijalna unakrsna kontaminacija
	Da/Ne	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
(**)SO_2 je sastojak vode za kvašenje kukuruza. Prisustvo sumpor-dioksida u tragovima potvrđeno analizama i ne prelazi 10 mg/kg u skladu sa Pravilnikom o deklarisanju i Uredbom (EU) 1169/2011.

10. GMO status

Proizvod dobijen iz genetski nemodifikovane sirovine.

11. HALAL status

Halal sertifikat

12. KOSHER status

Kosher sertifikat

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Milena Milićević	Jarmila Jonaš
Potpis		

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 glukoznih sirupa, dobijen kiselinsko-enzimskomhidrolizom kukuruznog skroba i predstavlja smešu glukoze, maltoze i viših saharida.

2. Fizičko – hemijske karakteristike i mikrobiološki kriterijumi

Naziv/jedinica	Granice	Metod ispitivanja (Interno / Eksterno)
Suva materija (%)	min 80	MI.53a / SRPS EN ISO 1743 – Refraktometrija(i konverzione tablice)
DE vrednost	58 - 65	MI.52 / VM/MET 532-Po Luff Schoorlu
pH (40% suspenzija)	4,5 – 5,5	MI.55 /ISI 26-5e- Potenciometrijski
SO_2 (mg/kg)	max 10	MI.54 / ISO 5379-Acidimetrijski
Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)	max 1	MI.57 / SRPS EN ISO 5809
Specifična težina (g/cm^3)	1,420	VM-MET 1008-Piknometrija
Tipični ugljenohidratni sastav:		Eksterno ispitivanje
Sadržaj glukoze na SM(%)	25 – 35	VM/MET 938/IC
Sadržaj maltoze na SM (%)	33 – 45	VM/MET 938/IC
Sadržaj teških metala		Eksterno ispitivanje
Olovo (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Arsen (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Mikrobiološki kriterijumi		Eksterno ispitivanje
Plesni (CFU/g)	max 100	SRPS ISO 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	max 1000	SRPS EN ISO 4833-1
Salmonella spp (/25g)	odsustvo	SRPS EN ISO 6579-1 Izuzimajući aneks D SRPS EN ISO 6579-1:2017/A1:2020

3. Zakonska regulativa

Proizvodje 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. 53/18
3.3 Zakon o bezbednosti hrane, Sl. glasnik RS br. 41/09, 17/19
3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa, Sl. glasnik RS br. 72/10 i 62/18
3.5 Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje, Sl. glasnik RS br. 132/20 i 91/22
3.6 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani, Sl. glasnik RS br. 73/2024, 90/2024 i 47/2025
3.7 Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. glasnik RS br. 19/17, 16/18, 17/20, 118/20, 17/22, 23/22, 30/22
3.8 Zakon o genetički modifikovanim organizmima, Sl. glasnik RS br. 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 br. 36/2018
3.11 Pravilnik o kvalitetu šećera namenjenog za ljudsku upotrebu, Sl. glasnik RS br. 88/2017
3.12 Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu, Sl. glasnik RS br. 72/10; prvo izdanje jun 2011, poglavlje IV

4. Pakovanje / ambalaža
PET burad (25kg;40kg; 250 kg; 280kg)
Rinfuz;skladišni rezervoari,cisterne od materijala za prehrambenu namenu

5. Označavanje / deklarisanje
U skladu sa Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20,118/20, 17/22, 23/22,30/22

6. Uslovi skladištenja / transporta
Skladištenje Rinfuz: U ambijentalnim uslovima(15-28°C),u zatvorenim rezervoarima , od materijala koji je propisan za upotrebu u prehrambenoj industriji,sa oduškom i mogućnošću grejanja na temperaturi oko 55 ^{0}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 o prisustvu alergena

Alergenski sastojak	**Korišćen kao sastojak**	**Potencijalna unakrsna kontaminacija**	
	Da/Ne	**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
(**)SO_2 je sastojak vode za kvašenje kukuruza. . Prisustvo sumpor-dioksida u tragovima potvrđeno je analizama i ne prelazi granicu od 10 mg/kg propisanu za obavezno deklarisanje u skladu sa Pravilnikom o deklarisanju hrane („Sl. glasnik RS“, br. 19/2017 i dr.) i Uredbom (EU) 1169/2011

10.GMO status
Proizvod dobijen iz genetski nemodifikovane sirovine

11.Halal status
Halal sertifikat

12.Kosher status
Kosher sertifikat

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Milena Milićević	Jarmila Jonaš
Potpis		

1. Identifikacija proizvoda

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

2. Fizičko – hemijske karakteristike i mikrobiološki kriterijumi

Naziv/jedinica	Granice	Metod ispitivanja (Interno / Eksterno)
Suva materija (%)	min 70,0	MI.53a / SRPS EN ISO 1743 – Refraktometrija(i konverzione tablice)
pH (35% suspenzija)	4,0 – 5,0	MI 55 / ISI 26-5e-Potenciometrijski
SO_2 (mg/kg)	max 10	MI.54 / ISO 5379- Acidimetrijski
DE vrednost	Min 90	MI.52 / VM/MET 532-Luff Schoorl
Sadržaj teških metala		Eksterno ispitivanje
Olovo (mg/kg)	max 0.1	SRPS EN 15763-ICP/MC
Arsen (mg/kg)	max 0.1	SRPS EN 15763-ICP/MC
Bakar (mg/kg)	max 1	VM/MET 865-ICP/MS
Mikrobiološki kriterijumi		Eksterno ispitivanje
Kvasci i plesni (CFU/g)	max 100	SRPS ISO 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	max 1000	SRPS EN ISO 4833-1
Salmonella spp (/25g)	odsustvo	SRPS EN ISO 6579-1 Izuzimajući aneks d SRPS EN ISO 6579-1:2017/A1:2020

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. 53/18
3.3 Zakon o bezbednosti hrane, "Sl. glasnik RS" br. 41/09, 17/19
3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa, "Sl. glasnik RS" br. 72/10, 62/18
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, "Sl. glasnik RS" br. 132/20, 91/22 i 26/2024
3.7 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani, "Sl. glasnik RS" br. 73/24, 90/24
3.8 Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, "Sl. glasnik RS" br. 19/17, 16/18, 17/20, 118/20, 17/22, 23/22, 30/22
3.9 Zakon o genetički modifikovanim organizmima, "Sl. glasnik RS" br. 41/09
3.10 Pravilnik o granicama sadržaja radionuklida, "Sl. glasnik RS" br. 36/2018
3.11 Pravilnik o kvalitetu šećera namenjenog za ljudsku upotrebu, Sl. glasnik RS br. 88/2017
3.12 Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma, prvo izdanje, jun 2011, poglavlje IV

4. Pakovanje / ambalaža

Burad (zapremina 35 l - 210 l)
Rinfuz; skladišni rezervoari, cisterne od materijala za prehrambenu namenu

5. Označavanje / deklarisanje

U skladu sa Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Gl. RS 19/17,16/18, 17/20,118/20, 17/22,23/22,30/22

6. Uslovi skladištenja / transporta

Skladištenje: Tečna glukoza 90 se skladišti u izolovanim i termostatiranim rezervoarima od materijala za prehrambene namene, sa cevovodima za transport, na temperaturi od 55-60°C. Skladištenje na nižim temperaturama prouzrokuje kristalizaciju 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

7. Rok trajanja
Šest meseci uz navedene uslove skladištenja

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

9. Informacija o prisustvu alergena

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak	Potencijalna unakrsna kontaminacija
	Da/Ne	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
(**)SO_2 je sastojak vode za kvašenje kukuruza. Prisustvo sumpor-dioksida u tragovima potvrđeno je analizama i ne prelazi granicu od 10 mg/kg propisanu za obavezno deklarisanje u skladu sa Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, "Sl. glasnik RS" br. 19/17, 16/18, 17/20, 118/20, 17/22, 23/22, 30/22 i Uredbom (EU) 1169/2011.

10.GMO status
Proizvod dobijen iz nemodifikovane sirovine

11.HALAL status
Halal sertifikat

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Danijela Kotarac	Jarmila Jonaš
Potpis		

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	Granice	Metod ispitivanja (Interno / Eksterno)
Suva materija (%)	min 80	MI.53a / SRPS EN ISO 1743 – Refraktometrija(i konverzione tablice)
DE vrednost	49	MI.52 / VM/MET 532-Po Luff Schoorlu
pH (40% suspenzija)	4,0 – 5,0	MI.55 / ISI 26-5e -Potenciometrijski
SO_2 (mg/kg)	max 10	MI.54 / ISO 5379 - Acidimetrijski
Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)	max 0,3	MI.57 / SRPS EN ISO 5809
Tipični ugljenohidratni sastav:		Eksterno ispitivanje
Sadržaj maltoze na SM (%)	52	VM/MET 938/IC
Sadržaj glukoze na SM (%)	9	VM/MET 938/IC
Sadržaj teških metala		Eksterno ispitivanje
Olovo (mg/kg)	max 0.1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Arsen (mg/kg)	max 0.1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Bakar (mg/kg)	max 1	VM/MET 865-ICP/MS
Mikrobiološki kriterijumi		Eksterno ispitivanje
Kvasci i plesni (CFU/g)	max 100	SRPS ISO 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	max 1000	SRPS EN ISO 4833-1
Salmonella spp (/25g)	odsustvo	SRPS EN ISO 6579-1 Izuzimajući aneks d SRPS EN ISO 6579-1:2017/A1:2020

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 53/18
3.3 Zakon o bezbednosti hrane,Sl. glasnik RS br.41/09,17/19
3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa, Sl. glasnik RS br. 72/10,62/18
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, Sl. glasnik RS br. 132/20, 91/22 i 26/2024
3.7 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani, Sl. glasnik RS br. 73/24 i 90/24
3.8 Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20,118/20, 17/22,23/22,30/22
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 br.36/2018
3.12 Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu Sl.glasnik RS br.72/10;prvo izdanje jun, 2011 poglavlje IV
3.13 Pravilnik o kvalitetu šećera namenjen za ljudsku upotrebu,Sl.Glasnik RS br.88/2017

4. Pakovanje / ambalaža

PET ambalaža (25kg;40kg; 250 kg; 280kg);
Rinfuz; skladišni rezervoari, cisterne od materijala za prehrambenu namenu

5. Označavanje / deklarisanje

U skladu sa Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl.GI.RS 19/17,16/18,17/20,118/20, 17/22,23/22, 30/22

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 karatkeristike 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 o prisustvu alergena

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak	Potencijalna unakrsna kontaminacija
	Da/Ne	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
(**)SO_2 je sastojak vode za kvašenje kukuruza. Prisustvo sumpor-dioksida u tragovima potvrđeno je analizama i ne prelazi granicu od 10 mg/kg propisanu za obavezno deklarisanje u skladu sa Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl.GI.RS 19/17,16/18,17/20,118/20, 17/22,23/22, 30/22 i Uredbom (EU) 1169/2011

10.GMO status

Proizvod dobijen iz nemodifikovane sirovine

11.HALAL status

Halal sertifikat

12.KOSHER status

Kosher sertifikat

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Danijela Kotarac	Jarmila Jonaš
Potpis		

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	Granice	Metod ispitivanja (Interno / Eksterno)
Suva materija (%)	min 70	MI.53a / SRPS EN ISO 1743 – Refraktometrija(i konverzione tablice)
pH vrednost	3.3 – 4.5	MI.55 / ISI 26-5e - Potenciometrijski
Sadržaj SO_2 (mg/kg)	max 3	MI.54 / ISO 5379 - Acidimetrijski
Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)	max 0.05	MI.57 / SRPS EN ISO 5809
Specifična težina (g/cm^3)	1,340	VM-MET 1008 - Piknometrija
Tipični ugljenohidratni sastav:		Eksterno ispitivanje
Sadržaj fruktoze na SM (%)	min 42	VM/MET 938 / IC
Sadržaj glukoze na SM (%)	min 52	VM/MET 938 / IC
Sadržaj oligosaharida na SM (%)	max 6	VM/MET 938 / IC
Sadržaj teških metala		Eksterno ispitivanje
Olovo (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Arsen (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Bakar (mg/kg)	max 1	VM/MET 865 – ICP/MS
Mikrobiološki kriterijumi		Eksterno ispitivanje
Plesni (CFU/10g)	max 10	SRPS ISO 21527-2
Kvasci (CFU/10g)	max 10	SRPS ISO 21527-2
Broj aerobnih kolonija (CFU/10g)	max 200	SRPS EN ISO 4833-1
Salmonella spp (/25g)	odsustvo	SRPS EN ISO 6579-1 Izuzimajući aneks D SRPS EN ISO 6579-1:2017/A1:2020

3. Zakonska regulativa

Proizvod je u saglasnosti sa sledećim propisima:
3.1 Pravilnik o kvalitetu šećera namenjen za ljudsku upotrebu,Sl.Glasnik RS br.88/2017
3.2 Pravilnik o prehrambenim aditivima Sl. Glasnik RS 53/18
3.3 Zakon o bezbednosti hrane Sl. glasnik RS br.41/09,17/19
3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa, Sl. glasnik RS br. 72/10 i 62/18
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 Sl.glasnik RS 132/20 , 91/22 i 26/2024
3.7 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani, Sl. glasnik RS br. 73/24 i 90/24
3.8 Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20,118/20, 17/22,23/22,30/22
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 br.36/2018
3.12Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe, Sl.list SRJ br. 33/95
3.13 Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu Sl.glasnik RS br.72/10;prvo izdanje jun, 2011 poglavlje IV
3.14 Uredba (EU) br. 10/2011 o materijalima i predmetima koji dolaze u kontakt sa hranom
3.15 Zakon o ambalaži i ambalažnom otpadu, Sl. glasnik RS br. 88/2019

4. Pakovanje / ambalaža

Pojedinačna pakovanja; PET ambalaža (25kg;40kg; 250kg; 280 kg)
Rinfuz; skladišni rezervoari, cisterne od materijala za prehrambenu namenu

5. Označavanje / deklarisanje
U skladu sa Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20,118/20, 17/22,23/22,30/22

6. Uslovi skladištenja / transporta
Skladištenje: Visokofruktozni 42 sirup se skladišti u rezervoarima od materijala za prehrambene namene, sa oduškom i na temperaturi od 28-32^{0}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. 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, 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 o prisustvu alergena

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak	Potencijalna unakrsna kontaminacija
	Da/Ne	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
(**)SO_2 je sastojak vode za kvašenje kukuruza. Prisustvo sumpor-dioksida u tragovima potvrđeno je analizama i ne prelazi granicu od 10 mg/kg propisanu za obavezno deklarisanje u skladu sa Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20,118/20, 17/22,23/22,30/22 i Uredbom (EU) 1169/2011.

10.GMO status
Proizvod dobijen iz genetski nemodifikovane sirovine
11.HALAL status
Halal sertifikat
12.Kosher status
Kosher sertifikat

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Danijela Kotarac	Jarmila Jonaš
Potpis		

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	Granice	Metod ispitivanja (Interno / Eksterno)
Suva materija (%)	80 – 83	MI.53a / SRPS EN ISO 1743 – Refraktometrija (i konverzione tablice)
pH vrednost	4,0 – 5,5	MI.55 / VM/MET 532-Po Luff Schoorlu
Sadržaj SO_2 (mg/kg)	Max 10	MI.54 / ISO 5379-Acidimetrijski
Tipični ugljenohidratni sastav:		Eksterno ispitivanje
Sadržaj fruktoze na SM (%)	26 - 31	VM/MET 938 - IC
Sadržaj glukoze na SM (%)	35 - 40	VM/MET 938 - IC
Sadržaj maltoze na SM (%)	15 - 20	VM/MET 938 - IC
Sadržaj teških metala		Eksterno ispitivanje
Olovo (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Arsen (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Bakar (mg/kg)	max 1	VM/MET 865- ICP/MS
Mikrobiološki kriterijumi		Eksterno ispitivanje
Kvasci i plesni (CFU/g)	max 100	SRPS ISO 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	max 1000	SRPS EN ISO 4833-1
Salmonela spp (/25g)	Odsustvo	SRPS EN ISO 6579-1 Izuzimajući aneks D SRPS EN ISO 6579-1:2017/A1:2020

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.53/18
3.3 Zakon o bezbednosti hrane Sl. glasnik RS br.41/09,17/19
3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa Sl. glasnik RS br. 72/10 i 62/18
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, Sl. glasnik RS br. 132/20, 91/22 i 26/2024
3.7 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani, Sl. glasnik RS br. 73/24 i 90/24
3.8 Zakon o genetički modifikovanim organizmima Sl. glasnik RS 41/09
3.9 Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. glasnik RS 19/17,16/18,17/20,118/20, 17/22, 23/22,30/22
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 br.36/2018
3.12 Pravilnik o kvalitetu šećera namenjenog za ljudsku ishranu,Sl.glasnik RS br. 88/2017
3.13 Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu (prvo izdanje jun, 2011) poglavlje IV

4. Pakovanje / ambalaža

PET ambalaža(25kg;40kg;280kg);Skladišni rezervoari-cisterne.

5. Označavanje / deklarisanje

Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17, 16/18, 17/20, 118/20, 17/22, 23/22,30/22

kroba Jabuka d.o.o. Pančevo; Skrobara Trg maršala Tita br 65; P. Fah 85, Pančevo; Tel:013/420-033;
www.skrobara.rs; E-mail: office@skrobarajabuka.rs

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^{0}C. Pojedinačna pakovanja skladištiti u zatvorenom prostoru.
Preporučena temperatura skladištenja pojedinačnog pakovanja je iznad 20^{0}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. 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, 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 o prisustvu alergena

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak	Potencijalna unakrsna kontaminacija
	Da/Ne	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
(**)SO_2 je sastojak vode za kvašenje kukuruza. Prisustvo sumpor-dioksida u tragovima potvrđeno je analizama i ne prelazi granicu od 10 mg/kg propisanu za obavezno deklarisanje u skladu sa Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. glasnik RS 19/17,16/18,17/20,118/20, 17/22, 23/22,30/22 i Uredbom (EU) 1169/2011.

10.GMO status

Proizvod dobijen iz genetski nemodifikovane sirovine.

11.HALAL status

Halal sertifikat

12.KOSHER status

Kosher sertifikat

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Danijela Kotarac	Jarmila Jonaš
Potpis		

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	Granice	Metod ispitivanja (Interno / Eksterno)
Suva materija (%)	80 – 83	MI.53a / SRPS EN ISO 1743 – Refraktometrija (i konverzione tablice)
pH vrednost	4,0 – 5,5	MI.55 / ISI 26-5e- Potenciometrijski
Dekstrozni ekvivalent	65 – 80	MI.52 / VM/MET532-Po Luff Schoorlu
Sadržaj SO_2 (mg/kg)	max 10	MI.54 / ISO 5379-Acidimetrijski
Provodljivost (28 Bx),(µS/cm)	max 150	MI.101-Konduktometrijski
Tipični ugljenohidratni sastav:		Eksterno ispitivanje
Sadržaj fruktoze na SM (%)	8 – 9,9	VM/MET 938/IC
Sadržaj glukoze na SM (%)	30 – 38	VM/MET 938/IC
Sadržaj maltoze na SM (%)	26 – 35	VM/MET 938/IC
Sadržaj teških metala		Eksterno ispitivanje
Olovo (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763 – ICP/MS
Arsen (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763 – ICP/MS
Bakar (mg/kg)	max 1	VM/MET 865 – ICP/MS
Mikrobiološki kriterijumi		Eksterno ispitivanje
Kvasci i plesni (CFU/g)	max 100	SRPS ISO 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	max 1000	SRPS EN ISO 4833-1
Salmonella spp (/25g)	odsustvo	SRPS EN ISO 6579-1 Izuzimajući aneks D SRPS EN ISO 6579-1:2017/A1:2020

3. Zakonska regulativa

Proizvod je u saglasnosti sa sledećim propisima:

3.1 Pravilnik o kvalitetu šećera namenjen za ljudsku upotrebu,Sl.Glasnik RS br.88/2017
3.2 Pravilnik o prehrambenim aditivima Sl Glasnik RS 53/18
3.3 Zakon o bezbednosti hrane Sl. glasnik RS br.41/09,17/19
3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa, Sl. glasnik RS br. 72/10 i 62/18
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, Sl. glasnik RS br. 132/20, 91/22 i 26/2024
3.7 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani, Sl. glasnik RS br. 73/24 i 90/24
3.8 Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20,118/20, 17/22, 23/22,30/22
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 br.36/2018
3.12Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe, Sl. List SRJ br.33/95;Sl.list SCG br.56/03,4/04
3.13 Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu (prvo izdanje jun, 2011) poglavlje IV
3.14 Uredba (EU) br. 10/2011 o materijalima i predmetima koji dolaze u kontakt sa hranom
3.15 Zakon o ambalaži i ambalažnom otpadu, Sl. glasnik RS 88/2019.

4. Pakovanje / ambalaža

Rinfuz; skladišni rezervoari, cisterne od materijala za prehrambenu namenu; PET ambalaža (25kg; 40kg; 250kg, 280kg)

5. Označavanje / deklarisanje
U skladu sa Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20,118/20, 17/22, 23/22,30/22

6. Uslovi skladištenja / transporta

Skladištenje:
Rinfuz; U rezervoarima od materijala za prehrambene namene, sa oduškom i na temperaturi od 40-55 ^{0}C.
Pojedinačna pakovanja skladištiti u zatvorenom prostoru.
Neophodna je sistematska sterilizacija uređaja i skladišnih rezervoara.
Preporučena temperatura skladištenja pojedinačnog pakovanja je iznad 20^{0}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. 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, 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 o prisustvu alergena

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak	Potencijalna unakrsna kontaminacija
	Da/Ne	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
(**)SO_2 je sastojak vode za kvašenje kukuruza. Prisustvo sumpor-dioksida u tragovima potvrđeno je analizama i ne prelazi granicu od 10 mg/kg propisanu za obavezno deklarisanje u skladu sa Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20,118/20, 17/22, 23/22,30/22 i Uredbom (EU) 1169/2011.

10.GMO status
Proizvod dobijen iz genetski nemodifikovane sirovine.

11.HALAL status
Halal sertifikat

12.Kosher status
Kosher sertifikat

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Danijela Kotarac	Jarmila Jonaš
Potpis		

1. Identifikacija proizvoda

Naziv proizvoda	Kukuruzni gluten
Barcode	8606105499163
Organoleptička svojstva	Sitnozrne granule narandžaste boje, svojstvenog mirisa.
Hemijski sastav	Kukuruzni gluten je 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	Granice	Metod ispitivanja (Interno / Eksterno)
Vlaga (%)	max 10	MI.60 / SRPS EN ISO 1743 Refraktometrija(i konverzione tablice)
Protein (% na SM)	min 60	MI.62 – SRPS EN ISO 3188
Pepeo (% na SM)	max 3	MI.65 – SRPS EN ISO 3593
Sadržaj masti (% na SM)	max 3	MI.61 – SRPS EN ISO 3947
Sadržaj teških metala		Eksterno ispitivanje
Olovo(mg/kg)	max 10	SRPS EN 15763-ICP/MS
Arsen (mg/kg)	max 2	SRPS EN 15763-ICP/MS
Kadmijum (mg/kg)	max 1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Živa (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Mikrobiološki kriterijumi		Eksterno ispitivanje
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
Salmonella 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, 25/15,39/16,54/17
3.2 Zakon o bezbednosti hrane, Sl. glasnik RS br. 41/09, 17/19
3.3 Zakon o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe, Sl. glasnik RS br. 92/2011
3.4 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama kontaminenata u hrani i hrani za životinje, Sl. glasnik RS br. 73/2024 i 90/2024
3.5 Zakon o genetički modifikovanim organizmima, Sl. glasnik RS br. 41/09
3.6 Pravilnik o ambalaži i ambalažnom otpadu, Sl. glasnik RS br. 88/2019

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

Big-Bag vreće (1000kg).
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.

9. GMO status

Proizvod dobijen iz genetski nemodifikovane sirovine.

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Danijela Kotarac	Jarmila Jonaš
Potpis		

	Industrija skroba Jabuka d.o.o. Pančevo	SPECIFIKACIJA PROIZVODA **KUKURUZNA MEKINJA**	Broj: **SP.13**
			Izdanje: br. 09**/ Datum:** Mart 2025.
			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 nusproizvod 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	Granice	Metod ispitivanja (Interno / Eksterno)
Vlaga (%)	max 12	MI.60 /- SRPS EN ISO 1666
Protein (%)	cca 10	MI.62 – SRPS EN ISO 3188
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		Eksterno ispitivanje
Olovo(mg/kg)	max 10	SRPS EN 15763-ICP/MS
Arsen (mg/kg)	max 2	SRPS EN 15763-ICP/MS
Kadmijum (mg/kg)	max 1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Živa (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Mikrobiološki kriterijumi		Eksterno ispitivanje
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
Salmonella spp (/50 g)	odsustvo	SRPS EN ISO 6579-1 Izuzimajući aneks D SRPS EN ISO 6579-1:2017/A1:2020

3. Zakonska regulativa
3.1 Pravilnik o kvalitetu hrane za životinje, „Sl. glasnik RS“ br. 4/10, 113/12, 27/14, 25/15, 39/16, 54/17
3.2 Zakon o bezbednosti hrane, „Sl. glasnik RS“ br. 41/09, 17/19
3.3 Zakon o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe, „Sl. glasnik RS“ br. 92/2011
3.4 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama kontaminenata u hrani i hrani za životinje, „Sl. glasnik RS“ br. 73/2024, 90/2024
3.5 Zakon o genetički modifikovanim organizmima, „Sl. glasnik RS“ br. 41/09
3.6 Pravilnik o ambalaži i ambalažnom otpadu, „Sl. glasnik RS“ br. 88/2019

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 (25kg); Big-Bag vreće (1000 kg) ; Rinfuz

6. Uslovi skladištenja / transporta
Skladištenje: Rinfuz : zatvoreni silosi i provetrena suva podna skladišta.
Upakovana: suve prostorije i na paletama.
Transport: Pokrivena prevozna sredstva.

7. Roktrajanja
6 meseci

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

9. GMO status
Proizvod dobijen iz genetski nemodifikovane sirovine.

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Danijela Kotarac	Jarmila Jonaš
Potpis		

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	Granice	Metod ispitivanja (Interno / Eksterno)
Vlaga (%)	max 6	MI.21a / SRPS EN ISO 1741
DE vrednost	12 – 20	MI.52 / VM/MET 532-Po Luff Schoorlu
pH (50 % w/v)	4,0 – 5,0	MI.55 / ISI 26-5e- Potenciometrijski
SO_2 (mg/kg)	max 10	MI.54 / ISO 5379- Acidimetrijski
Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)	max 1	MI.57 / SRPS EN ISO 5809
Sadržaj teških metala		Eksterno ispitivanje
Olovo (mg/kg)	max 0,2	SRPS EN 15763-ICP/MS
Arsen (mg/kg)	max 0,5	SRPS EN 15763-ICP/MS
Kadmijum (mg/kg)	max 0,05	SRPS EN 15763-ICP/MS
Žlva (mg/kg)	max 0,03	SRPS EN 15763-ICP/MS
Mikrobiološki kriterijumi		Eksterno ispitivanje
Kvasci i plesni (CFU/g)	max 100	SRPS ISO 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	max 1000	SRPS EN ISO 4833-1
Salmonella spp (/25g)	odsustvo	SRPS EN ISO 6579-1 Izuzimajući aneks D SRPS EN ISO 6579-1:2017/A1:2020

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 53/18

3.3 Zakon o bezbednosti hrane, Sl. glasnik RS br.41/09,17/19

3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa, Sl. Glasnik RS br. 72/10, 62/18

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 132/20 i 91/22

3.7 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani, „Sl. glasnik RS“, br. 73/2024 i 90/2024

3.8 Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20, 118/20, 17/22, 23/22, 30/22

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 36/2018

3.12Pravilnik o kvalitetu šećera namenjenog za ljudsku upotrebu, Sl.Glasnik RS 88/2017

3.13 Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu (prvo izdanje jun, 2011) poglavlje IV

4. Pakovanje / ambalaža

Papirne, višeslojne, plastificirane vreće (25kg)

5. Označavanje / deklarisanje
U skladu sa Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20,118/20, 17/22, 23/22,30/22

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
Maltodekstrin ima široku primenu u prehrambenoj industriji. Njegova osnovna karakteristike u primeni su dobra rastvoriljivost u hladnoj vodi, regulisanje viskoziteta, obezbeđuje glatku stabilnu strukturu, umerno slatkog ukusa, mala umerena higroskopnost, sprečavanje kirstalizacije šećera, regulisanje slasti. Primenjuje se u proizvodnji šlag pena, sladoleda, peciva, preliva, čokoladnih napitaka, prerađevina od mesa, zatim i kao nosač za začine, arome i zaslađivače pri proizvodnji cerealija, muslija i sl. Imaju široku primenu kao pomoćna sredstva pri sušenju proizvoda spreiranjem (sira, prirodnih i veštačkih aroma, masti i voćnih sokova)
U farmaceutskoj industriji Maltodekstrin se može primeniti u izradi tableta i komprimata.

9. Informacija o prisustvu alergena

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak	Potencijalna unakrsna kontaminacija	
	Da/Ne	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 sojeve2
(**)SO_2 je sastojak vode za kvašenje kukuruza. . Prisustvo sumpor-dioksida u tragovima potvrđeno je analizama i ne prelazi granicu od 10 mg/kg propisanu za obavezno deklarisanje u skladu sa Pravilnikom o deklarisanju hrane („Sl. glasnik RS“, br. 19/2017 i dr.) i Uredbom (EU) 1169/2011.

10. GMO status
Proizvod dobijen iz genetski nemodifikovane sirovine

11.HALAL status
Halal sertifikat

12.KOSHER status
Kosher sertifikat

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Danijela Kotarac	Jarmila Jonaš
Potpis		

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	Granice	Metod ispitivanja (Interno / Eksterno)
Vlaga (%)	max 6	MI.21a / SRPS EN ISO 1741
DE vrednost	15 – 20	MI.52 / VM/MET 532-Po Luff Schoorlu
pH (50 % w/v)	4,0 – 5,0	MI.55 / ISI 26-5e- Potenciometrijski
SO_2 (mg/kg)	max 10	MI.54 / ISO 5379- Acidimetrijski
Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)	max 1	MI.57 / SRPS EN ISO 5809
Sadržaj teških metala		Eksterno ispitivanje
Olovo (mg/kg)	max 0,2	SRPS EN 15763-ICP/MS
Arsen (mg/kg)	max 0,5	SRPS EN 15763-ICP/MS
Kadmijum (mg/kg)	max 0,05	SRPS EN 15763-ICP/MS
Žlva (mg/kg)	max 0,03	SRPS EN 15763-ICP/MS
Mikrobiološki kriterijumi		Eksterno ispitivanje
Kvasci i plesni (CFU/g)	max 100	SRPS ISO 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	max 1000	SRPS EN ISO 4833-1
Salmonella spp (/25g)	odsustvo	SRPS EN ISO 6579-1 Izuzimajući aneks D SRPS EN ISO 6579-1:2017/A1:2020

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 53/18

3.3 Zakon o bezbednosti hrane, Sl. glasnik RS br.41/09,17/19

3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa, Sl. Glasnik RS br. 72/10, 62/18

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 132/20 i 91/22

3.7 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani, „Sl. glasnik RS“, br. 73/2024 i 90/2024

3.8 Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20, 118/20, 17/22, 23/22, 30/22

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 36/2018

3.12Pravilnik o kvalitetu šećera namenjenog za ljudsku upotrebu, Sl.Glasnik RS 88/2017

3.13 Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu (prvo izdanje jun, 2011) poglavlje IV

4. Pakovanje / ambalaža

Papirne, višeslojne, plastificirane vreće (25kg)

5. Označavanje / deklarisanje
U skladu sa Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20,118/20, 17/22, 23/22,30/22

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
Maltodekstrin ima široku primenu u prehrambenoj industriji. Njegova osnovna karakteristike u primeni su dobra rastvoriljivost u hladnoj vodi, regulisanje viskoziteta, obezbeđuje glatku stabilnu strukturu, umerno slatkog ukusa, mala umerena higroskopnost, sprečavanje kirstalizacije šećera, regulisanje slasti. Primenjuje se u proizvodnji šlag pena, sladoleda, peciva, preliva, čokoladnih napitaka, prerađevina od mesa, zatim i kao nosač za začine, arome i zaslađivače pri proizvodnji cerealija, muslija i sl. Imaju široku primenu kao pomoćna sredstva pri sušenju proizvoda spreiranjem (sira, prirodnih i veštačkih aroma, masti i voćnih sokova)
U farmaceutskoj industriji Maltodekstrin se može primeniti u izradi tableta i komprimata.

9. Informacija o prisustvu alergena

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak	Potencijalna unakrsna kontaminacija	
	Da/Ne	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 sojeve2
(**)SO_2 je sastojak vode za kvašenje kukuruza. . Prisustvo sumpor-dioksida u tragovima potvrđeno je analizama i ne prelazi granicu od 10 mg/kg propisanu za obavezno deklarisanje u skladu sa Pravilnikom o deklarisanju hrane („Sl. glasnik RS“, br. 19/2017 i dr.) i Uredbom (EU) 1169/2011.

10. GMO status
Proizvod dobijen iz genetski nemodifikovane sirovine

11.HALAL status
Halal sertifikat

12.KOSHER status
Kosher sertifikat

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Danijela Kotarac	Jarmila Jonaš
Potpis		

1. Identifikacija proizvoda

Naziv proizvoda: Glukozni sirup u prahu
Komercijalni naziv: Glukozni sirup u prahu GP 20
Barcode: 8606105499439
Organoleptička svojstva: Fini prah bele boje, neutralnog mirisa i umereno slatkog ukusa
Hemijski sastav: Sirup u prahu predstavlja smešu glukoze,maltoze,maltotrioze i oligosaharida,dobijen postupkom enzimske hidrolize kukuruznog skroba.

2. Fizičko – hemijske karakteristike I mikrobiološki kriterijumi

Naziv/jedinica	Granice	Metod ispitivanja (Interno / Eksterno)
Vlaga (%)	max 6	MI.01/01 / SRPS EN ISO 1741
DE vrednost	20 – 23	MI.52 / VM/MET 532-Po Luff Schoorlu
pH (50 % w/v)	4,0 – 5,5	MI.55 –ISI 26-5e- Potenciometrijski
SO_2 (mg/kg)	max 10	MI.54 / ISO 5379- Acidimetrijski
Sadržaj teških metala		Eksterno ispitivaje
Olovo (mg/kg)	max 0,4	SRPS EN 15763 – ICP/MS
Arsen (mg/kg)	max 0,5	SRPS EN 15763 – ICP/MS
Kadmijum (mg/kg)	max 0,05	SRPS EN 15763 – ICP/MS
Žlva (mg/kg)	max 0,03	SRPS EN 15763 – ICP/MS
-Mikrobiološki kriterijumi		Eksterno ispitivanje
Kvasci i plesni (CFU/g)	max 100	SRPS ISO 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	max 1000	SRPS EN ISO 4833-1
Salmonella spp (/25g)	odsustvo	SRPS EN ISO 6579-1 Izuzimajući aneks D SRPS EN ISO 6579-1:2017/A1:2020

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 53/18
3.3 Zakon o bezbednosti hrane, Sl. glasnik RS br.41/09,17/19
3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa, Sl. Glasnik RS br. 72/10, 62/18
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 132/20 i 91/22
3.7 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani, „Sl. glasnik RS“, br. 73/2024, 90/24 i 47/2025
3.8 Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20, 118/20, 17/22, 23/22, 30/22
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 36/2018
3.12Pravilnik o kvalitetu šećera namenjenog za ljudsku upotrebu, Sl.Glasnik RS 88/2017
3.13 Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu (prvo izdanje jun, 2011) poglavlje IV

4. Pakovanje / ambalaža
Papirne, višeslojne, plastificirane vreće (25kg)

5. Označavanje / deklarisanje
U skladu sa Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20, 118/20, 17/22, 23/22, 30/22

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 šlag pena, sladoleda, peciva, preliva, čokoladnih napitaka...,

9. Informacija o prisustvu alergena

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak	Potencijalna unakrsna kontaminacija
	Da/Ne	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 sojeve2
(**)SO_2 je sastojak vode za kvašenje kukuruza. . Prisustvo sumpor-dioksida u tragovima potvrđeno je analizama i ne prelazi granicu od 10 mg/kg propisanu za obavezno deklarisanje u skladu sa Pravilnikom o deklarisanju hrane („Sl. glasnik RS“, br. 19/2017 i dr.) i Uredbom (EU) 1169/2011.

10.GMO status
Proizvod dobijen iz Genetski nemodifikovane sirovine.

11.Halal status
Halal sertifikat

12.Kosher status
Kosher sertifikat

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Milena Milićević	Jarmila Jonaš
Potpis		

1. Identifikacija proizvoda

Naziv proizvoda: Glukozni sirup u prahu
Komercijalni naziv: Glukozni sirup u prahu GP 28
Barcode: 8606105499453
Organoleptička svojstva: Fini prah bele boje, neutralnog mirisa i umereno slatkog ukusa
Hemijski sastav: Sirup u prahu predstavlja smešu glukoze,maltoze,maltotrioze i oligosaharida,dobijen postupkom enzimske hidrolize kukuruznog skroba.

2. Fizičko – hemijske karakteristike I mikrobiološki kriterijumi

Naziv/jedinica	Granice	Metod ispitivanja (Interno / Eksterno)
Vlaga (%)	max 6	MI.01/01 / SRPS EN ISO 1741
DE vrednost	28 – 32	MI.52 / VM/MET 532-Po Luff Schoorlu
pH (50 % w/v)	4,0 – 5,5	MI.55 / ISI 26-5e-Potenciometrijski
SO_2 (mg/kg)	max 10	MI.54 / ISO 5379- Acidimetrijski
Sadržaj teških metala		Eksterno ispitivanje
Olovo (mg/kg)	max 0,4	SRPS EN 15763-ICP/MS
Arsen (mg/kg)	max 0,5	SRPS EN 15763-ICP/MS
Kadmijum (mg/kg)	max 0,05	SRPS EN 15763-ICP/MS
Žlva (mg/kg)	max 0,03	SRPS EN 15763-ICP/MS
Mikrobiološki kriterijumi		Eksterno ispitivanje
Kvasci i plesni (CFU/g)	max 100	SRPS ISO 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	max 1000	SRPS EN ISO 4833-1
Salmonella spp (/25g)	odsustvo	SRPS EN ISO 6579-1 Izuzimajući aneks D SRPS EN ISO 6579-1:2017/A1:2020

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 53/18
3.3 Zakon o bezbednosti hrane, Sl. glasnik RS br.41/09,17/19
3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa, Sl. Glasnik RS br. 72/10, 62/18
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 132/20 i 91/22
3.7 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani, „Sl. glasnik RS“, br. 73/2024, 90/24 i 47/2025
3.8 Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20, 118/20, 17/22, 23/22, 30/22
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 36/2018
3.12Pravilnik o kvalitetu šećera namenjenog za ljudsku upotrebu, Sl.Glasnik RS 88/2017
3.13 Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu (prvo izdanje jun, 2011) poglavlje IV

4. Pakovanje / ambalaža
Papirne, višeslojne, plastificirane vreće (25kg)

5. Označavanje / deklarisanje
U skladu sa Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20,118/20, 17/22, 23/22 i 30/22

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 šlag pena, sladoleda, peciva, preliva, čokoladnih napitaka...,

9. Informacija o prisustvu alergena

Alergenski sastojak	**Korišćen kao sastojak**	**Potencijalna unakrsna kontaminacija**
	Da/Ne	**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 sojeve2
(**)SO_2 je sastojak vode za kvašenje kukuruza. . Prisustvo sumpor-dioksida u tragovima potvrđeno je analizama i ne prelazi granicu od 10 mg/kg propisanu za obavezno deklarisanje u skladu sa Pravilnikom o deklarisanju hrane („Sl. glasnik RS“, br. 19/2017 i dr.) i Uredbom (EU) 1169/2011

10.GMO status
Proizvod dobijen iz Genetski nemodifikovane sirovine.

11.Halal status
Halal sertifikat

12.Kosher status
Kosher sertifikat

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Milena Milićević	Jarmila Jonaš
Potpis		

Industrija skroba „Jabuka“d.o.o. Pančevo	SPECIFIKACIJA PROIZVODA **PRESOVANA KUKURUZNA KLICA**	Broj: **SP 19** **Izdanje:** br 02/ **Datum: Februar** 2026 Strana **1 od 1**

1. Identifikacija proizvoda

Naziv proizvoda Presovana kukuruzna klica

Barcode **8606105499460**

Organoleptička svojstva Heterogena smeša, žutomrke boje, mirisa svojstvenog proizvodu, sadrži delove endosperma i ljuske.
Proizvod dobijen nakon izdvajanja ulja, presovanjem kukuruzne klice dobijene mokrim postupkom pri proizvodnji skroba.

2. Fizičko – hemijske karakteristike

Naziv/jedinica	Granice	Metod ispitivanja (Interno / Eksterno)
Vlaga (%)	max 10	MI.60 / SRPS EN ISO 6496
Sadržaj masti (%)	max 15	MI.61 / SRPS EN ISO 3947
Sadržaj celuloze (%)	max 8,5	MI.63 / Interna metoda
Sadržaj pepela (%)	max 3	MI.65 /SRPS EN ISO 3593
Ukupni proteini (%)	min 12	MI.62 / SRPS EN ISO 3188
Mikrobiloški kritertijumi		
Broj bakterija u 1 gr	max 12 000 000	SRPS EN ISO 4833-1:2014/A1:2022
Broj kvasaca i plesni u 1 gr	max 200 000	SRPS ISO 21527-2:2011
Salmonella u 50g	odsustvo	SRPS EN ISO 6579-1:2017 osim Aneksa D; SRPS EN ISO 6579-1:2017/A1:2020
Clostridium botulinum, Clostridium perfrigens u 50g	odsustvo	SRPS EN ISO 15213-2:2023
Mikotoksini		
Aflatoksin B1 (mg/kg)	max 0,03	VM/MET-LC/MS/MS
Zearalenon (mg/kg)	max 6	VM/MET-LC/MS/MS
Ohratoksin A (mg/kg)	max 0,25	VM/MET-LC/MS/MS
Deoxynivalenol (mg/kg)	max 12	VM/MET-LC/MS/MS

3. Zakonska regulativa

3.1 Zakon o bezbednosti hrane Sl. glasnik RS br.41/09 ;17/19

3.2 Pravilnik o kvalitetu hrane za životinje Sl. glasnik RS br.4/10;113/12;27/14;25/15;39/16;54/17
Napomena: fizičko-hemijske karakteristike; referentne vrednosti, navedeni pravilnik i proizvođačka specifikacija

3.3 Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje, Sl. glasnik RS br. 132/20, 91/22 , 26/2024, 13/2026

4. Označavanje / deklarisanje

4.1 U skladu sa Pravilnikom o uslovima za deklarisanje, označavanje i reklamiranje hrane za životinje, Sl. glasnik RS br. 4/2010

5. Pakovanje / ambalaža

Big-Bag vreće.,Rinfuz

6. Uslovi skladištenja / transporta

Skladištenje: Suve prostorije, u originalnoj ambalaži i na paletama.

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

7. Rok trajanja

6 meseci

8. Primena

Presovana kukuruzna klica se koristi kao komponenta u proizvodima za proizvodnju hrane za životinje.
Nutritivna vrednost:
Dobar izvor energije i obezbeđuju esencijalne hranljive materije za životinje.

9. GMO status

Proizvod je dobijen iz kukuruza koji nije GMO.

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Marina Popov	Jarmila Jonaš
Potpis		

Industrija skroba Jabuka d.o.o. Pančevo	SPECIFIKACIJA PROIZVODA **KUKURUZNO ULJE**	Broj: **SP. 20** **Izdanje** 03.**/ Datum:**Februar 2026 Strana **1 od 1**

1. Identifikacija proizvoda

Naziv proizvoda Sirovo Kukuruzno ulje

Barcode **8606105499477**

Organoleptička svojstva Sirovo kukuruzno ulje dobijeno pesovanjem kukuruzne klice (klica dobijena postupkom mokre prerade kukuruza), je ćilibarne do žute boje, svojstvenog mirisa na kukuruz.

2. Fizičko – hemijske karakteristike

Naziv/jedinica	Granice	Metod ispitivanja (interno/eksterno)
Vlaga (%)	max 0,2	SRPS EN ISO 662:2017
Sadržaj slobodnih masnih kiselinaFFA(%)	max 4	M61a / SRPS EN ISO 12966- 1:2015
Peroksidni broj mmol/kg	max 40	SRPS EN ISO 3960:2017
Relativna gustina (20 ^{O}C)	0,917-0,9250	SRPS EN ISO 6883:2017
Sadržaj taloga (%)	max 0,25	SRPS EN ISO 663:2017
Sadržaj teških metala		Ekterno ispitivanje
Olovo(mg/kg)	max 0,20	SRPS EN 15763-ICP/MS
Kadmijum (mg/kg)	max 0,10	SRPS EN 15763-ICP/MS
Arsen (mg/kg)	max 0,15	SRPS EN 15763-ICP/MS
Sadržaj mikotoksina		Ekterno ispitivanje
Aflatoksin B1 (µg/kg)	max 5	VM/MET 913-LC/MS/MS
Aflatoksin B1,B2, G1,G2(µg/kg)	max10	VM/MET 913-LC/MS/MS
Ohratoksin A (µg/kg)	max 3	VM/MET 913-LC/MS/MS
Zearalenon(µg/kg)	max 75	VM/MET 913-LC/MS/MS
DON (µg/kg)	max 750	VM/MET 913-LC/MS/MS
Fumonizin (B1+B2) (µg/kg)	max 1000	VM/MET 913-LC/MS/MS

3. Zakonska regulativa

3.1 Pravilnik o kvalitetu i drugim zahtevima za jestiva biljna ulja i masti, margarin i druge masne namaze, majonez i srodne proizvode "Sl. list SCG", br. 23/2006 i "Sl. glasnik RS", br. 43/2013 - dr. pavilnik

3.2 Zakon o bezbednosti hrane Sl. glasnik RS br.41/09 ;17/19

3.3 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani Sl.Gasnik RS br.73/24, 90/24, 47/2025, 61/2025 i 103/2025

3.4 Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje, Sl. glasnik RS br. 132/20, 91/22 , 26/2024, 13/2026

3.5 Pravilnik o kvalitetu hrane za životinje Sl. glasnik RS br.4/10, 113/12, 27/14, 25/15, 39/16, 54/17.

4. Označavanje / deklarisanje

U skladu sa Pravilnikom o uslovima za deklarisanje, označavanje i reklamiranju hrane za životinje Sl glasnik RS br. 4/10 i Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. glasnik RS br. 19/17, 16/18, 17/20, 118/20, 17/22, 23/22, 30/22 i 61/2024

5. Pakovanje / ambalaža:

Rinfuz-skladišni tankovi

6. Uslovi skladištenja / transporta

Skladištenje: u zatvorenim rezervoarima, zaštićeno od svetlosti i izvora toplote.

Transport: cisterne

7. Rok trajanja: 6 meseci

8. Primena

-Sirovo kukuruzno ulje se koristi kao sirovina u proizvodnji rafinisanog jestivog ulja. Ulje je bogato tokoferolom-vitaminom E,visoke je kalorične vrednosti. Dodatnim postupcima i u kombinaciji sa drugim biljnim masnoćama, dobijaju se vrlo kvalitetne čvrste masnoće tipa margarina.

-Nerafinisano kukuruzno ulje koristi se u proizvodnji hrane za životinje

Napomena:

- Karakteristike sirovog kukuruznog ulja mogu da variraju u zavisnosti od geografske lokacije, uzgoja kukuruza i specifičnog procesa proizvodnje

- U slučaju bilo kakvih promena u procesu, specifikaciji i recepturi obaveštava kupac-korisnik.

9.GMO status

Proizvod je dobijen iz kukuruza koji nije GMO.

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Marina Popov	Jarmila Jonaš
Potpis		