

|                                                                                   |                         |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------|
|  | VITALNI PŠENIČNI GLUTEN | SPG.02-01     |
|                                                                                   |                         | Strana 1 of 3 |

**PROIZVOĐAČKA SPECIFIKACIJA BR. 37**

**VITALNI PŠENIČNI GLUTEN**

**GRUPA PROIZVODA: PROTEINSKI PROIZVOD OD ŽITA**

**1. PARAMETRI KVALITETA I BEZBEDNOSTI**

| KARAKTERISTIKE                           | PARAMETAR                                      | REFERENTNA VREDNOST                                            | METODA ISPITIVANJA                   |
|------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>SENZORSKE</b>                         | Ukus i miris                                   | Svojstven                                                      | Pravilnik 2.15 (ISO 6658:2013)       |
|                                          | Boja                                           | Žuta-krem                                                      |                                      |
|                                          | Konzistencija                                  | Praškasta                                                      |                                      |
|                                          | Prisustvo živih i mrtvih insekata              | Nije dozvoljeno                                                | Pravilnik 2.10                       |
|                                          | Metalni opiljci                                | Nije dozvoljeno                                                | VM/MET 624                           |
| <b>FIZIČKO-HEMIJSKE</b>                  | Sadržaj vlage                                  | max 12%                                                        | Pravilnik 2.9, met. 1.               |
|                                          | Sadržaj proteina (N*6,25) na s.m.              | ≥ 80%                                                          | SRPS EN ISO 16634-1                  |
|                                          | Sadržaj pepela na s.m.                         | max 2%                                                         | Pravilnik 2.9, met. 3.               |
|                                          | pH                                             | 5,0-7,0                                                        | ISI4, 26-5e                          |
|                                          | Sadržaj masti                                  | max 3%                                                         | Pravilnik 2.9, met. 2.               |
|                                          | Stepen vitalnosti                              | min 85%                                                        | VM/MET 1149                          |
|                                          | Granulacija – analiza sita, propad kroz 355 µm | min 99,50%                                                     | Knjiga Kaluđerski/Filipović, str.102 |
|                                          | Granulacija – analiza sita, propad kroz 150 µm | min 75%                                                        |                                      |
| <b>MIKROBIOLOŠKE</b>                     | Broj aerobnih bakterija                        | max 10000 CFU/g                                                | SRPS EN ISO 4833-1                   |
|                                          | Termofilne sporogene bakterije                 | max 300 CFU/g                                                  | VM/MET 319                           |
|                                          | <i>Escherichia coli</i>                        | Negativno -/g                                                  | SRPS ISO 7251                        |
|                                          | Koliformne bakterije                           | Nije dozvoljeno CFU/0,2g                                       | SRPS ISO 4832                        |
|                                          | <i>Salmonella spp.</i>                         | Negativno -/25g                                                | SRPS EN ISO 6579-1                   |
|                                          | <i>Bacillus cereus</i> (30°C)                  | Nije dozvoljeno CFU /0,01g                                     | SRPS EN ISO 7932                     |
|                                          | <i>Staphylococcus aureus</i>                   | Negativno -/0,01g                                              | SRPS EN ISO 6888-3                   |
|                                          | Sulfitoredukujuće klostridije                  | Nije dozvoljeno CFU/g                                          | SRPS ISO 15213                       |
|                                          | Plesni i kvasci                                | max 100 CFU /g                                                 | SRPS ISO 21527-2                     |
| <b>PRISUSTVO KONTAMINENATA I REZIDUA</b> | Olovo (Pb)                                     | max 10 ppm                                                     | SRPS EN 15763                        |
|                                          | Arsen (As)                                     | max 1 ppm                                                      | SRPS EN 15763                        |
|                                          | Aflatoksin (B1+B2+G1+G2)                       | max 10 ppb                                                     | VM/MET 913                           |
|                                          | Deoksinivalenol (DON)                          | max 0,5 ppm                                                    | VM/MET 913                           |
|                                          | Rezidue pesticida                              | Prema Pravilniku 2.11 i Reg. (EC) no.396/2005, Dir. 91/414/EEC | SRPS EN 15662, VM/MET 887            |

|                                                                                   |                         |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------|
|  | VITALNI PŠENIČNI GLUTEN | SPG.02-01     |
|                                                                                   |                         | Strana 2 of 3 |

## 2. ZAKONSKA REGULATIVA

|      |                                                                                                                                                                                                                                    |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.1  | Pravilnik o kvalitetu belančevinastih proizvoda i mešavina belančevinastih proizvoda za prehrambenu industriju („Sl. list SFRJ“ 41/85, „Sl. list SCG“, br. 56/03 – dr. pravilnik i 4/04 – 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, 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 | 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. 36/18) |
| 2.14 | Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu (Ministarstvo poljoprivrede, trgovine, šumarstva i vodoprivrede RS, I izdanje, jun 2011.)                                                                                     |
| 2.15 | Specifikacija kupca                                                                                                                                                                                                                |
| 2.16 | Interni propisi (procedure, instrukcije, uputstva, studija kvaliteta i bezbednosti proizvoda HPK)                                                                                                                                  |

## 3. PODACI O PROIZVODU

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>OPIS PROIZVODA</b>                               | Fini prah žuto-krem boje, svojstvenog mirisa i ukusa, bez prisustva stranih primesa, živih i mrtvih insekata, metalnih opiljaka.                                                                                                                         |
| <b>KRATAK OPIS TEHNOLOŠKOG POSTUPKA PROIZVODNJE</b> | Vitalni pšenični gluten dobijen je postupkom ispiranja i sušenja iz pšeničnog brašna.                                                                                                                                                                    |
| <b>NAMENA PROIZVODA</b>                             | Koristi se kao aditiv u prehrambenoj industriji radi poboljšanja tehnoloških osobina proizvoda – u pekarskoj industriji stabilnost testa i moći zadržavanja gasa; u industriji testenina čvrstoće i lepljivosti; u industriji mesa kao vezivno sredstvo. |
| <b>ALERGEN INFO</b>                                 | Gluten - DA                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>GMO</b>                                          | Proizvod nije GMO.                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>IDENTIFIKOVANA UPOTREBA</b>                      | Aditiv – poboljšanje osobina testa (zadržavanje gasova, čvrstoća i lepljivost), vezivno sredstvo                                                                                                                                                         |
| <b>KORISNICI</b>                                    | Pekarska industrija, proizvodnja testenina, mesna industrija                                                                                                                                                                                             |
| <b>ROK UPOTREBE</b>                                 | 24 meseca.                                                                                                                                                                                                                                               |

## 4. PODACI O POREKLU

|                                    |                                                                             |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>GEOGRAFSKO POREKLO SIROVINA</b> | Republika Srbija.                                                           |
| <b>SISTEM UPRAVLJANJA</b>          | Sertifikovan sistem HACCP; standardi ISO 9001:2015, IFS v08, Halal i Košer. |

|                                                                                   |                         |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------|
|  | VITALNI PŠENIČNI GLUTEN | SPG.02-01     |
|                                                                                   |                         | Strana 3 of 3 |

#### 5. PODACI O PAKOVANJU, SKLADIŠTENJU I TRANSPORTU

|                         |                                                                                                                  |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PAKOVANJE</b>        | - 25/1 kg, u papirnim vrećama, na paleti do 1000 kg, označeno i obmotano streč folijom;<br>- 1000 kg u PP vreći. |
| <b>SKLADIŠTENJE</b>     | Hladan, čist i dobro ventilisan suv prostor. Ambijentalni uslovi.                                                |
| <b>NAČIN TRANSPORTA</b> | U higijenski i tehnički ispravnim vozilima namenjenim za prevoz hrane. Ambijentalni uslovi.                      |

|                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| Izradila: Čila Kiralj | Odobrila: Žana Šaranović |
| Datum: 25.11.2024.    | Datum: 25.11.2024.       |

|                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| Revidirala: Čila Kiralj | Odobrila: Žana Šaranović |
| Datum: 19.03.2025.      | Datum: 19.03.2025.       |
| Datum: 29.08.2025.      | Datum: 29.08.2025.       |