

KOKA d.d. Industrija mesa Varaždin	<b>PROIZVOĐAČKA SPECIFIKACIJA</b>	Ref. br. <b>ZP-04-95</b> Datum: 12.12.2014. Rev. 06 Broj stranica: 2
--	-----------------------------------	---

1. **NAZIV PROIZVODA:** Dimcek - dimljena pileća prsa
2. **TRGOVAČKI NAZIV:** Dimcek - dimljena pileća prsa
3. **PROIZVOĐAČ:** KOKA d.d., Jalkovečka bb, 42000 Varaždin, R. Hrvatska. www.vindija.hr, tel./fax: 042 / 399-999, e-mail: vindija@vindija.hr
4. **SASTOJCI:** File pilećih prsa 75%, voda, sol, začini, aditiv.
5. **ORGANOLEPTIČKA SVOJSTVA PROIZVODA:** Proizvod je izrazito bijele boje, sa vidljivim komadima pilećih prsa na presjeku, nježnom notom češnjaka i blagim okusom po dimu.
6. **KRATKI OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA:** File pilećih prsa, propušten kroz stroj za usitnjavanje, tamblira se s unaprijed pripremljenom salamutom po zadanom programu sve dok se ne izvrši potpuno salamurenje filea. Zatim se nadjev puni u ovitak. Nakon punjenja ide na termičku obradu i dimljenje sve dok se u dijametralnom centru proizvoda ne postigne temperatura 72 do 78°C. Zatim ide na hlađenje, te nakon toga na pakiranje. Proizvodi namijenjeni za proizvodnju vindvac proizvoda nakon hlađenja idu na slajsiiranje i pakiranje.

7.

JEDINIČNO PAKIRANJE			TRANSPORTNO PAKIRANJE			PALETNO PAKIRANJE		
ŠIFRA	TEŽINA (g)	VISINA / ŠIRINA / DUBINA (mm)	TEŽINA (kg)	JEDINIČ. KOMADA	VISINA / ŠIRINA / DUBINA (mm)	TEŽINA (kg)	BROJ KARTONA	VISINA (cm)
12034	cca. 500	180 / 60 / 60	cca. 6	12	135 / 200 / 390	cca. 420	70	106
12035	cca. 1500	245 / 95 / 95	cca. 6,4	4	185 / 200 / 270	cca. 537,6	84	123
12333	100	195 / 171 / 5	1	10	200 / 175 / 175	120	120	100
12203	250	133 / 127 / 40	2	8	160 / 130 / 255	288	144	96

8. **TRAJNOST PROIZVODA:** Pedeset (50) dana / trideset (30) dana Vindvac / Pri propisanim uvjetima čuvanja
9. **UVJETI ČUVANJA:** Skladištenje kod proizvođača: od 0°C do +4°C  
Distribucija: od 0°C do +4°C  
Prodaja: od 0°C do +4°C
10. **DEKLARACIJA NA PROIZVODU:** **Polutrajni proizvod od filea pilećih prsiju.**  
Sastojci: file pilećih prsa 75%, voda, sol, maltodekstrin, dekstroza, začini, ekstrakti začina, arome, hidrolizirani proteini povrća, **celer**, regulator kiselosti (E450, E451), pojačivač okusa (E621), zgušnjivač (E407), antioksidans (E316), konzervans (E250).  
Upotrijebiti do datuma označenog na pakiranju.  
Čuvati na temperaturi od 0°C do +4°C.  
Neto količina (ako je proizvod egaliziran, ako ne vagnut je pojedini proizvod i / ili cijela kutija).
11. **OSTALE OZNAKE NA PAKIRANJU:** ODOBRENI BROJ OBJEKTA HR 61 EU  
LOGO CEKIN, LOGO KVALITETA VINDIJA  
BAR KOD ILI TEŽINSKI BAR KOD  
NUTRITIVNA TABLICA

TEKST DEKLARACIJE ZA : GB, D, MK  
ADRESE PROIZVOĐAČA I UVOZNIKA ZA: BiH, MNE i MK  
OZNAKE ZA AMBALAŽU

<b>12. NUTRITIVNA VRIJEDNOST - 100 g PROIZVODA PROSJEČNO SADRŽI:</b>	Energija (kJ / kcal):	396 kJ / 93,5 kcal
	Masti:	1,5 g
	od kojih zasićene masne kiseline:	0,5 g
	Ugljikohidrati:	2 g
	od kojih šećeri:	0,5 g
	Bjelančevine:	18 g
	Sol:	2 g

**13. ALERGENI:**

Prehrambeni alergeni / sastojci koji izazivaju netolerancije:	Sadrži alergen: <u>DA / NE</u>
1. Žitarice koje sadrže gluten, tj. pšenica, raž, ječam, zob, pir, kamut ili njihovi križanci, te proizvodi od tih žitarica;	NE
2. Rakovi i proizvodi od rakova;	NE
3. Jaja i proizvodi od jaja;	NE
4. Riba i riblji proizvodi;	NE
5. Kikiriki i proizvodi od kikirikija;	NE
6. Zrna soje i proizvodi od soje;	NE
7. Mlijeko i mliječni proizvodi (uključujući laktozu);	NE
8. Orašasto voće, tj. bademi ( <i>Amygdalus communis</i> L.), lješnjaci ( <i>Corylus avellana</i> ), orasi ( <i>Juglans regia</i> ), indijski oraščići ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pekan orasi ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), brazilski orasi ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacije ( <i>Pistacia vera</i> ), makadamija ili kvinslandski orasi ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) te njihovi proizvodi, osim orašastog voća koje se upotrebljava za proizvodnju alkoholnih destilata, uključujući etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla;	NE
9. Celer i proizvodi od celera;	DA
10. Gorušica i proizvodi od gorušice;	NE
11. Sjeme sezama i proizvodi od sjemena sezama;	NE
12. Sumporni dioksid i sulfiti pri koncentracijama većim od 10 mg/kg ili 10 mg/L računati kao ukupni SO <sub>2</sub> , koji su u proizvodima pripremljenim za konzumaciju ili rekonstituiranim u skladu s uputama proizvođača;	NE
13. Lupina i proizvodi od lupine;	NE
14. Mekušci i proizvodi od mekušaca.	NE

**14. CERTIFIKATI:**

ISO 9001, IFS, BRC, HALAL

**15. OSTALE NAPOMENE:**

Zakonom o hrani (81/13 od 28.lipnja 2013 sa izmjenama)  
Uredbom komisije (EZ) br.178/2002 od 28. Siječnja 2002 o utvrđivanju općih načela i uvjeta zakona o hrani;  
Zakon o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu NN 81/13 od 28.lipnja 2013.;  
UR (EZ) br.852/2004 od 29.travnja 2004. o higijeni hrane;  
UR (EZ) br.853 /2004 od 29.travnja 2004. o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla;  
UR (EZ) br.2073/2005 od 15.studenog 2005. o mikrobiološkim kriterijima za prehrambene proizvode sa izmjenama  
UR (EZ) br.1169/2011 od 25.listopada 2011 o informiranju potrošača o hrani i ostalim važećim propisima Republike Hrvatske i Europske unije.

Martin Brezovec, dipl.ing.  
Tehnolog u proizvodnji

Davor Ozmeć, dr.vet.med., upravitelj proizvodnje  
Vesna Keškić, dipl.ing., Manager kvalitete

Proizvođačka specifikacija pisana je na računalu i punovažna je bez potpisa.