

# DUBOKO ZAMRZNUTA KAJSIJA RUČNO SEČENA

## 1. IDENTIFIKACIONI PODACI

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Specifikacija br.:                | 21   |
| Naziv proizvoda i trgovinsko ime: | TREKUTNO ZAMRZNUTA KAJSIJA SA KOŠTICOM       |
| Datum donošenja specifikacije:    | 01/05/2010                                   |
| Grupa kojoj proizvod pripada:     | PROIZVODI OD VOĆA                            |
| Sorta:                            | ROKSANA, KEČKEMETSKA RUŽA, MAĐARSKA NAJBOLJA |
| Poreklo:                          | SRBIJA                                       |

## 2. KARAKTERISTIKE

| R.Br. | Karakteristika         | Veličina/vrednost  |
|-------|------------------------|--|
| 1.    | Izgled proizvoda       | ZDRAVE, CELE I POJEDINAČNE POLUTKE, ČISTOG I PRAVILNOG REZA, BEZ KRISTALA LEDA I OKSIDIRANIH I PREZRELIH POLUTKI   |
| 2.    | Boja, miris i ukus     | BOJA, AROMA I UKUS SVOJSTVENI VRSTI, ODNOSNO SORTI VOĆA OD KOGA JE SMRZNUTO VOĆE PROIZVEDENO, BEZ STRANOG MIRISA I UKUSA                                     |
| 3.    | Kalibraža              | 38-50 mm   |
| 4.    | Suva materija          | 10-15 % (MEREKNO REFRAKTOMETROM NA 20° C)  |
| 5.    | Ph                     | 2,8-3,4  |
| 6.    | Osnovni sastojci u %   | 100 % POLUTKE KAJSIJE  |
| 7.    | % plesnivog voća       | BEZ  |
| 8.    | % vegetativne primese  | BEZ  |
| 9.    | % ostale primese       | BEZ  |
| 10.   | Zdravstvena ispravnost | KOLIČINA PESTICIDA I SREDSTAVA ZA ZAŠTITU BILJA MORA BITI U SKLADU SA ODREDBAMA PROPISA O MAKSIMALNO DOZVOLJENIM KOLIČINAMA PESTICIDA U ŽIVOTNIM NAMIRNICAMA |
| 11.   | D.L.U.O.               | 30 MESECI  |

## 3. HRANLJIVE VREDNOSTI (INDIKATIVNA VREDNOST ZA 100 gr.)

| R.Br. | Karakteristika | Veličina/vrednost | Jed. mere |
|-------|----------------|-------------------|-----------|
| 1.    | Energija       | 48                | Kcal      |
| 2.    | Proteini       | 0,9               | g         |
| 3.    | Ukupni šećeri  | 12,4              | g         |
| 4.    | Lipidi         | 0,11              | g         |