

Kod našeg dobavljača za liofilizovano voće imamo na raspolaganje sledeće voće :

Jabuka / Pomme / Apple / яблоко
Jagoda / Fraise / strawberry / клубника
Kajsija / Abricot / apricot / абрикос
Kupina / Mûre noire / blackberry / ежевика
Malina / Framboise / raspberry / Малина
Crna ribizla / Cassis / black currant / черная смородина
šljiva / Prune / plum / слива
šumska borovnica / Myrthille sauvage / wild blueberry / Дикая черника
Višnja / Griotte / sour cherry / Вишня морелло
Banana / Banane / banana / банан
Narandža / Orange / orange / оранжевый
Limun / Citron / lemon / лимон
Mango / Mangue / mango / манго

Za 1 kg liofilizovanog voća sa liste vam je potrebno u proseku 7 kg svežeg voća, osim jagodu gde treba 11 kg svežeg voća.

Za informacije, ispod su tabele hrannjivih vrednosti za ta voća u SVEŽEM stanju za 100 g.

Kao primer, tehnički list za liofilizovanu malinu na kraju dokumenta.

Tabele pružaju informacije o prosečnoj količini, kao i o tome šta ovo predstavlja u procentu Nutricionističkih referentnih vrednosti (NRV). NRV predstavljaju kompletan set prehrambenih preporuka i referentnih vrednosti, kao što su referentni unosi stanovništva, prosečne potrebe, odgovarajući nivo potrošnje i minimalni prag potrošnje.

Tabela prikazuje informacije o prosečnoj količini svežeg voća na 100 g neto.

	Jagoda	Jagoda	Malina	Malina	Kupina	Kupina
energetska vrednost 100 g	32 Kcal	134KJ	52 kcal	218 kJ	43 kcal	180 kJ
Glemic indeks	25	25	25	25	25	25
Komponente	Qté.	%VNR	Qté.	%VNR	Qté.	%VNR
Voda	90.1 g	-	85.5 g	-	87.7 g	-
proteini	0.65 g	1.3	1.28 g	2.56	1.44 g	2.88
Lipidi	0.18 g	0.26	0.36 g	0.51	0.39 g	0.56
Zasićene masne kiseline	0.018 g	0.09	0.012 g	0.06	0.027 g	0.14
Ugljikohidrati	6.14 g	2.36	4.26 g	1.64	8.1 g	3.12
Šećer	4.73 g	5.26	4.26 g	4.73	8.1 g	9
vlakna	1.5 g	-	5.99 g	-	1.7 g	-
Organske kiseline			2.12 g	-		
Vitamini	Qté.	%VNR	Qté.	%VNR	Qté.	%VNR
Provitamin A Beta-karoten	7 µg	-	12 µg	-	9 µg	-
Ekvivalentni Vitamin A	1.17 µg	0.15	2 µg	0.25	1.5 µg	0.19
Vitamin B1	0.023 mg	2.09	0.032 mg	2.91	0.029 mg	2.64
Vitamin B2	0.02 mg	1.43	0.038 mg	2.71	0.1 mg	7.14
Vitamin B3	0.49 mg	3.06	0.6 mg	3.75	0.62 mg	3.88
Vitamin B5	0.23 mg	3.83	0.33 mg	5.5	0.26 mg	4.33
Vitamin B6	0.047 mg	3.36	0.055 mg	3.93	0.05 mg	3.57
Vitamin B9	70.5 µg	35.25	21 µg	10.5	6 µg	3
Vitamin C	67.4 mg	84.25	26.2 mg	32.75	36.4 mg	45.5
Vitamin E	0.37 mg	3.08	0.53 mg	4.42	0.87 mg	7.25
Minerali i oligo elementi	Qté.	%VNR	Qté.	%VNR	Qté.	%VNR
Kalcijum	13.1 mg	1.64	25 mg	3.13	39 mg	4.88
bakar	0.026 mg	2.6	0.09 mg	9	0.06 mg	6
gvožđe	0.18 mg	1.29	0.69 mg	4.93	1.85 mg	13.21
Jod	0.6 µg	0.4	0.55 µg	0.37	0.4 µg	0.27
magnezijum	14.1 mg	3.76	22 mg	5.87	18 mg	4.8
mangan	0.3 mg	15	0.67 mg	33.5	1.1 mg	55
fosfor	23.4 mg	3.34	29 mg	4.14	38 mg	5.43
kalijum	171 mg	8.55	151 mg	7.55	194 mg	9.7
selen	-	-	1.3 µg	2.36		-
natrijum	1.83 mg	-	1 mg	-	10 mg	-
cink	0.11 mg	1.1	0.42 mg	4.2	0.12 mg	1.2
polifenoli	Qté.		Qté.			
flavonoidi	84.47 mg		94.49 mg			
fenolne kiseline	12.74 mg		112.78 mg			
Ukupni polifenoli	97.56 mg		207.27 mg			
Stilbeni	0.35 mg					

Tabela prikazuje informacije o prosečnoj količini svežeg voća na 100 g neto.

	Kajsija	Kajsija	Ribizla	Ribizla	Jabuka	Jabuka
energetska vrednost 100 g	48 Kcal	200 kJ	65 Kcal	272 kJ.	52 Kcal	218 kJ.
Glemic indeks	30	30	15	15	38	38
Komponente	Qté.	%VNR	Qté.	%VNR	Qté.	%VNR
Voda	87.6 g	-	80.5 g	-	85.4 g	-
proteini	1.01 g	2.02	1.33 g	2.66	0.25 g	0.5
Lipidi	0.35 g	0.5	0.86 g	1.23	0.25 g	0.36
Zasićene masne kiseline	0.024 g	0.12	0.14 g	0.7	0.052 g	0.26
Ugljikohidrati	7.14 g	2.75	8.03 g	3.09	11.6 g	4.46
Šećer	6.57 g	7.3	8.03 g	8.92	9.35 g	10.39
vlakna	1.8 g	-	5.8 g	-	1.4 g	-
Organske kiseline	1.4 g	-	2.63 g	-	0.46 g	-
Vitamini	Qté.	%VNR	Qté.	%VNR	Qté.	%VNR
Provitamin A Beta-karoten	1090 µg	-	100 µg	-	21.4 µg	-
Ekvivalentni Vitamin A	181.66 µg	22.71	16.67 µg	2.08	3.57 µg	0.45
Vitamin B1	0.03 mg	2.73	0.038 mg	3.45	0.016 mg	1.45
Vitamin B2	0.04 mg	2.86	0.038 mg	2.71	0.019 mg	1.36
Vitamin B3	0.6 mg	3.75	0.3 mg	1.88	0.091 mg	0.57
Vitamin B5	0.24 mg	4	0.4 mg	6.67	0.079 mg	1.32
Vitamin B6	0.054 mg	3.86	0.073 mg	5.21	0.048 mg	3.43
Vitamin B9	9 µg	4.5	8.2 µg	4.1	6 µg	3
Vitamin C	10 mg	12.5	181 mg	226.25	6.25 mg	7.81
Vitamin E	0.89 mg	7.42	2.1 mg	17.5	0.37 mg	3.08
Minerali i oligo elementi	Qté.	%VNR	Qté.	%VNR	Qté.	%VNR
Kalcijum	16.1 mg	2.01	57.1 mg	7.14	5.34 mg	0.67
bakar	0.082 mg	8.2	0.093 mg	9.3	0.041 mg	4.1
gvožđe	0.19 mg	1.36	1.17 mg	8.36	0.099 mg	0.71
Jod	0.37 µg	0.25	1.5 µg	1	0.2 µg	0.13
magnezijum	9.94 mg	2.65	23 mg	6.13	6.47 mg	1.73
mangan	0.071 mg	3.55	0.28 mg	14	0.036 mg	1.8
fosfor	22.5 mg	3.21	53.5 mg	7.64	14.4 mg	2.06
kalijum	229 mg	11.45	330 mg	16.5	119 mg	5.95
selen			1.1 µg	2	-	-
natrijum	1.11 mg	-	2.5 mg	-	1.5 mg	-
cink	0.14 mg	1.4	0.28 mg	2.8	0.031 mg	0.31
polifenoli	Qté.		Qté.		Qté.	
flavonoidi	7.55 mg		607.08 mg		37.34 mg	
fenolne kiseline	10.04 mg		14.8 mg		19.01 mg	
Ukupni polifenoli	17.59 mg		621.88 mg		56.35 mg	
Stilbeni						

Tabela prikazuje informacije o prosečnoj količini svežeg voća na 100 g neto.

	šljiva	šljiva	višnja	višnja	Borovnica	Borovnica
energetska vrednost 100 g	46 Kcal	192 kJ	50 Kcal	209 kJ	57 kcal	238 kJ
Glemic indeks	39	39	25	25	25	25
Komponente	Qté.	%VNR	Qté.	%VNR	Qté.	%VNR
Voda	87 g	-	83.8 g	-	84.2 g	-
proteini	0.66 g	1.32	1.16 g	2.32	0.87 g	1.74
Lipidi	0.29 g	0.41	0.25 g	0.36	0.33 g	0.47
Zasićene masne kiseline	0.038 g	0.19	0.055 g	0.28	0.028 g	0.14
Ugljikohidrati	8.83 g	3.4	11.6 g	4.46	10.6 g	4.08
Šećer	8.83 g	9.81	11.6 g	12.89	9.96 g	11.07
vlakna	1.5 g	-	1.7 g	-	2.4 g	-
Organske kiseline	1.27 g	-	0.95 g	-	1.37 g	-
Vitamini	Qté.	%VNR	Qté.	%VNR	Qté.	%VNR
Provitamin A Beta-karoten	190 µg	-	38 µg	-	32 µg	-
Ekvivalentni Vitamin A	31.67 µg	3.96	6.33 µg	0.79	5.33 µg	0.67
Vitamin B1	0.024 mg	2.18	0.026 mg	2.36	0.037 mg	3.36
Vitamin B2	0.026 mg	1.86	0.032 mg	2.29	0.041 mg	2.93
Vitamin B3	0.41 mg	2.56	0.18 mg	1.13	0.42 mg	2.63
Vitamin B5	0.14 mg	2.33	0.23 mg	3.83	0.12 mg	2
Vitamin B6	0.037 mg	2.64	0.047 mg	3.36	0.052 mg	3.71
Vitamin B9	4 µg	2	6 µg	3	6 µg	3
Vitamin C	7.25 mg	9.06	8.5 mg	10.63	9.7 mg	12.13
Vitamin E	0.33 mg	2.75	0.14 mg	1.17	0.57 mg	4.75
Minerali i oligo elementi	Qté.	%VNR	Qté.	%VNR	Qté.	%VNR
Kalcijum	7.29 mg	0.91	15 mg	1.88	6 mg	0.75
bakar	0.06 mg	6	0.088 mg	8.8	0.057 mg	5.7
gvožđe	0.16 mg	1.14	0.17 mg	1.21	0.28 mg	2
Jod	0.4 µg	0.27	0.2 µg	0.13	0.5 µg	0.33
magnezijum	6 mg	1.6	11.2 mg	2.99	6 mg	1.6
mangan	0.076 mg	3.8	0.056 mg	2.8	0.34 mg	17
fosfor	17.8 mg	2.54	24.5 mg	3.5	12 mg	1.71
kalijum	149 mg	7.45	200 mg	10	77 mg	3.85
selen	0.11 µg	0.2				
natrijum	3 mg	-	2 mg	-	1 mg	-
cink	0.096 mg	0.96	0.054 mg	0.54	0.16 mg	1.6
polifenoli	Qté.		Qté.		Qté.	
flavonoidi	101.4 mg		186.48 mg		1.27 mg	
fenolne kiseline	89.07 mg		87.8 mg		2.9 mg	
Ukupni polifenoli	190.47 mg		274.28 mg		4.84 mg	
Stilbeni					0.67 mg	

SPECIFIKACIJA PROIZVODA – PRODUCT SPECIFICATION

Šifra proizvoda/Product code: 700121

Naziv proizvoda/Product name: Liofilizovana malina cela / Freeze dried raspberry whole

Vrsta i sorta: *Rubus idaeus* - Willamette, Meeker

Poreklo (Origin): Srbija, (Serbia)

Poreklo/Origin: Srbija/Serbia

Opšti opis: Celi plodovi maline koji su osušeni procesom liofilizacije.

Description: whole raspberries, obtained by freeze drying process



FIZIČKE OSOBINE (physical characteristics)

Strane materije (Foreign material)	Materije koje nisu biljnog porekla non plant origin material	Nedozvoljeno (No)
Ostaci drugih biljaka Foreign evm	Odnosi se na biljne delove koji nisu od biljke maline parts of other plants (no raspberries)	Nedozvoljeno(No)
Ostaci od biljke maline Raspberry plant (EVM)	Delovi biljke maline – list, čašica, drška i sl Parts of raspberry - Plug, stalk, calyx	Nedozvoljeno(No)
Insekti i štetočine Insects and pests	Odnosi se i na njihove ostatke. (delovi, larve, jaja i sl) also refers to the their parts (parts, larvae, eggs)	Nedozvoljeno(No)
Nedozreli plodovi Under ripe	Nedovoljno zreli plodovi maline	max 5% wt
Prezreli plodovi Overripe	Broj prezrelih i oksidisanih plodova	max 1% wt
Polomljeni plodovi Broken fruit	Plodovi koji nisu celi	max 20%
Plesnivi plodovi Mouldy berries	Sa prisustvom vidljive plesni na koštunicama	Nedozvoljeno(No)
Ožegotine Sun burned	Nastale od sunca koje su bele i sive boje	max 5% wt
Brix	Sadržaj suve materije merene na 20°C (pre sušenja)	5,5-13,5 °Bx
Sadržaj vlage Moisture content	Sadržaj vlage u procentima	Max 4%

SENZORNE OSOBINE (Organoleptic quality)

Boja/Colour	Od svetlo crvene do tamno crvene, tipična za sortu. Typical
Miris/Taste	Karakterističan za sortu, bez prisustva drugih stranih mirisa. Typical
Ukus/Scent	Prijatan, suv, hrskav, nefermentisan i tipičan za sortu. Typical
Izgled/Look	Ujednačen sa istom ili sličnom teksturom, oblikom i formom. Typical

HEMIJSKE KARAKTERISTIKE

TEŠKI METALI (Heavy metals)

PESTICIDI (Chemical composition – pesticides)

Prema važećim standardima, zakonima, pravilnicima i regulativama Srbije i EU Aneks 1, Anex 2, Anex 5

According to the applicable standards, laws, rules and regulations of Serbia and EU Annex 1, Annex 2, Annex 5

MIKROBIOLOŠKE KARAKTERISTIKE (microbiological characteristics)

Prema važećim standardima, zakonima, pravilnicima i regulativama Srbije i EU Aneks 3, Aneks 5

According to the applicable standards, laws, rules and regulations of Serbia and EU Annex 3, Annex 5

DRUGE KARAKTERISTIKE (Other characteristics)

Sastojci, aditivi, alergeni:	(Spisak alergena) Anex 4 Negative
GMO:	Proizvod ne potiče od genetski modifikovanih organizama. Negative
Norovirus	Proizvod ne sadrži Norovirus (PCR). Negative
Hepatitis A	Proizvod ne sadrži Hepatitis A (PCR). Negative
Mikotoksini: Aflatoksin (B1+B2+G1+G2) Aflatoksin B1	Proizvod ne sadrži Aflatoksin(PCR) Negative
Jonizacija (ionization):	Proizvod nije pretrpeo jonizujuće zračenje. Negative

Radioaktivnost (radioactivity):

Nije prisutna No

Vrši se po zahtevu korisnika:

Eur limit Cs134 i Cs137 = max 600Bq/kg (EC)
733/2008Ser limit Cs134 i Cs137 = max1250Bq/kg Prav.
86/2011**KONTROLA PROIZVODNOG PROCESA / Production process control**

Vrši se prema HACCP planu, uz obavezno prisustvo metal-detektora sa etalonima od 2.5mm metal (Ferrous), 3.0mm obojeni metali (Brass), 3.0mm nerđajući čelik (Stainless Steel). Proizvod se čuva na temperaturi od 20°C+/-5°C
Done according to the HACCP plan, with the obligatory presence of metal detectors with etalons of 2.5mm (Ferrous), 3.0mm (Brass), 3.0mm, (Stainless Steel). The product is stored at a temperature of 20°C +/-5°C

PAKOVANJE (PACKAGING)

Kesa (bag)	KESA barijerna Barrier bags
Kutija(box)	Kartonska kutija K-240 380x280x240
Traka (tape)	Selotejp providna ili braon traka za kutije transparent or brown tape
Etiketa (label)	Pojedinačna i zbira: Etiketa sa podacima prema Pravilniku o deklarisanju i označavanju Individually and collectively: The label data according to the Regulations on labeling and marking
Folija (Stretch film)	Streč folija
Masa (mass)	Pojedinačno pakovanje: NETO:500g – ceo plod (whole)



Izgled kutije (box)



Etiketa za kutiju (label)

Liofilizovana malina je pakovana u barijernim kesama koje se postavljaju u kutiju.

Kutije su zalepljene trakom, obeležene jasno i vidljivo etiketom i po potrebi čvsto strečovane folijom.

Freeze dried raspberries are packed in a barrier bags and they are placed in a box.

The boxes are affixed to tape, marked clearly and visibly labeled and wrapped with stretch film.

Prosečne nutritivne vrednosti na 100 g proizvoda /
Average nutritive information per 100 g product

Energetska vrednost/Energy	: 1655 kJ/394 kcal
Masti/Fat	: 1,65 g
Zasićene masne kiseline/Saturated fat	: 0,1 g
Ugljeni hidrati/Carbohydrate	: 86,7 g
Šećeri/Sugars	: 34,6 g
Proteini/Protein	: 7,05 g
Natrijum/Sodium	: 0,0065 g
Vitamin C (mg/100g)	: 148
Sadržaj dijetetskih vlakana/Fiber content	: 27,96 g

ČUVANJE, UPUTSTVO I NAPOMENE

Proizvod skladištiti na suvom mestu, tokom transporta, u maloprodajnim objektima i kod konzumenta.

Proizvod nije visoko kaloričan tako da kod konzumenata ne izaziva povećanje telesne težine.

Proizvod nije namenjen osobama alergičnim na jagodasto voće.

Liofilizovana malina može se konzumirati bez ikakve prethodne pripreme. Otvoreno pakovanje je higroskopno pa plod gubi hrskavost i suvoću nakon nekoliko časova. Poželjno je plodove neposredno posle otvaranja konzumirati ili pakovanje otvarati i zatvarati po potrebi. Rok upotrebe: 12 meseci

The product must be stored in a dry place, during transport, in retail stores and in consumers. The product does not have much high calories so that it does not cause an increase in body weight. The product is not intended for persons allergic to berries. Freeze dried raspberries can be eaten without any prior preparation. Open package is hygroscopic and the fruit loses its crispness and dryness after a few hours. Preferably, the fruit is consumed immediately after opening the package, or to open and close as needed. Shelf life: 12 months

Datum poslednje revizije (Last revision date): 19.04.2019