

PROIZVOĐAČKA SPECIFIKACIJA BR.1A
PŠENIČNI SKROB

GRUPA PROIZVODA: UGLJENOHIDRATNI PROIZVOD OD ŽITA

1. PARAMETRI KVALITETA I BEZBEDNOSTI

KARAKTERISTIKE	PARAMETAR	REFERENTNA VREDNOST	METODA ISPITIVANJA
SENZORSKE	Ukus i miris	Svojstven	SRPS ISO 6658:2018
	Boja	Bela	SRPS ISO 6658:2018
	Konzistencija	Praškasta	SRPS ISO 6658:2018
	Prisustvo živih i mrtvih insekata	Nije dozvoljeno	Pravilnik 2.10
	Metalni opiljci	Nije dozvoljeno	VM/MET 624
FIZIČKO-HEMIJSKE	Sadržaj vlage	max 14 %	SRPS EN ISO 1666:2008
	Sadržaj pepela	max 0,25 %	SRPS EN ISO 3593:2008
	pH (20% rastvor)	5,0-7,5	ISI 26-5e
	Sadržaj masti	max 0,4 %	Pravilnik 2.9, Metoda 2.
	Sadržaj proteina (Nx6,25)	max 0,4 %	SRPS EN ISO 3188:2008
	Sadržaj SO ₂	max 10 mg/kg	ISO 5379:2013
	Granulacija – analiza sita, kroz 200 µm	min 98%	Knjiga Kaluđerski, Filipović, str.102
MIKROBIOLOŠKE	Ukupan broj mikroorganizama (30°C)	max 10000 CFU/g	SRPS EN ISO 4833-1:2014
	<i>Enterobacteriaceae</i> (37°C)	max 10 CFU/g	SRPS ISO 21528-1:2017
	Kvasci i plesni	max 1000 CFU/g	SRPS ISO 21527-2:2011
	<i>Escherichia coli</i> (44°C)	Negativno -/g	SRPS ISO 7251:2018
	<i>Salmonella spp.</i>	Negativno -/25g	SRPS ISO 6579-1:2017
PRISUSTVO KONTAMINENATA I REZIDUA	Olovo (Pb)	max 1 ppm	SRPS EN 15763:2012
	Arsen (As)	max 1 ppm	SRPS EN 15763:2012
	Aflatoksin (B1+B2+G1+G2)	max 4 µg/kg	VM/MET 913
	Aflatoksin (B1)	max 2 µg/kg	VM/MET 913
	Ohratoksin A	max 3 µg/kg	VM/MET 913
	Zearalenon	max 75 µg/kg	VM/MET 913
	Deoksinivalenol (DON)	max 750 µg/kg	VM/MET 913
	Rezidue pesticida	Prema Pravilniku 2.11 i Reg. (EC) no. 396/2005, Dir. 91/414/EEC	SRPS EN 15662

2. ZAKONSKA REGULATIVA

2.1	Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe ("Sl. list SRJ", br. 33/95 i "Sl. list SCG", br. 56/03, 04/04 – dr. pravilnik)
2.2	Pravilnik o higijenskoj ispravnosti vode za piće („Sl. glasnik SRJ”, br. 42/98 i 44/99, „Sl. glasnik RS”, br. 28/19)
2.3	Zakon o bezbednosti hrane („Sl. glasnik RS”, br. 41/09, 17/19)
2.4	Pravilnik o prehrambenim aditivima („Sl. glasnik RS”, br. 53/18)
2.5	Zakon o genetički modifikovanim organizmima („Sl. glasnik RS”, br. 41/09)
2.6	Pravilnik o uslovima higijene hrane („Sl. glasnik RS”, br. 73/10)
2.7	Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane i mikrobiološkim kriterijumima za hranu („Sl. glasnik RS”, br. 30/24)
2.8	Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane („Sl. glasnik RS”, br. 19/17, 16/18, 17/20, 118/20,

	PŠENIČNI SKROB	SPG.01-01
		Strana 2 of 2

	17/22, 23/22, 30/22, 61/24 – dr. pravilnik)
2.9	Pravilnik o metodama uzimanja uzoraka i vršenja hemijskih i fizičkih analiza belančevinastih proizvoda za prehrambenu industriju („Sl. list SFRJ", br. 41/85)
2.10	Pravilnik o metodama fizičkih i hemijskih i analiza za kontrolu kvaliteta žita, mlinskih i pekarskih proizvoda, testenina i brzo smrznutih testa („Sl. list SFRJ", br. 74/88)
2.11	Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje ("Sl. glasnik RS", br. 91/22, br. 26/24)
2.12	Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminanata u hrani („Sl. glasnik RS", br. 73/24, 90/24, 47/25, 61/25)
2.13	Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu (Ministarstvo poljoprivrede, trgovine, šumarstva i vodoprivrede RS, I izdanje, jun 2011.)
2.14	Internacionalni institut za skrob (ISI), Danska
2.15	Interni propisi (procedure, instrukcije, uputstva, studija kvaliteta i bezbednosti proizvoda HPK)

3. PODACI O PROIZVODU

OPIS PROIZVODA	Fini prah bele boje, svojstvenog mirisa i ukusa, bez prisustva stranih primesa, živih i mrtvih insekata, metalnih opiljaka.
KRAKATK OPIS TEHNOLOŠKOG POSTUPKA PROIZVODNJE	Pšenični skrob dobijen je postupkom ispiranja i sušenja iz pšeničnog brašna.
NAMENA PROIZVODA	Koristi se kao aditiv u prehrambenoj industriji, pretežno kao zgušnjivač i stabilizator u mesnoj-, konditorskoj-, pekarskoj industriji i poslastičarstvu, u industriji testenina, za supe, soseve, salatne prelive.
ALERGEN INFO	Proizvod može da sadrži gluten.
GMO	Proizvod nije GMO.
IDENTIFIKOVANA UPOTREBA	Aditiv – zgušnjivač i stabilizator
KORISNICI	Mesna industrija, konditorska industrija, pekarska industrija, poslastičarstvo, proizvodnja testenina,
ROK UPOTREBE	24 meseca.

4. PODACI O POREKLU

GEOGRAFSKO POREKLO SIROVINA	Republika Srbija.
SISTEM UPRAVLJANJA	Sertifikovan sistem HACCP; standardi ISO 9001:2015, IFS v08, Halal i Košer.

5. PODACI O PAKOVANJU, SKLADIŠTENJU I TRANSPORTU

PAKOVANJE	- 25/1 kg i 21/1 kg, u papirnim vrećama, na paleti do 1000 kg, označeno i obmotano streč folijom; - 1000–1100 kg u PP vreći; - u rinfuzi u autocisterni. Ambijentalni uslovi.
SKLADIŠTENJE	Hladan, čist i dobro ventilisan suv prostor. Ambijentalni uslovi.
NAČIN TRANSPORTA	U higijenski i tehnički ispravnim vozilima namenjenim za prevoz hrane.
Izradila: Čila Kiralj	Odobrila: Žana Šaranović
Datum: 25.11.2024.	Datum: 25.11.2024.

Revidirala: Čila Kiralj	Odobrila: Žana Šaranović
Datum: 05.03.2025.	Datum: 05.03.2025.
Datum: 29.08.2025.	Datum: 29.08.2025.