



<b>Ari fruct d.o.o.</b>	<b>SPECIFIKACIJA PROIZVODA</b>	OZNAKA SPECIFIKACIJE
<b>Proizvodnja i prerada</b>		<b>AF-SGP -120-01</b>


<b>1.IDENTIFIKACIONI PODACI</b>	Code Article	<b>114-01</b>	
<b>NAZIV</b>	<b>DUBOKO ZAMRZNUTA ŠLJIVA S-K</b>		
Definicija:	Zdravi i čisti plodovi sljive, ubrani u fazi od 70 % da se mezokarp lako odvaja od kospica, tipičnog ukusa, mirisa i boje i duboko zamrznuti .		
Sorta:	<b>STANLY, ČAČANSKA RODNA I POŽEGAČA</b>		
<b>2.ORGANOLEPTIČKE KARAKTERISTIKE – SENZORSKA ANALIZA</b>			
Izgled rucno secene sljive	Zdrave , cele i pojedinačne polutke, čistog i pravilnog reza, bez kristala leda i oksidisanih prezrelih polutki.		
Aroma i ukus:	Svež, oštar, tipičan za zrelu sljivu. Ne sme biti slab ili razvodnjen, bajat, buđav, fermentiran ili pokvaren		
Miris:	Svež, tipičan za svežu šljivu, bez osećaja bajatosti, bez mirisa buđavosti		
Boja:	Žuto zelena, bez crvene i braon boje		
Tekstura:	Čvrsta, nežna i sočna		
<b>FIZIČKE KARAKTERISTIKE</b>	<b>VREDNOST (uzorak – 5kg)</b>		
PH	3.0-3.5		
Kalibraza:	Bez		
Brix	min12° (mereno na 20°C)		
Vegetativne primese	1 kom. na 10 kg		
Kospice %	1 kom. na 10 kg		
Lomljenih polutki %	Bez		
Nedozrelih I prezrelih plodova%	5%		
% LOMLJENIH POLUTKI	max 5%		
% PLESNIVOG VOĆA	Bez plesnivog i trulog voća		
% VEGETATIVNE PRIMESE	1 kom. na 10 kg		
% KOŠPICE	max 1 kom. na 10 kg		
% OSTALE PRIMESE	BEZ		
<b>3. MIKROBIOLOŠKE KARAKTERISTIKE</b>			
•Mikrobiološke karakteristike su definisane u Anex 1			
<b>4.HEMIJSKE KARAKTERISTIKE – PESTICIDI,TEŠKI METALI,RADIOAKTIVNOST I GMO</b>			
Hemijske karakteristike su definisane u Anex 2			
<b>5.HEMIJSKE KARAKTERISTIKE – PESTICIDI</b>			
Hemijske karakteristike su definisane u Anex 3			
<b>6.HEMIJSKE KARAKTERISTIKE – PESTICIDI,TEŠKI METALI,RADIOAKTIVNOST I GMO</b>			
Radioaktivnost definisana u Anex 4			
<b>7. ALERGENI</b>			
Alergeni su definisane u Anex 5			

<b>PAKOVANJE PROIZVODA</b>				
<b>VRSTA AMBALAŽE</b>	<b>Pakovanje</b>	<b>DIMENZIJE</b>	<b>TEŽINA - neto</b>	<b>TEŽINA – bruto</b>
KESA polietilen LDPE ili HDPE (ili kesa kupca)	10/1	400x(2x145)x700X0.03	10 kg.	10.030 kg.
KARTONSKA KUTIJA	K-200	380x290x200	10 kg.	10.530 kg.
EURO PALETE 80 x 120	EUP	Spakovano prema zahtevu korisnika		
Primarno pakovanje:	PE kese (primarna ambalaža) koje su spakovane u kutiju od petoslojne, valovite lepenke otporne na lomljenje i niske temperature (sekundarna ambalaža) koja je zalepljena plavom, samolepljivom trakom, a sve po zahtevu kupca.			
<b>OZNAKA IZDANJA</b>	<b>DATUM</b>	<b>IZRADIO</b>	<b>ODOBRIO</b>	<b>LIST / LISTOVA</b>
Prethodno izdanje:				1
Izdanje: <b>A</b>				2


<b>Ari fruct d.o.o.</b>	<b>SPECIFIKACIJA PROIZVODA</b>		<b>OZNAKA SPECIFIKACIJE</b>
<b>Proizvodnja i prerada</b>			<b>AF-SGP -120-01</b>
Transportno pakovanje:	Kartonske kutije spakovane na euro paletu i duplo omotane streč folijom (FOL) a sve po zahtevu kupca.		
Označavanje proizvoda:	Pojedinačno pakovanje	Etiketa sa podacima o proizvodu, poreklu, neto težini, broju LOT-a, roku trajanja, temperaturu čuvanja, fabričkom kodu itd.	
	Zbirno pakovanje	Etiketa sa podacima o proizvodu, neto i bruto težini palete, broju LOT-a, broju pojedinačnih pakovanja, fabričkom kodu itd.	
Uslovi skladištenja:	Proizvod skladištiti na temperaturi $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (u hladnjači, u maloprodajnom objektu i kod konzumenta)		
Uslovi transporta:	Kamionom sa ugrađenim rashladnim uređajem – hladnjača na temperaturi $\leq -18^{\circ}\text{C}$		
Rok upotrebe:	30 meseci od datuma zamrzavanja proizvoda.		
Nameravana upotreba:	Za širok krug korisnika.		
Uputstvo za upotrebu:	Pre konzumiranja šljive odmrznuti i može se koristiti bez ikakve prethodne pripreme. Već jednom odmrznutu šljivu nije preporučljivo ponovo zamrzavati. Pre serviranja i za vreme konzumiranja nije preporučljivo duže držati odmrznuti proizvod na temperaturi iznad $20^{\circ}\text{C}$		
Posebne napomene:	Proizvod nije visoko kaloričan tako da kod konzumenata ne izaziva povećanje telesne težine. Preporučuje se dnevna doza od 100 - 150 gr.		

<b>OZNAKA IZDANJA</b>	<b>DATUM</b>	<b>IZRADIO</b>	<b>ODOBRIO</b>	<b>LIST / LISTOVA</b>
Prethodno izdanje:				2
Izdanje: <b>A</b>				2

 <b>Proizvodnja i prerada</b>	<b>SPECIFIKACIJA PROIZVODA</b>	OZNAKA SPECIFIKACIJE
		<b>AF-SGP -115-01</b>

<b>1.IDENTIFIKACIONI PODACI</b>	Code Article	<b>115-01</b>	
<b>NAZIV</b>	<b>DUBOKO ZAMRZNUTA SLJIVA RUČNO SEČENA</b>		
Definicija:	Zdravi i čisti plodovi sljive, ubrani u fazi od 70 % da se mezokarp lako odvaja od kospica, tipičnog ukusa, mirisa i boje i duboko zamrznuti .		
Sorta:	<b>STANLY, ČAČANSKA RODNA I POŽEGAČA</b>		
<b>2.ORGANOLEPTIČKE KARAKTERISTIKE – SENZORSKA ANALIZA</b>			
Izgled ručno secene sljive	Zdrave , cele i pojedinačne polutke, čistog i pravilnog reza, bez kristala leda i oksidisanih prezrelih polutki.		
Aroma i ukus:	Svež, oštar, tipičan za zrelu sljivu. Ne sme biti slab ili razvodnjen, bajat, buđav, fermentiran ili pokvaren		
Miris:	Svež, tipičan za svežu šljivu, bez osećaja bajatosti, bez mirisa buđavosti		
Boja:	Žuto zelena, bez crvene i braon boje		
Tekstura:	Čvrsta, nežna i sočna		
<b>FIZIČKE KARAKTERISTIKE</b>	<b>VREDNOST (uzorak – 5kg)</b>		
PH	3.0-3.5		
Kalibraza:	Bez		
Brix	min12° (mereno na 20°C)		
Vegetativne primese	1 kom. na 10 kg		
Kospice %	1 kom. na 10 kg		
Lomljenih polutki %	Bez		
Nedozrelih I prezrelih plodova%	5%		
% LOMLJENIH POLUTKI	max 5%		
% PLESNIVOG VOČA	Bez plesnivog i trulog voća		
% VEGETATIVNE PRIMESE	1 kom. na 10 kg		
% KOŠPICE	max 1 kom. na 10 kg		
% OSTALE PRIMESE	BEZ		
<b>3. MIKROBIOLOŠKE KARAKTERISTIKE</b>			
•Mikrobiološke karakteristike su definisane u Anex 1			
<b>4.HEMIJSKE KARAKTERISTIKE – PESTICIDI, TESKI METALI, RADIOAKTIVNOST I GMO</b>			
Hemijske karakteristike su definisane u Anex 2			
<b>5.HEMIJSKE KARAKTERISTIKE – PESTICIDI</b>			
Hemijske karakteristike su definisane u Anex 3			
<b>6.HEMIJSKE KARAKTERISTIKE – PESTICIDI, TESKI METALI, RADIOAKTIVNOST I GMO</b>			
Radioaktivnost definisana u Anex 4			
<b>7. ALERGENI</b>			
Alergeni su definisane u Anex 5			
<b>8. JONIZACIJA</b>			
Proizvod nije pretrpeo nikakvo jonizujuće zračenje			


<b>OZNAKA IZDANJA</b>	<b>DATUM</b>	<b>IZRADIO</b>	<b>ODOBRIO</b>	<b>LIST / LISTOVA</b>
Prethodno izdanje:				1
Izdanje: <b>A</b>	07.03.2017.	Nada Bolović	Milena Jovanović	2

 <b>Proizvodnja i prerada</b>	<b>SPECIFIKACIJA PROIZVODA</b>	OZNAKA SPECIFIKACIJE
		<b>AF-SGP -115-01</b>


PAKOVANJE PROIZVODA				
VRSTA AMBALAŽE	Pakovanje	DIMENZIJE	TEŽINA - neto	TEŽINA – bruto
KESA polietilen LDPe ili HDPe (ili kesa kupca)	10/1	400x(2x145)x700X0.03	10 kg.	10.030 kg.
KARTONSKA KUTIJA	K-200	380x290x200	10 kg.	10.530 kg.
EURO PALETE 80 x 120	EUP	Spakovano prema zahtevu korisnika		
Primarno pakovanje:	PE kese (primarna ambalaža) koje su spakovane u kutiju od petoslojne, valovite lepenke otporne na lomljenje i niske temperature (sekundarna ambalaža) koja je zalepljena plavom, samolepljivom trakom, a sve po zahtevu kupca.			
Transportno pakovanje:	Kartonske kutije spakovane na euro paletu i duplo omotane streč folijom (FOL) a sve po zahtevu kupca.			
Označavanje proizvoda:	Pojedinačno pakovanje	Etiketa sa podacima o proizvodu, poreklu, neto težini, broju LOT-a, roku trajanja, temperaturu čuvanja, fabričkom kodu itd.		
	Zbirno pakovanje	Etiketa sa podacima o proizvodu, neto i bruto težini palete, broju LOT-a, broju pojedinačnih pakovanja, fabričkom kodu itd.		
Uslovi skladištenja:	Proizvod skladištiti na temperaturi $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (u hladnjači, u maloprodajnom objektu i kod konzumenta)			
Uslovi transporta:	Kamionom sa ugrađenim rashladnim uređajem – hladnjača na temperaturi $\leq -18^{\circ}\text{C}$			
Rok upotrebe:	24 meseca od datuma proizvodnje			
Nameravana upotreba:	Za širok krug korisnika.			
Uputstvo za upotrebu:	Pre konzumiranja šljive odmrznuti i može se koristiti bez ikakve prethodne pripreme. Već jednom odmrznutu šljivu nije preporučljivo ponovo zamrzavati. Pre serviranja i za vreme konzumiranja nije preporučljivo duže držati odmrznuti proizvod na temperaturi iznad $20^{\circ}\text{C}$			
Posebne napomene:	Proizvod nije visoko kaloričan tako da kod konzumenata ne izaziva povećanje telesne težine. Preporučuje se dnevna doza od 100 - 150 gr.			

OZNAKA IZDANJA	DATUM	IZRADIO	ODOBRIO	LIST / LISTOVA
Prethodno izdanje:				2
Izdanje: <b>A</b>	07.03.2017.	Nada Bolović	Milena Jovanović	2

 <b>Proizvodnja i prerada</b>	<b>SPECIFIKACIJA PROIZVODA</b>	OZNAKA SPECIFIKACIJE
		<b>AF-SGP -116-01</b>

<b>1.IDENTIFIKACIONI PODACI</b>	Code Article	<b>116-01</b>	
<b>NAZIV</b>	<b>DUBOKO ZAMRZNUTA SLJIVA II KLASA BLOK STENLEJ</b>		
Definicija:	Zdravi i čisti plodovi sljive, ubrani u fazi od 70 % da se mezokarp lako odvaja od kospica, tipičnog ukusa, mirisa i boje i duboko zamrznuti .		
Sorta:	<b>STANLY, ČAČANSKA RODNA I POŽEGAČA</b>		
<b>2.ORGANOLEPTIČKE KARAKTERISTIKE – SENZORSKA ANALIZA</b>			
Izgled ručno secene sljive	Zdrave , cele i pojedinačne polutke, čistog i pravilnog reza, bez kristala leda i oksidisanih prezrelih polutki.		
Aroma i ukus:	Svež, oštar, tipičan za zrelu sljivu. Ne sme biti slab ili razvodnjen, bajat, buđav, fermentiran ili pokvaren		
Miris:	Svež, tipičan za svežu šljivu, bez osećaja bajatosti, bez mirisa buđavosti		
Boja:	Žuto zelena, bez crvene i braon boje		
Tekstura:	Čvrsta, nežna i sočna		
<b>FIZIČKE KARAKTERISTIKE</b>	<b>VREDNOST (uzorak – 5kg)</b>		
PH	3.0-3.5		
Kalibraza:	Bez		
Brix	min12° (mereno na 20°C)		
Vegetativne primese	1 kom. na 10 kg		
Kospice %	1 kom. na 10 kg		
Lomljenih polutki %	Bez		
Nedozrelih I prezrelih plodova%	5%		
% LOMLJENIH POLUTKI	max 5%		
% PLESNIVOG VOĆA	<b>Bez plesnivog i trulog voća</b>		
% VEGETATIVNE PRIMESE	<b>1 kom. na 10 kg</b>		
% OSTALE PRIMESE	<b>BEZ</b>		
<b>3. MIKROBIOLOŠKE KARAKTERISTIKE</b>			
•Mikrobiološke karakteristike su definisane u Anex 1			
<b>4.HEMIJSKE KARAKTERISTIKE – PESTICIDI, TESKI METALI, RADIOAKTIVNOST I GMO</b>			
Hemijske karakteristike su definisane u Anex 2			
<b>5.HEMIJSKE KARAKTERISTIKE – PESTICIDI</b>			
Hemijske karakteristike su definisane u Anex 3			
<b>6.HEMIJSKE KARAKTERISTIKE – PESTICIDI, TESKI METALI, RADIOAKTIVNOST I GMO</b>			
Radioaktivnost definisana u Anex 4			
<b>7. ALERGENI</b>			
Alergeni su definisane u Anex 5			
<b>8. JONIZACIJA</b>			
Proizvod nije pretrpeo nikakvo jonizujuće zračenje			

<b>OZNAKA IZDANJA</b>	<b>DATUM</b>	<b>IZRADIO</b>	<b>ODOBRIO</b>	<b>LIST / LISTOVA</b>
Prethodno izdanje:				1
Izdanje: <b>A</b>	07.03.2017.	Nada Bolović	Milena Jovanović	2

 <b>Proizvodnja i prerada</b>	<b>SPECIFIKACIJA PROIZVODA</b>	OZNAKA SPECIFIKACIJE
		<b>AF-SGP -116-01</b>

PAKOVANJE PROIZVODA				
VRSTA AMBALAŽE	Pakovanje	DIMENZIJE	TEŽINA - neto	TEŽINA – bruto
KESA polietilen LDPE ili HDPE (ili kesa kupca)	10/1	400x(2x145)x700X0.03	10 kg.	10.030 kg.
KARTONSKA KUTIJA	K-200	380x290x200	10 kg.	10.530 kg.
EURO PALETE 80 x 120	EUP	Spakovano prema zahtevu korisnika		
Primarno pakovanje:	PE kese (primarna ambalaža) koje su spakovane u kutiju od petoslojne, valovite lepenke otporne na lomljenje i niske temperature (sekundarna ambalaža) koja je zalepljena plavom, samolepljivom trakom, a sve po zahtevu kupca.			
Transportno pakovanje:	Kartonske kutije spakovane na euro paletu i duplo omotane streč folijom (FOL) a sve po zahtevu kupca.			
Označavanje proizvoda:	Pojedinačno pakovanje	Etiketa sa podacima o proizvodu, poreklu, neto težini, broju LOT-a, roku trajanja, temperaturu čuvanja, fabričkom kodu itd.		
	Zbirno pakovanje	Etiketa sa podacima o proizvodu, neto i bruto težini palete, broju LOT-a, broju pojedinačnih pakovanja, fabričkom kodu itd.		
Uslovi skladištenja:	Proizvod skladištiti na temperaturi $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (u hladnjači, u maloprodajnom objektu i kod konzumenta)			
Uslovi transporta:	Kamionom sa ugrađenim rashladnim uređajem – hladnjača na temperaturi $\leq -18^{\circ}\text{C}$			
Rok upotrebe:	24 meseca od datuma proizvodnje			
Nameravana upotreba:	Za širok krug korisnika.			
Uputstvo za upotrebu:	Pre konzumiranja šljive odmrznuti i može se koristiti bez ikakve prethodne pripreme. Već jednom odmrznutu šljivu nije preporučljivo ponovo zamrzavati. Pre serviranja i za vreme konzumiranja nije preporučljivo duže držati odmrznuti proizvod na temperaturi iznad $20^{\circ}\text{C}$			
Posebne napomene:	Proizvod nije visoko kaloričan tako da kod konzumenata ne izaziva povećanje telesne težine. Preporučuje se dnevna doza od 100 - 150 gr.			

OZNAKA IZDANJA	DATUM	IZRADIO	ODOBRIO	LIST / LISTOVA
Prethodno izdanje:				2
Izdanje: <b>A</b>	07.03.2017.	Nada Bolović	Milena Jovanović	2