



Industrija skroba  
Jabuka d.o.o.  
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA  
**KUKURUZNI SKROB**

Broj: **SP.01**

Izdanje: Br.12/Datum: Jul 2025.

Strana 1 od 2

### 1. Identifikacija proizvoda

**Naziv proizvoda**

Kukuruzni skrob

**Barcode**

8606105499019

**Organoleptička svojstva**

Fini prah, bez mirisa, bele do svetlo žute boje, svojstvenog ukusa.

Lako apsorbuje strane mirise.

**Hemijski sastav**

Kukuruzni skrob je ugljeni hidrat, polimer molekula D – glukoze  $[(C_6H_{10}O_5)_n]$ .

Dobijen je u procesu mokre prerade kukuruza.

### 2. Fizičko – hemijske karakteristike i mikrobiološki kriterijumi

Naziv/jedinica	Granice	Metod ispitivanja ( Interno / Eksterno )
Vlaga (%)	max 14	MI.21a / SRPS EN ISO 1666
Ukupni protein (%)	max 0,4	MI.22 / SRPS EN ISO 3188
Pepeo (%)	max 0,1	MI.23 / SRPS EN ISO 3593
Sadržaj masti (%)	max 0,1	MI.25 / SRPS EN ISO 3947
Slobodan SO <sub>2</sub> (mg/kg)	max 10	MI.26 / ISO 5379-Acidimetrijski
pH-vrednost (20% suspenzija)	4,5 – 6,8	MI.24 / ISI 26-5e- Potenciometrijski
Sadržaj teških metala		Eksterno ispitivanje
Olovo(mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Arsen (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Kadmijum (mg/kg)	max 0,05	SRPS EN 15763-ICP/MS
Živa (mg/kg)	max 0,01	SRPS EN 15763-ICP/MS
Sadržaj mikotoksina		Eksterno ispitivanje
Aflatoksin (B1+G1+B2+G2) (µg/kg)	max 4	VM/MET 913-LC/MS/MS
Aflatoksin B1 (µg/kg)	max 2	VM/MET 913-LC/MS/MS
Zearalenon (µg/kg)	max 75	VM/MET 913-LC/MS/MS
Ohratoksin A (µg/kg)	max 3	VM/MET 913-LC/MS/MS
Fumonizini (B1+B2) (µg/kg)	max 1000	VM/MET 913-LC/MS/MS
Suma T-2 i HT-2 (µg/kg)	max 20	VM/MET 913-LC/MS/MS
Mikrobiološki kriterijumi		Eksterno ispitivanje
Plesni (CFU/g)	max 100	SRPS ISO 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	max 10000	SRPS EN ISO 4833-1
Salmonella spp ( /25 g )	odsustvo	SRPS EN ISO 6579-1 Izuzimajući aneks D SRPS EN ISO 6579-1:2017/A1:2020

### 3. Zakonska regulativa

3.1 Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe, Sl. list SRJ br. 33/95; Sl. list SCG br. 56/03 i 4/04

3.2 Pravilnik o prehrambenim aditivima, Sl. glasnik RS br. 53/2018

3.3 Zakon o bezbednosti hrane, Sl. glasnik RS br. 41/09 i 17/19

3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa, Sl. glasnik RS br. 72/10 i 62/18

3.5 Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje, Sl. glasnik RS br. 132/20, 91/22 i 26/2024

3.6 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminanata u hrani, Sl. glasnik RS br. 73/24, 90/24 i 47/2025 i 61/2025

3.7 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 i 61/2024

3.8 Zakon o genetički modifikovanim organizmima, Sl. glasnik RS br. 41/09

3.9 Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu (IZJZ, prvo izdanje jun 2011), poglavlje IV

3.10 Regulation (EU) 2023/915 – o maksimalnim nivoima kontaminanata u hrani

3.11 Regulation (EU) 1169/2011 – o informisanju potrošača o hrani

3.12 Regulation (EC) 178/2002 – o opštim principima i zahtevima zakonodavstva o hrani

3.13 Regulation (EC) 852/2004 – o higijeni hrane

3.14 Regulation (EU) 10/2011 – o materijalima i predmetima od plastike u kontaktu sa hranom



Industrija skroba  
Jabuka d.o.o.  
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA  
**KUKURUZNI SKROB**

Broj: **SP.01**

Izdanje: Br.12/Datum: Jul 2025.

Strana 2 od 2

#### 4. Pakovanje / ambalaža

Papirne, višeslojne ventil vreće (25kg); Big-Bag vreće (500 kg, 800 kg, 1000kg)

#### 5. Označavanje / deklarisanje

U skladu sa Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. glasnik RS br. 19/17, 16/18, 17/20, 118/20, 17/22, 23/22, 30/22 i 61/2024

#### 6. Uslovi skladištenja / transporta

**Upakovan:** Čuvati u suvim, čistim i dobro provetrenim prostorijama, pri relativnoj vlažnosti vazduha do 70% i ambijetalnoj temperaturi, na paletama koje su fizički odvojene od zidova i hemikalija. Ne skladištiti u blizini materijala sa izraženim mirisima.  
**Rinfuz:** U odgovarajućim silosima, koji omogućavaju zaštitu od kontaminacije i vlage, sa redovnim higijenskim nadzorom.  
**Transport:** U zatvorenim, čistim i suvim prevoznim sredstvima, bez prisustva neprehrambenih materijala i uz obaveznu zaštitu od vlage, kontaminacije i mirisa.

#### 7. Rok trajanja

Dve godine

#### 8. Primena

##### Prehrambena industrija

Funkcija kukuruznog skroba u prehrambenim proizvodima je sledeća: zgušnjivač, vezivno sredstvo, nosilac teksture, stabilizator hrane. Upotrebljava se u proizvodnji pudinga, supa, preliva za salate, pekarskih proizvoda, različitih slatkiša, mesnih prerađevina.

##### Farmaceutska industrija

Kukuruzni skrob upotrebljava se za fermentacione podloge i tabletiranje.

##### Hrana za životinje

Kukuruzni skrob upotrebljava se u pripremi hrane za životinje.

#### 9. Informacija o prisustvu alergena

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak		Potencijalna unakrsna kontaminacija
	Da/Ne	Da/Ne	Da/Ne
Kikiriki i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Zglavkari i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (jastog, škampe, rakovi, školjke)	Ne		Ne
Riba i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Jaja i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Koštunjavo voće i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Mleko i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu (uključujući laktozu)	Ne		Ne
Soja i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Žitarice koje sadrže gluten i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (*)	Ne		Ne
Sumpor dioksid i sulfiti ( ** )	Ne		Ne
Celer i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Susam i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Slačica i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Mekušci i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Lupin i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Mahunarke i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne

(\*) Odnosi se na pšenicu, raž, ječam, pirinač, ovas, kamut ili njihove hibridne sojeve

(\*\*) SO<sub>2</sub> je sastojak vode za kvašenje kukuruza. Prisustvo sumpor-dioksida u trgovinama potvrđeno je analizama i ne prelazi granicu od 10 mg/kg propisanu

za obavezno deklarisanje u skladu sa Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. glasnik RS br. 19/17, 16/18, 17/20, 118/20, 17/22, 23/22, 30/22, 61/2024 i Uredbom (EU) 1169/2011.

#### 10. GMO status

Proizvod dobijen iz genetski nemodifikovane sirovine.

#### 11. HALAL status

Halal sertifikat

#### 12. KOSHER status

Kosher sertifikat

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Milena Milićević	Jarmila Jonaš
Potpis		



Industrija skroba  
JABUKA d.o.o.  
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA  
**KUKURUZNI SKROB**

Broj: **SP.01/1**

Izdanje: Br.10/Datum: Mart 2025.

Strana 1 od 1

### 1. Identifikacija proizvoda

<b>Naziv proizvoda</b>	Kukuruzni skrob
<b>Barcode</b>	8606105499019
<b>Organoleptička svojstva</b>	Fini prah, bez mirisa, bele do svetlo žute boje, svojstvenog ukusa. Lako apsorbuje strane mirise.
<b>Hemijski sastav</b>	Kukuruzni skrob je ugljeni hidrat sintetizovan u biljkama polimerizacijom molekula D – glukoze $[(C_6H_{10}O_5)_n]$ koji su međusobno povezani (1,4) i (1,6) glukozidnim vezama. Dobijen je u procesu mokre prerade kukuruza.

### 2. Fizičko – hemijske karakteristike

Naziv/jedinica	Granice	Metod ispitivanja ( Interno / Eksterno )
Vlaga (%)	max 14	MI.21a / SRPS EN ISO 1666
Ukupni protein (%)	max 0,4	MI.22 / SRPS EN ISO 3188
Pepeo (%)	max 0,1	MI.23 / SRPS EN ISO 3593
pH-vrednost (20% suspenzija)	5,0 – 7,0	MI.24 / ISI 26-5e- Potencimetrijski
<b>Sadržaj teških metala</b>		<b>Eksterno ispitivanje</b>
Olovo(mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Arsen (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763-ICP/MS

### 3. Zakonska regulativa

Proizvod je u saglasnosti sa sledećim propisima:

- 3.1 Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe, Sl. list SRJ br. 33/95; Sl. list SCG br. 56/03 i 4/04
- 3.2 Zakon o hemikalijama, Sl. glasnik RS br. 36/09, 88/10, 92/11, 93/12 i 25/15
- 3.3 Zakon o bezbednosti i zdravlju na radu, Sl. glasnik RS br. 101/2005 i 91/2015
- 3.4 Pravilnik o ambalaži i ambalažnom otpadu, Sl. glasnik RS br. 88/2019
- 3.5 Zakon o zaštiti potrošača, Sl. glasnik RS br. 88/2021
- 3.6 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminanata u hrani, Sl. glasnik RS br. 73/2024 i 90/2024

### 4. Pakovanje / ambalaža

Papirne, višeslojne ventil vreće(25kg); Big-Bag vreće ( 500 kg, 800kg, 1000kg), rinfuz

Ambalaža je izrađena od materijala pogodnih za kontakt sa hranom u skladu sa Uredbom (EU) 10/2011.

### 5. Označavanje / deklarisanje

Deklaracija koja sadrži:

- naziv proizvoda,
- naziv i sedište proizvođača,
- neto masu u kilogramima,
- serija- Lot
- rok trajanja
- uslovi skladištenja.
- Proizvod nije namenjen za prehrambenu ili farmaceutsku upotrebu

### 6. Uslovi skladištenja / transporta

Upakovan: Čuvati u suvim, čistim i dobro provetrenim prostorijama, na ambijentalnoj temperaturi i relativnoj vlažnosti do 70%, udaljeno od hemikalija i materijala sa izraženim mirisima.

**Rinfuz:** Silosi pod sanitarnim nadzorom.

**Transport:** Zatvorena, čista prevozna sredstva zaštićena od vlage i kontaminacije.

### 7. Rok trajanja

Dve godine

### 8. Primena

#### Papirna i tekstilna industrija

- Kukuruzni skrob ima primenu u proizvodnji papira za poboljšavanje mehaničkih osobina .
- Upotrebljava se i kao osnovna sirovina za proizvodnju lepka za valovitu lepenku.
- Koristi se u tekstilnoj industriji kao i u domaćinstvu za štirkanje.

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Danijela Kotarac	Jarmila Jonaš
Potpis		



Industrija skroba  
Jabuka d.o.o.  
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA  
**PANGEL P**

Broj: SP.02

Izdanje: Br.11/ Datum: Oktobar 2025.

Strana 1 od 2

### 1. Identifikacija proizvoda

<b>Naziv proizvoda</b>	Pangel P
<b>Barcode</b>	8606105499330
<b>Organoleptička svojstva</b>	Prah bele do svetlo žute boje.
<b>Hemijski sastav</b>	Termički modifikovan (preželiran) kukuruzni skrob, pripada grupi hladno rastvorljivih skrobova.

### 2. Fizičko – hemijske karakteristike i mikrobiološki kriterijumi

Naziv/jedinica	Granice	Metod ispitivanja ( Interno / Eksterno )
Vlaga (%)	max 10	MI.21a / SRPS EN ISO 1666
pH – vrednost (5% suspenzija)	5,5 – 8	MI.40 / ISI 26-5e- Potencijometrija
Viskozitet, Brabender viskograf Pt 100, 350 cmg, 7% pasta, 25°C (BU)	350-500	MI.39 – Interna metoda
Sadržaj teških metala		Eksterno ispitivanje
Olovo (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Arsen (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Kadmijum (mg/kg)	max 0,05	SRPS EN 15763-ICP/MS
Živa (mg/kg)	max 0,03	SRPS EN 15763-ICP/MS
Sadržaj mikotoksina		Eksterno ispitivanje
Aflatoksin (B1+G1+B2+G2) (µg/kg)	max 4	VM/MET 913-LC/MS/MS
Aflatoksin B1 (µg/kg)	max 2	VM/MET 913-LC/MS/MS
Zearalenon (µg/kg)	max 75	VM/MET 913-LC/MS/MS
Ohratoksin A (µg/kg)	max 3	VM/MET 913-LC/MS/MS
Fumonizini B1+B2 (µg/kg)	max 1000	VM/MET 913-LC/MS/MS
Suma T-2 i HT-2 (µg/kg)	max 20	VM/MET 913-LC/MS/MS
Mikrobiološki kriterijumi		Eksterno ispitivanje
Plesni (CFU/g)	max 100	SRPS ISO 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	max 10000	SRPS EN ISO 4833-1
Salmonella spp ( /25 g )	odsustvo	SRPS EN ISO 6579-1 Izuzimajući aneks D SRPS EN ISO 6579- 1:2017/A1:2020

### 3. Zakonska regulativa

- 3.1 Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe, Sl. list SRJ br. 33/95; Sl. list SCG br. 56/03, 4/04
- 3.2 Pravilnik o prehrambenim aditivima, Sl. glasnik RS br. 53/18
- 3.3 Zakon o bezbednosti hrane, Sl. glasnik RS br. 41/09, 17/19
- 3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa, Sl. glasnik RS br. 72/10 i 62/18
- 3.5 Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje, Sl. glasnik RS br. 132/20, 91/22 i 26/2024
- 3.6 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminanata u hrani, Sl. glasnik RS br. 73/2024, 90/2024, 47/2025 i 61/2025
- 3.7 Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu, prvo izdanje jun 2011, poglavlje IV
- 3.8 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 i 61/2024
- 3.9 Zakon o genetički modifikovanim organizmima, Sl. glasnik RS br. 41/09
- 3.10. 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. 36/2018



Industrija skroba  
Jabuka d.o.o.  
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA  
**PANGEL P**

Broj: SP.02

Izdanje: Br.11/ Datum: Oktobar 2025.

Strana 2od 2

#### 4. Pakovanje / ambalaža

Papirne višeslojne ventil vreće (25kg)

Ambalaža je izrađena od materijala pogodnih za kontakt sa hranom u skladu sa Uredbom (EU) br. 10/2011

#### 5. Označavanje / deklarisanje

U skladu sa Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. glasnik RS br. 19/17, 16/18, 17/20, 118/20, 17/22, 23/22, 30/22 i i 61/2024.

#### 6. Uslovi skladištenja / transporta

**Skladištenje:** U suvim, dobro provetrenim prostorijama, na paletama udaljenim od hemikalija i materijala sa specifičnim mirisima, zaštićen plastičnim folijama

**Transport:** Zatvorena prevozna sredstva.

#### 7. Rok trajanja

Dve godine

#### 8. Primena

##### Prehrambena industrija

Pangel se upotrebljava u proizvodnji hrane kao ugušćivač i sredstvo za vezivanje: instant pudinga (priprema sa hladnom vodom), instant supa (priprema se sa zagrejanom vodom temperature 70-80°C), pekarskih kremova, šlaga, u kiselim umacima, kečapima...

##### Farmaceutska industrija

Pangel nalazi primenu u procesu tabletiranja (bolja tvrdoća i kasnija dezintegracija).

#### 9. Informacija o prisustvu alergena

Alergenski sastojak	Korišćen kao	Potencijalna unakrsna
	sastojak	kontaminacija
	Da/Ne	Da/ Ne
Kikiriki i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Zglavkari i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (jastog, škampe, rakovi, školjke)	Ne	Ne
Riba i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Jaja i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Košunjavo voće i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Mleko i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu (uključujući laktazu)	Ne	Ne
Soja i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Žitarice koje sadrže gluten i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (*)	Ne	Ne
Sumpor dioksid i sulfiti (**)	Ne	Ne
Celer i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Susam i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Slačica i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Mekušci i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Lupin i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Mahunarke i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne

(\*) Odnosi se na pšenicu, raž, ječam, pirinač, ovas, kamut ili njihove hibridne sojeve

(\*\*) SO<sub>2</sub> je sastojak vode za kvašenje kukuruza. Prisustvo sumpor-dioksida u tragovima potvrđeno je analizama i ne prelazi 10 mg/kg u skladu sa Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. glasnik RS br. 19/17, 16/18, 17/20, 118/20, 17/22, 23/22, 30/22, 61/2024 i Uredbom (EU) 1169/2011

#### 10. GMO status

Proizvod dobijen iz nemodifikovane sirovine

#### 11. HALAL status

Halal sertifikat

#### 12. Kosher status

Kosher sertifikat

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Ljubica Nedeljković	Jarmila Jonaš
Potpis		



Industrija skroba  
Jabuka d.o.o.  
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA  
**PANGEL T**

Broj: SP.02/01

Izdanje: Br 05/ Datum: Novembar 2025

Strana 1 od 1

### 1. Identifikacija proizvoda

**Naziv proizvoda** Pangel T  
**Barcode** 8606105499088  
**Organoleptička svojstva** Prah, bele do svetlo žute boje.  
**Hemijski sastav** Termički modifikovan kukuruzni skrob, pripada grupi hladno rastvorljivih skrobova.

### 2. Fizičko – hemijske karakteristike

Naziv/jedinica	Granice	Metod ispitivanja ( Interno / Eksterno )
Vlaga (%)	max 10	MI.21a / SRPS EN ISO 1666
pH – vrednost (5% suspenzija)	5,5 – 8	MI.40 / ISI 26-5e- Potencimetrija
Viskozitet, Brabender viskograf Pt 100, 350 cmg, 7% pasta, 25°C (BU)	350-500	MI.39 – Interna metoda

### 3. Zakonska regulativa

3.1 Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe, Sl. list SRJ br. 33/95; Sl. list SCG br. 56/03, 4/04

### 4. Pakovanje / ambalaža

Papirne višeslojne ventil vreće (20 - 35 kg), Big-Bag vreće.

### 5. Označavanje / deklarisanje

Deklaracija sadrži podatke:  
- naziv proizvoda,  
- naziv i sedište proizvođača,  
- neto masu u kilogramima,  
- datum proizvodnje,  
- serija – Lot,  
- rok trajanja,  
- uslovi skladištenja.

### 6. Uslovi skladištenja / transporta

**Skladištenje:** U suvim prostorijama

**Transport:** Zatvorena prevozna sredstva.

### 7. Rok trajanja

Dve godine

### 8. Primena

#### Papirna industrija

Pangel je osnovna komponenta u pripremi adheziva koji nalazi primenu u proizvodnji papira i kartona.

#### Vezivno sredstvo u livačkoj industriji i u proizvodnji briketa

Pangel se uporebljava kao vezivo u smeši za jezgra i kalupe ,u procesima briketiranja ugljene prašine, drvene strugotine i sličnih organskih otpadaka. Potpuno sagoreva.

#### Naftne bušotine

Pangel u mulju sprečava dilatacije, lepljenje blata za zid i sedimentaciju šljunka pri vađenju bušilice.

#### Flokulacija

Upotrebljava se u proizvodnji aluminijuma i obradi otpadnih voda (proces sedimentacije).

#### Flotacija

Pangel nalazi primenu u flotaciji bakra (proces bez natrijum hidroksida).

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Ljubica Nedeljković	Jarmila Jonaš
Potpis		



Industrija skroba  
Jabuka d.o.o.  
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA  
**KARTONIN**

Broj: **SP.03**

Izdanje br 10/Datum: Mart 2025.

Strana 1 od 1

### 1. Identifikacija proizvoda

<b>Naziv proizvoda</b>	Kartonin
<b>Barcode</b>	8606105499132
<b>Organoleptička svojstva</b>	Prah, bele boje.
<b>Hemijski sastav</b>	Polikomponentni adheziv na bazi kukuruznog skroba i hemijskih aditiva.

### 2. Fizičko – hemijske karakteristike

Naziv/jedinica	Granice	Metod ispitivanja ( Interno / Eksterno )
Vlaga (%)	10 - 14	MI.21a / SRPS EN ISO 1666
pH (20% suspenzija)	10 - 12	MI.24 / ISI 26-5e- Potencijometrijski
Pepeo (%)	Max 10	MI.70 / SRPS EN ISO 3593
Temperatura želatinizacije (°C)	60 - 65	MI.69 – Interna
Viskozitet po Stein Hall-u (sec.) (*)	min 50	MI.68 – Stein Hall

( \*)Za analizu se uzima lepak iz pripremnog tanka i meri viskozitet na 25 °C.

### 3. Zakonska regulativa

- 3.1 Zakon o hemikalijama, Sl. glasnik RS 36/09
- 3.2 Zakon o bezbednosti i zdravlju na radu, Sl. glasnik RS 101/05
- 3.3 Zakon o ambalaži i ambalažnom otpadu, Sl. glasnik RS 88/2019
- 3.4 REACH regulativa (EC 1907/2006)
- 3.5 Zakon o zaštiti potrošača, Sl. glasnik RS 88/2021

### 4. Pakovanje / ambalaža

Papirne višeslojne vreće (25kg), Big-Bag vreće(1000kg).

### 5. Označavanje / deklarisanje

Etiketa (deklaracija) koja sadrži:

- naziv proizvoda,
- naziv i sedište proizvođača,
- neto masu u kilogramima,
- datum proizvodnje , serija- Lot
- rok trajanja
- uslovi skladištenja

**Dodati na deklaraciju:**

- „Proizvod nije namenjen za ljudsku ishranu.“

### 6. Uslovi skladištenja / transporta

**Skladištenje:** U suvim prostorijama

**Transport:** Zatvorena prevozna sredstva.

### 7. Rok trajanja

Dve godine

### 8. Primena

Kartonin je proizvod koji se koristi isključivo za tehničke svrhe. Upotrebljava se u proizvodnji adheziva za valovitu lepenku na VAL i KAŠIR mašinama. Kartonin se priprema u hladnoj vodi (na temperaturi oko 20° C ), uz mešanje (oko 1000 o/min.) u trajanju od oko 30 minuta.

Odnos suva smeša – voda je 1:3 a taj odnos se može menjati shodno potrebama i uslovima proizvodnje.

**9. Napomena:** Proizvod nije dobijen iz GMO sirovina. Ne sadrži alergene iz Aneksa II Uredbe (EU) 1169/2011.

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Danijela Kotarac	Jarmila Jonaš
Potpis		



Industrija skroba  
Jabuka d.o.o.  
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA  
**BOMBONSKI SIRUP**

Broj: **SP.04**

Izdanje br.12/Datum:Maj 2025.

Strana 1 od 2

### 1. Identifikacija proizvoda

<b>Naziv proizvoda</b>	Glukozni sirup
<b>Komercijalni naziv</b>	Bombonski sirup
<b>Barcode</b>	8606105499026
<b>Organoleptička svojstva</b>	Viskozna, bezbojna do svetlo žuta tečnost, neutralnog mirisa i slatkog ukusa.
<b>Hemijski sastav</b>	Bombonski sirup pripada grupi glukoznih sirupa nastalih kiselinskom hidrolizom kukuruznog skroba i predstavlja smešu glukoze, maltoze i viših saharida.

### 2. Fizičko – hemijske karakteristike I mikrobiološki kriterijumi

Naziv/jedinica	Granice	Metod ispitivanja ( Interno / Eksterno )
Suva materija (%)	min 80	MI.53a / SRPS EN ISO 1743 – Refraktometrija (i konverziona tablice)
DE vrednost	35 - 44	MI.52 / VM/MET 532-Po Luff Schoorlu
pH (40% suspenzija)	4,5 – 5,5	MI.55 / ISI 26-5e-Potenciometrijski
SO <sub>2</sub> (mg/kg)	< 10	MI.54 / ISO 5379 - Acidimetrijski
Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)	max 1	MI.57 / SRPS EN ISO 5809
Gustina (g/cm <sup>3</sup> )	1,420	VM-MET 1008-Piknometrija
Sadržaj teških metala		Eksterno ispitivanje
Olovo (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763– ICP/MS
Arsen (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763– ICP/MS
Mikrobiološki kriterijumi		Eksterno ispitivanje
Kvasci i plesni (CFU/g)	max 100	SRPS ISO 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	max 1000	SRPS EN ISO 4833-1
Salmonella spp ( / 25 g)	odsustvo	SRPS EN ISO 6579-1 Izuzimajući aneks D SRPS EN ISO 6579-1:2017/A1:2020

### 3. Zakonska regulativa

Proizvod je u saglasnosti sa sledećim propisima:

- 3.1 Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe, Sl. list SRJ br. 33/95; Sl. list SCG br. 56/03, 4/04
- 3.2 Pravilnik o prehrambenim aditivima, Sl. glasnik RS br. 53/18
- 3.3 Zakon o bezbednosti hrane, Sl. glasnik RS br. 41/09, 17/19
- 3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa, Sl. glasnik RS br. 72/10 i 62/18
- 3.5 Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje, Sl. glasnik RS br. 132/20, 91/22 i 26/2024
- 3.6 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminata u hrani, Sl. glasnik RS br. 73/2024, 90/2024 i 47/2025
- 3.7 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
- 3.8 Zakon o genetički modifikovanim organizmima, Sl. glasnik RS br. 41/09
- 3.9 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. 36/2018
- 3.10 Pravilnik o kvalitetu šećera namenjenog za ljudsku upotrebu, Sl. glasnik RS br. 88/2017
- 3.11 Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu, prvo izdanje, jun 2011, poglavlje IV

### 4. Pakovanje / ambalaža

PET ambalaža (25kg; 40kg; 280kg); Skladišni rezervoari-cisterne.

### 5. Označavanje / deklarisanje

Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20,118/20, 17/22, 23/22,30/22



Industrija skroba  
Jabuka d.o.o.  
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA  
**BOMBONSKI SIRUP**

Broj: **SP.04**

Izdanje br.12/Datum: Maj 2025.

Strana 2 od 2

### 6. Uslovi skladištenja / transporta

**Skladištenje:** Rinfuz; U ambijentalnim uslovima (15-28°C) u zatvorenim rezervoarima, od materijala koji je propisan za upotrebu u prehrambenoj industriji, sa oduškom i mogućnošću grejanja na temperaturi oko 55 °C .  
Upakovan; Originalna PET ambalaža.

Napomena: Tokom dužeg skladištenja i usled povišene temperature može doći do promene boje; tamnjenja sirupa.

**Transport:** Transport se obavlja u cisternama od materijala za prehrambene namene. Priključci, adapteri, creva i pumpe za istakanje moraju biti od materijala za prehrambene namene, neophodno ih je oprati pre i posle svakog utakanja/istakanja cisterne.

### 7. Rok trajanja

6 meseci

### 8. Primena

Svojim prisustvom Bombonski sirup poboljšava kvalitet prehrambenih proizvoda zahvaljujući tome što reguliše: higroskopnost, strukturu, viskozitet, kohezivnost, slast, kristalizaciju saharoze, osmotski pritisak i konzervisanje, stabilizaciju pene, sjaj i glazuru.

Bombonski sirup nalazi primenu kao delimična ili potpuna zamena za saharozu u konditorskoj industriji (bombone, karamele, fondani, prelivi, glazure i sl.), proizvodima prerade voća i povrća (kompoti, džem, marmelada, žele-table, konzervirano voće i povrće), mlečnim proizvodima, smrznutim proizvodima, dijetetskim proizvodima, proizvodnji bezalkoholnih i alkoholnih pića...

### 9. Informacija o prisustvu alergena

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak	Potencijalna unakrsna kontaminacija
	Da/Ne	Da/Ne
Kikiriki i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Zglavkari i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (jastog, škampe, rakovi, školjke)	Ne	Ne
Riba i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Jaja i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Košunjavo voće i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Mleko i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu (uključujući laktozu)	Ne	Ne
Soja i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Žitarice koje sadrže gluten i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (*)	Ne	Ne
Sumpor dioksid i sulfiti (**)	Ne	Ne
Celer i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Susam i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Slačica i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Mekušci i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Lupin i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Mahunarke i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne

(\*) Odnosi se na pšenicu, raž, ječam, pirinač, ovas, kamut ili njihove hibridne sojeve

(\*\*) SO<sub>2</sub> je sastojak vode za kvašenje kukuruza. Prisustvo sumpor-dioksida u trgovinama potvrđeno analizama i ne prelazi 10 mg/kg u skladu sa Pravilnikom o deklarisanju i Uredbom (EU) 1169/2011.

### 10. GMO status

Proizvod dobijen iz genetski nemodifikovane sirovine.

### 11. HALAL status

Halal sertifikat

### 12. KOSHER status

Kosher sertifikat

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Milena Miličević	Jarmila Jonaš
Potpis		



Industrija skroba  
Jabuka d.o.o.  
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA  
**SLADO SIRUP**

Broj: **SP.05**

Izdanje br. 13/Datum: Maj 2025.

Strana 1 od 2

### 1. Identifikacija proizvoda

<b>Naziv proizvoda</b>	Glukočni sirup
<b>Komercijalni naziv</b>	Slado sirup
<b>Barcode</b>	8606105499033
<b>Organoleptička svojstva</b>	Viskozna, bezbojna do svetlo žuta tečnost, neutralnog mirisa i slatkog ukusa.
<b>Hemijski sastav</b>	Slado sirup pripada grupi glukočnih sirupa, dobijen kiselinско-enzimskom hidrolizom kukuruznog skroba i predstavlja smešu glukoze, maltoze i viših saharida.

### 2. Fizičko – hemijske karakteristike i mikrobiološki kriterijumi

Naziv/jedinica	Granice	Metod ispitivanja ( Interno / Eksterno )
Suva materija (%)	min 80	MI.53a / SRPS EN ISO 1743 – Refraktometrija( i konverziona tablice)
DE vrednost	58 - 65	MI.52 / VM/MET 532-Po Luff Schoorlu
pH (40% suspenzija)	4,5 – 5,5	MI.55 /SI 26-5e- Potenciometrijski
SO <sub>2</sub> (mg/kg)	max 10	MI.54 / ISO 5379-Acidimetrijski
Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)	max 1	MI.57 / SRPS EN ISO 5809
Specifična težina (g/cm <sup>3</sup> )	1,420	VM-MET 1008-Piknometrija
Tipični ugljenohidratni sastav:		Eksterno ispitivanje
Sadržaj glukoze na SM(%)	25 – 35	VM/MET 938/IC
Sadržaj maltoze na SM (%)	33 – 45	VM/MET 938/IC
Sadržaj teških metala		Eksterno ispitivanje
Olovo (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Arsen (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Mikrobiološki kriterijumi		Eksterno ispitivanje
Plesni (CFU/g)	max 100	SRPS ISO 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	max 1000	SRPS EN ISO 4833-1
Salmonella spp ( /25g)	odsustvo	SRPS EN ISO 6579-1 Izuzimajući aneks D SRPS EN ISO 6579-1:2017/A1:2020

### 3. Zakonska regulativa

Proizvodje u saglasnosti sa sledećim propisima:

- 3.1 Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe, Sl. list SRJ br. 33/95; Sl. list SCG br. 56/03, 4/04
- 3.2 Pravilnik o prehrambenim aditivima, Sl. glasnik RS br. 53/18
- 3.3 Zakon o bezbednosti hrane, Sl. glasnik RS br. 41/09, 17/19
- 3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa, Sl. glasnik RS br. 72/10 i 62/18
- 3.5 Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje, Sl. glasnik RS br. 132/20 i 91/22
- 3.6 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminanata u hrani, Sl. glasnik RS br. 73/2024, 90/2024 i 47/2025
- 3.7 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
- 3.8 Zakon o genetički modifikovanim organizmima, Sl. glasnik RS br. 41/09
- 3.9 Zakon o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe, Sl. glasnik RS br. 92/2011
- 3.10 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. 36/2018
- 3.11 Pravilnik o kvalitetu šećera namenjenog za ljudsku upotrebu, Sl. glasnik RS br. 88/2017
- 3.12 Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu, Sl. glasnik RS br. 72/10; prvo izdanje jun 2011, poglavlje IV



Industrija skroba  
Jabuka d.o.o.  
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA  
**SLADO SIRUP**

Broj: **SP.05**

Izdanje br.13/Datum:Maj 2025.

Strana 2 od 2

#### 4. Pakovanje / ambalaža

PET burad (25kg;40kg; 250 kg; 280kg)

Rinfuz;skladišni rezervoari,cisterne od materijala za prehrambenu namenu

#### 5. Označavanje / deklarisanje

U skladu sa Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20,118/20, 17/22, 23/22,30/22

#### 6. Uslovi skladištenja / transporta

**Skladištenje** Rinfuz: U ambijentalnim uslovima(15-28°C),u zatvorenim rezervoarima , od materijala koji je propisan za upotrebu u prehrambenoj industriji,sa oduškom i mogućnošću grejanja na temperaturi oko 55 °C.

Upakovan:Originalna PET ambalaža u zatvorenim prostorijama, udaljenim od izvora toplote.

Napomena: Tokom dužeg skladištenja i usled povišene temperature može doći do promene boje; tamnjenja sirupa

**Transport:**Transport se obavlja u cisternama od materijala za prehrambene namene. Priključci, adapteri, creva i pumpe za istakanje moraju biti od materijala za prehrambene namene, neophodno ih je oprati pre i posle svakog utakanja/istakanja cisterne.

#### 7. Rok trajanja

6 meseci

#### 8. Primena

Svojim prisustvom Slado sirup poboljšava kvalitet prehrambenih proizvoda zahvaljujući tome što reguliše: higroskopnost, strukturu, viskozitet, slast, kristalizaciju saharoze, osmotski pritisak i konzervisanje, sjaj i glazuru.

Skrobni sirup - Slado nalazi primenu kao delimična ili potpuna zamena za saharozu u:

- konditorskoj industriji (čvrste karamele, fondani, žele i penasti proizvodi, keks i biskviti),
- proizvodima prerade voća i povrća (voćni sokovi, bezalkoholna pića i konzervirani proizvodi),
- smrznutim proizvodima (sladoled, ledene kreme),
- pekarskoj industriji (komponenta hranljive podloge za kvasac kod izrade hleba, sitnog peciva i dvopeka).

Slado sirup ima izuzetno značajnu primenu u industriji vrenja; proizvodnji piva i dr...

#### 9. Informacija o prisustvu alergena

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak	Potencijalna unakrsna kontaminacija	
		Da	Ne
Kikiriki i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Zglavkari i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (jastog,škampe,rakovi,školjke)	Ne		Ne
Riba i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Jaja i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Koštunjavo voće i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Mleko i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu (uključujući laktozu)	Ne		Ne
Soja i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Žitarice koje sadrže gluten i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (*)	Ne		Ne
Sumpor dioksid i sulfiti (**)	Ne		Ne
Celer i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Susam i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Slačica i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Mekušci i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Lupin i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Mahunarke i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne

(\*) Odnosi se na pšenicu,raž,ječam,pirinač,ovas,kamut ili njihove hibridne sojeve

(\*\*)SO<sub>2</sub> je sastojak vode za kvašenje kukuruza. . Prisustvo sumpor-dioksida u tragovima potvrđeno je analizama i ne prelazi granicu od 10 mg/kg propisanu za obavezno deklarisanje u skladu sa Pravilnikom o deklarisanju hrane („Sl. glasnik RS“, br. 19/2017 i dr.) i Uredbom (EU) 1169/2011

#### 10.GMO status

Proizvod dobijen iz genetski nemodifikovane sirovine

#### 11.Halal status

Halal sertifikat

#### 12.Kosher status

Kosher sertifikat

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Milena Milićević	Jarmila Jonaš
Potpis		



Industrija skroba  
Jabuka d.o.o.  
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA  
**TEČNA GLUKOZA 90**

Broj: **SP.06**

Izdanje br.10/Datum: **Mart 2025.**

Strana 1 od 2

### 1. Identifikacija proizvoda

**Naziv proizvoda** Tečna glukoza 90  
**Komercijalni naziv** Tečna glukoza  
**Barcode** 8606105499057  
**Organoleptička svojstva** Viskozna, bezbojna ili svetlo žuta tečnost, mirisa svojstvenog za sirup i slatkog ukusa.  
**Hemijski sastav** Tečna glukoza dobijena enzimskom hidrolizom kukuruznog skroba sa visokim sadržajem fermentabilnih šećera(glukoza)

### 2. Fizičko – hemijske karakteristike i mikrobiološki kriterijumi

Naziv/jedinica	Granice	Metod ispitivanja ( Interno / Eksterno )
Suva materija (%)	min 70,0	MI.53a / SRPS EN ISO 1743 – Refraktometrija( i konverziona tablice )
pH (35% suspenzija)	4,0 – 5,0	MI 55 / ISI 26-5e-Potenciometrijski
SO <sub>2</sub> (mg/kg)	max 10	MI.54 / ISO 5379- Acidimetrijski
DE vrednost	Min 90	MI.52 / VM/MET 532-Luff School
Sadržaj teških metala		Eksterno ispitivanje
Olovo (mg/kg)	max 0.1	SRPS EN 15763-ICP/MC
Arsen (mg/kg)	max 0.1	SRPS EN 15763-ICP/MC
Bakar (mg/kg)	max 1	VM/MET 865-ICP/MS
Mikrobiološki kriterijumi		Eksterno ispitivanje
Kvasci i plesni (CFU/g)	max 100	SRPS ISO 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	max 1000	SRPS EN ISO 4833-1
Salmonella spp ( /25g)	odsustvo	SRPS EN ISO 6579-1 Izuzimajući aneks d SRPS EN ISO 6579-1:2017/A1:2020

### 3. Zakonska regulativa

Proizvod je u saglasnosti sa sledećim propisima:

- 3.1 Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe, "Sl. list SRJ" br. 33/95; "Sl. list SCG" br. 56/03, 4/04
- 3.2 Pravilnik o prehrambenim aditivima, "Sl. glasnik RS" br. 53/18
- 3.3 Zakon o bezbednosti hrane, "Sl. glasnik RS" br. 41/09, 17/19
- 3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa, "Sl. glasnik RS" br. 72/10, 62/18
- 3.5 Pravilnik o uslovima higijene hrane, "Sl. glasnik RS" br. 73/10
- 3.6 Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja, "Sl. glasnik RS" br. 132/20, 91/22 i 26/2024
- 3.7 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminanata u hrani, "Sl. glasnik RS" br. 73/24, 90/24
- 3.8 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
- 3.9 Zakon o genetički modifikovanim organizmima, "Sl. glasnik RS" br. 41/09
- 3.10 Pravilnik o granicama sadržaja radionuklida, "Sl. glasnik RS" br. 36/2018
- 3.11 Pravilnik o kvalitetu šećera namenjenog za ljudsku upotrebu, Sl. glasnik RS br. 88/2017
- 3.12 Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma, prvo izdanje, jun 2011, poglavlje IV

### 4. Pakovanje / ambalaža

Burad (zapremina 35 l - 210 l)

Rinfuz; skladišni rezervoari, cisterne od materijala za prehrambenu namenu


### 5. Označavanje / deklarisanje

U skladu sa Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Gl. RS 19/17,16/18, 17/20,118/20, 17/22,23/22,30/22

### 6. Uslovi skladištenja / transporta

Skladištenje: Tečna glukoza 90 se skladišti u izolovanim i termostatiranim rezervoarima od materijala za prehrambene namene, sa cevovodima za transport, na temperaturi od 55-60°C. Skladištenje na nižim temperaturama prouzrokuje kristalizaciju sirupa.

Transport: Transport se obavlja u cisternama od materijala za prehrambene namene. Priključci, adapteri, creva i pumpe za istakanje moraju biti od materijala za prehrambene namene, neophodno ih je oprati pre i posle svakog

utakanja/istakanja cisterne.																																																				
	Industrija skroba Jabuka d.o.o. Pančevo	SPECIFIKACIJA PROIZVODA <b>TEČNA GLUKOZA 90</b>																																																		
		Broj: <b>SP.06</b>																																																		
		Izdanje br.10/Datum: <b>Mart 2025.</b>																																																		
		Strana <b>2</b> od <b>2</b>																																																		
<b>7. Rok trajanja</b> Šest meseci uz navedene uslove skladištenja																																																				
<b>8. Primena</b> Tečna glukoza prevashodno nalazi primenu u proizvodnji piva, alkoholnih pića i sokova.																																																				
<b>9. Informacija o prisustvu alergena</b>																																																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Alergenski sastojak</th> <th>Korišćen kao sastojak</th> <th>Potencijalna unakrsna kontaminacija</th> </tr> <tr> <th>Da/Ne</th> <th>Da/Ne</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kikiriki i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu</td> <td>Ne</td> <td>Ne</td> </tr> <tr> <td>Zglavkari i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (jastog,škampe,rakovi,školjke)</td> <td>Ne</td> <td>Ne</td> </tr> <tr> <td>Riba i proizvodi koji je imaju u svom sastavu</td> <td>Ne</td> <td>Ne</td> </tr> <tr> <td>Jaja i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu</td> <td>Ne</td> <td>Ne</td> </tr> <tr> <td>Koštunjavo voće i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu</td> <td>Ne</td> <td>Ne</td> </tr> <tr> <td>Mleko i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu (uključujući laktuzu)</td> <td>Ne</td> <td>Ne</td> </tr> <tr> <td>Soja i proizvodi koji je imaju u svom sastavu</td> <td>Ne</td> <td>Ne</td> </tr> <tr> <td>Žitarice koje sadrže gluten i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (*)</td> <td>Ne</td> <td>Ne</td> </tr> <tr> <td>Sumpor dioksid i sulfiti (**)</td> <td>Ne</td> <td>Ne</td> </tr> <tr> <td>Celer i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu</td> <td>Ne</td> <td>Ne</td> </tr> <tr> <td>Susam i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu</td> <td>Ne</td> <td>Ne</td> </tr> <tr> <td>Slačica i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu</td> <td>Ne</td> <td>Ne</td> </tr> <tr> <td>Mekušci i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu</td> <td>Ne</td> <td>Ne</td> </tr> <tr> <td>Lupin i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu</td> <td>Ne</td> <td>Ne</td> </tr> <tr> <td>Mahunarke i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu</td> <td>Ne</td> <td>Ne</td> </tr> </tbody> </table>			Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak	Potencijalna unakrsna kontaminacija	Da/Ne	Da/Ne	Kikiriki i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne	Zglavkari i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (jastog,škampe,rakovi,školjke)	Ne	Ne	Riba i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne	Ne	Jaja i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne	Ne	Koštunjavo voće i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne	Ne	Mleko i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu (uključujući laktuzu)	Ne	Ne	Soja i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne	Ne	Žitarice koje sadrže gluten i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (*)	Ne	Ne	Sumpor dioksid i sulfiti (**)	Ne	Ne	Celer i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne	Susam i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne	Slačica i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne	Mekušci i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne	Lupin i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne	Mahunarke i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak	Potencijalna unakrsna kontaminacija																																																		
	Da/Ne	Da/Ne																																																		
Kikiriki i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne																																																		
Zglavkari i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (jastog,škampe,rakovi,školjke)	Ne	Ne																																																		
Riba i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne	Ne																																																		
Jaja i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne	Ne																																																		
Koštunjavo voće i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne	Ne																																																		
Mleko i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu (uključujući laktuzu)	Ne	Ne																																																		
Soja i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne	Ne																																																		
Žitarice koje sadrže gluten i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (*)	Ne	Ne																																																		
Sumpor dioksid i sulfiti (**)	Ne	Ne																																																		
Celer i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne																																																		
Susam i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne																																																		
Slačica i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne																																																		
Mekušci i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne																																																		
Lupin i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne																																																		
Mahunarke i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne																																																		
(*) Odnosi se na pšenicu,raž,ječam,pirinač,ovas,kamut ili njihove hibridne sojeve (**)SO <sub>2</sub> je sastojak vode za kvašenje kukuruza. Prisustvo sumpor-dioksida u tragovima potvrđeno je analizama i ne prelazi granicu od 10 mg/kg propisanu za obavezno deklarisanje u skladu sa 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 i Uredbom (EU) 1169/2011.																																																				
<b>10.GMO status</b> Proizvod dobijen iz nemodifikovane sirovine																																																				
<b>11.HALAL status</b> Halal sertifikat																																																				
	Izradio:	Odobrio:																																																		
Ime i prezime	Danijela Kotarac	Jarmila Jonaš																																																		
Potpis																																																				



Industrija skroba  
Jabuka d.o.o.  
Pančevo

**SPECIFIKACIJA PROIZVODA  
VISOKOMALTOZNI SIRUP 52**

Broj: **SP.07**

Izdanje br.12/Datum: Mart 2025.

Strana 1 od 2

### 1. Identifikacija proizvoda

<b>Naziv proizvoda</b>	Maltozni sirup
<b>Komercijalni naziv</b>	Visokomaltozni sirup 52
<b>Barcode</b>	8606105499309
<b>Organoleptička svojstva</b>	Bezbojna do svetlo žuta tečnost, niskog viskoziteta, neutralnog mirisa i umereno slatkog ukusa.
<b>Hemijski sastav</b>	Visokomaltozni sirup 52 je proizvod dobijen enzimskom hidrolizom kukuruznog skroba i predstavlja smešu maltoze, glukoze i viših saharida.

### 2. Fizičko – hemijske karakteristike i mikrobiološki kriterijumi

Naziv/jedinica	Granice	Metod ispitivanja ( Interno / Eksterno )
Suva materija (%)	min 80	MI.53a / SRPS EN ISO 1743 – Refraktometrija( i konverziona tablice )
DE vrednost	49	MI.52 / VM/MET 532-Po Luff Schoorlu
pH (40% suspenzija)	4,0 – 5,0	MI.55 / ISI 26-5e -Potenciometrijski
SO <sub>2</sub> (mg/kg)	max 10	MI.54 / ISO 5379 - Acidimetrijski
Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)	max 0,3	MI.57 / SRPS EN ISO 5809
Tipični ugljenohidratni sastav:		Eksterno ispitivanje
Sadržaj maltoze na SM (%)	52	VM/MET 938/IC
Sadržaj glukoze na SM (%)	9	VM/MET 938/IC
Sadržaj teških metala		Eksterno ispitivanje
Olovo (mg/kg)	max 0.1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Arsen (mg/kg)	max 0.1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Bakar (mg/kg)	max 1	VM/MET 865-ICP/MS
Mikrobiološki kriterijumi		Eksterno ispitivanje
Kvasci i plesni (CFU/g)	max 100	SRPS ISO 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	max 1000	SRPS EN ISO 4833-1
Salmonella spp ( /25g)	odsustvo	SRPS EN ISO 6579-1 Izuzimajući aneks d SRPS EN ISO 6579-1:2017/A1:2020

### 3. Zakonska regulativa

Proizvod je u saglasnosti sa sledećim propisima:

- 3.1 Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe, Sl. list SRJ br. 33/95; Sl. list SCG br. 56/03, 4/04
- 3.2 Pravilnik o prehranbenim aditivima, Sl. glasnik RS 53/18
- 3.3 Zakon o bezbednosti hrane, Sl. glasnik RS br.41/09,17/19
- 3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa, Sl. glasnik RS br. 72/10,62/18
- 3.5 Pravilnik o uslovima higijene hrane, Sl. glasnik RS br. 73/10
- 3.6 Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje, Sl. glasnik RS br. 132/20, 91/22 i 26/2024
- 3.7 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminanata u hrani, Sl. glasnik RS br. 73/24 i 90/24
- 3.8 Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20,118/20, 17/22,23/22,30/22
- 3.9 Zakon o genetički modifikovanim organizmima, Sl. glasnik RS 41/09
- 3.10 Zakon o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe Sl. glasnik RS br. 92/2011
- 3.11 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.36/2018
- 3.12 Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu Sl.glasnik RS br.72/10;prvo izdanje jun, 2011 poglavlje IV
- 3.13 Pravilnik o kvalitetu šećera namenjen za ljudsku upotrebu,Sl.Glasnik RS br.88/2017



Industrija skroba  
Jabuka d.o.o.  
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA  
**VISOKOMALTOZNI SIRUP 52**

Broj: **SP.07**

Izdanje br.12/Datum: Mart 2025.

Strana 2 od 2

#### 4. Pakovanje / ambalaža

PET ambalaža (25kg;40kg; 250 kg; 280kg);

Rinfuz; skladišni rezervoari, cisterne od materijala za prehrambenu namenu

#### 5. Označavanje / deklarisanje

U skladu sa Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl.GI.RS 19/17,16/18,17/20,118/20, 17/22,23/22, 30/22

#### 6. Uslovi skladištenja / transporta

**Skladištenje:** U ambijentalnim uslovima; u zatvorenim rezervoarima od materijala propisanih za prehrambenu namenu, sa oduškom i mogućnošću grejanja na temperaturi oko 55 °C i u originalnoj PET ambalaži u zatvorenim prostorijama.

Napomena: Tokom dužeg skladištenja i usled povišene temperature može doći do promene boje; tamnjenja sirupa

**Transport:** Transport se obavlja u cisternama od materijala za prehrambene namene. Priključci, adapteri, creva i pumpe za istakanje moraju biti od materijala za prehrambene namene, neophodno ih je oprati pre i posle svakog utakanja/istakanja cisterne.

#### 7. Rok trajanja

6 meseci

#### 8. Primena

Prednost upotrebe Visokomaltoznih sirupa u prehrambenoj industriji bazira se na njihovim osnovnim fizičko-hemijskim karakteristikama:

- niska higroskopnost,
- nizak viskozitet,
- umerena slast, blag ukus,
- visoka otpornost na promenu boje u prisustvu proteina i amino kiselina,
- inhibitor kristalizacije saharoze i glukoze, bez tendencije ka sopstvenoj kristalizaciji,
- viši efekat mikrobiološke zaštite u odnosu na saharozu,
- smanjenje tačke mržnjenja,
- visoka fermentabilnost.

Ova svojstva predstavljaju poboljšanje u odnosu na karakteristike standardnih skrobnih sirupa.

Visokomaltozni sirupi nalaze široku primenu u proizvodnji tvrdih bombona, džemova, želea i drugih mekih konditorskih proizvoda, sladoleda i drugih smrznutih deserta, kao i u proizvodnji piva.

#### 9. Informacija o prisustvu alergena

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak		Potencijalna unakrsna kontaminacija
	Da/Ne	Da/Ne	Da/Ne
Kikiriki i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Zglavkari i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (jastog,škampe,rakovi,školjke)	Ne		Ne
Riba i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Jaja i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Koštunjavo voće i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Mleko i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu (uključujući laktozu)	Ne		Ne
Soja i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Žitarice koje sadrže gluten i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (*)	Ne		Ne
Sumpor dioksid i sulfiti (**)	Ne		Ne
Celer i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Susam i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Slačica i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Mekušci i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Lupin i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Mahunarke i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne

(\*) Odnosi se na pšenicu, raž, ječam, pirinač, ovas, kamut ili njihove hibridne sojeve

(\*\*)SO<sub>2</sub> je sastojak vode za kvašenje kukuruza. Prisustvo sumpor-dioksida u trgovinama potvrđeno je analizama i ne prelazi granicu od 10 mg/kg propisanu za obavezno deklarisanje u skladu sa Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl.GI.RS 19/17,16/18,17/20,118/20, 17/22,23/22, 30/22 i Uredbom (EU) 1169/2011

#### 10.GMO status

Proizvod dobijen iz nemodifikovane sirovine

#### 11.HALAL status

Halal sertifikat

#### 12.KOSHER status

Kosher sertifikat

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Danijela Kotarac	Jarmila Jonaš
Potpis		



Industrija skroba  
Jabuka d.o.o.  
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA  
**VISOKOFUKTOZNI SIRUP 42**

Broj: **SP.08**

Izdanje br.13/Datum: Mart 2025.

Strana 1 od 2

### 1. Identifikacija proizvoda

<b>Naziv proizvoda</b>	Glukozno-fruktozni sirup
<b>Komercijalni naziv</b>	Visokofruktozni sirup 42
<b>Barcode</b>	8606105499293
<b>Organoleptička svojstva</b>	Viskozna, bezbojna do svetlo žuta tečnost, neutralnog mirisa i slatkog ukusa.
<b>Hemijski sastav</b>	Visokofruktozni sirup 42, dobijen je izomerizacijom prečišćenog skrobnog hidrolizata dobijenog iz kukuruza, po sastavu je smeša glukoze, fruktoze i oligosaharida.

### 2. Fizičko – hemijske karakteristike i mikrobiološki kriterijumi

Naziv/jedinica	Granice	Metod ispitivanja ( Interno / Eksterno )
Suva materija (%)	min 70	MI.53a / SRPS EN ISO 1743 – Refraktometrija( i konverziona tablice)
pH vrednost	3.3 – 4.5	MI.55 / ISI 26-5e - Potenciometrijski
Sadržaj SO <sub>2</sub> (mg/kg)	max 3	MI.54 / ISO 5379 - Acidimetrijski
Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)	max 0.05	MI.57 / SRPS EN ISO 5809
Specifična težina (g/cm <sup>3</sup> )	1,340	VM-MET 1008 - Pikhometrija
Tipični ugljenohidratni sastav:		Eksterno ispitivanje
Sadržaj fruktoze na SM (%)	min 42	VM/MET 938 / IC
Sadržaj glukoze na SM (%)	min 52	VM/MET 938 / IC
Sadržaj oligosaharida na SM (%)	max 6	VM/MET 938 / IC
Sadržaj teških metala		Eksterno ispitivanje
Olovo (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Arsen (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Bakar (mg/kg)	max 1	VM/MET 865 – ICP/MS
Mikrobiološki kriterijumi		Eksterno ispitivanje
Plesni (CFU/10g)	max 10	SRPS ISO 21527-2
Kvasci (CFU/10g)	max 10	SRPS ISO 21527-2
Broj aerobnih kolonija (CFU/10g)	max 200	SRPS EN ISO 4833-1
Salmonella spp ( /25g)	odsustvo	SRPS EN ISO 6579-1 Izuzimajući aneks D SRPS EN ISO 6579-1:2017/A1:2020

### 3. Zakonska regulativa

Proizvod je u saglasnosti sa sledećim propisima:

- 3.1 Pravilnik o kvalitetu šećera namenjen za ljudsku upotrebu, Sl. Glasnik RS br.88/2017
- 3.2 Pravilnik o prehranbenim aditivima Sl. Glasnik RS 53/18
- 3.3 Zakon o bezbednosti hrane Sl. glasnik RS br.41/09,17/19
- 3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa, Sl. glasnik RS br. 72/10 i 62/18
- 3.5 Pravilnik o uslovima higijene hrane Sl. glasnik RS br. 73/10
- 3.6 Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje i o hrani i hrani za životinje Sl.glasnik RS 132/20, 91/22 i 26/2024
- 3.7 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani, Sl. glasnik RS br. 73/24 i 90/24
- 3.8 Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20,118/20, 17/22,23/22,30/22
- 3.9 Zakon o genetički modifikovanim organizmima Sl. glasnik RS 41/09
- 3.10 Zakon o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe Sl. glasnik RS br. 92/2011
- 3.11 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.36/2018
- 3.12 Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe, Sl.list SRJ br. 33/95
- 3.13 Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu Sl.glasnik RS br.72/10;prvo izdanje jun, 2011 poglavlje IV
- 3.14 Uredba (EU) br. 10/2011 o materijalima i predmetima koji dolaze u kontakt sa hranom
- 3.15 Zakon o ambalaži i ambalažnom otpadu, Sl. glasnik RS br. 88/2019

### 4. Pakovanje / ambalaža

Pojedinačna pakovanja; PET ambalaža (25kg;40kg; 250kg; 280 kg)  
Rinfuz; skladišni rezervoari, cisterne od materijala za prehrambenu namenu



Industrija skroba  
Jabuka d.o.o.  
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA  
**VISOKOFUKTOZNI SIRUP 42**

Broj: **SP.08**

Izdanje br.13/Datum: Mart 2025.

Strana **2** od **2**

**5. Označavanje / deklarisanje**

U skladu sa Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20,118/20, 17/22,23/22,30/22

**6. Uslovi skladištenja / transporta**

Skladištenje: Visokofruktozni 42 sirup se skladišti u rezervoarima od materijala za prehrambene namene, sa oduškom i na temperaturi od 28-32°C. Skladištenje na nižim temperaturama je dozvoljeno na kratko vreme, postoji mogućnost kristalizacije. Pojedinačna pakovanja skladištiti u zatvorenom prostoru, udaljenim od grejnih tela.

Neophodna je sistematska sterilizacija uređaja i skladišnih rezervoara.

Transport: Transport se obavlja u cisternama od materijala za prehrambene namene. Priključci, adapteri, creva i pumpe za istakanje moraju biti od materijala za prehrambene namene, neophodno ih je oprati pre i posle svakog utakanja/istakanja cisterne.

**7. Rok trajanja**

6 meseci, u navedenim uslovima skladištenja.

**8. Primena**

Visokofruktozni sirup 42 zamenjuje invertni šećer i saharozu gde je to moguće.

Upotrebljava se u proizvodnji bezalkoholnih pića, gde pojačava voćni ukus, ne dolazi do izmene ukusa kao što je slučaj inverzije saharoze u bezalkoholnim pićima.

Upotrebljava se u konzerviranom voću i želeu gde u navedenim proizvodima se preporučuje u kombinaciji sa sirupom sa visokim sadržajem maltoze.

U proizvodnji sladoleda Visokofruktozni sirup može u potpunosti zameniti saharozu u kombinaciji sa Visokomaltoznim sirupom.

**9. Informacija o prisustvu alergena**

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak	Potencijalna unakrsna kontaminacija
	Da/Ne	Da/Ne
Kikiriki i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Zglavkari i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (jastog,škampe,rakovi,školjke)	Ne	Ne
Riba i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Jaja i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Koštunjavo voće i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Mleko i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu (uključujući laktozu)	Ne	Ne
Soja i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Žitarice koje sadrže gluten i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (*)	Ne	Ne
Sumpor dioksid i sulfiti (**)	Ne	Ne
Celer i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Susam i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Slačica i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Mekušci i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Lupin i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Mahunarke i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne

(\*) Odnosi se na pšenicu, raž, ječam, pirinač, ovas, kamut ili njihove hibridne sojeve

(\*\*)SO<sub>2</sub> je sastojak vode za kvašenje kukuruza. Prisustvo sumpor-dioksida u tragovima potvrđeno je analizama i ne prelazi granicu od 10 mg/kg propisanu za obavezno deklarisanje u skladu sa Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20,118/20, 17/22,23/22,30/22 i Uredbom (EU) 1169/2011.

**10.GMO status**

Proizvod dobijen iz genetski nemodifikovane sirovine

**11.HALAL status**

Halal sertifikat

**12.Kosher status**

Kosher sertifikat

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Danijela Kotarac	Jarmila Jonaš
Potpis		



Industrija skroba  
Jabuka d.o.o.  
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA  
**GLUKOZNO-FRUKTOZNI SIRUP F26**

Broj: **SP.09**

Izdanje br. 10/Datum: Mart 2025.

Strana 1 od 2

## 1. Identifikacija proizvoda

<b>Naziv</b>	Glukozno-fruktozni sirup
<b>Komercijalni naziv</b>	Glukozno-fruktozni sirup F26
<b>Barcode</b>	8606105499378
<b>Organoleptička svojstva</b>	Viskozna, bezbojna do svetlo žuta tečnost, neutralnog mirisa i slatkog ukusa.
<b>Hemijski sastav</b>	Dobijen je mešanjem, iz prečišćenog skrobnog hidrolizata dobijenog iz kukuruza, po sastavu je smeša glukoze, fruktoze, maltoze i viših ugljenih hidrata.

## 2. Fizičko – hemijske karakteristike i mikrobiološki kriterijumi

Naziv/jedinica	Granice	Metod ispitivanja ( Interno / Eksterno )
Suva materija (%)	80 – 83	MI.53a / SRPS EN ISO 1743 – Refraktometrija (i konverzije tablice)
pH vrednost	4,0 – 5,5	MI.55 / VM/MET 532-Po Luff Schoorlu
Sadržaj SO <sub>2</sub> (mg/kg)	Max 10	MI.54 / ISO 5379-Acidimetrijski
Tipični ugljenohidratni sastav:		Eksterno ispitivanje
Sadržaj fruktoze na SM (%)	26 - 31	VM/MET 938 - IC
Sadržaj glukoze na SM (%)	35 - 40	VM/MET 938 - IC
Sadržaj maltoze na SM (%)	15 - 20	VM/MET 938 - IC
Sadržaj teških metala		Eksterno ispitivanje
Olovo (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Arsen (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Bakar (mg/kg)	max 1	VM/MET 865- ICP/MS
Mikrobiološki kriterijumi		Eksterno ispitivanje
Kvasci i plesni (CFU/g)	max 100	SRPS ISO 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	max 1000	SRPS EN ISO 4833-1
Salmonela spp ( /25g)	Odsustvo	SRPS EN ISO 6579-1 Izuzimajući aneks D SRPS EN ISO 6579-1:2017/A1:2020

## 3. Zakonska regulativa

Proizvod je u saglasnosti sa sledećim propisima:

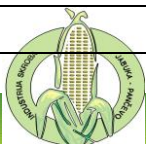
- 3.1 Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe, Sl.list SRJ br.33/95;Sl.list SCG br. 56/03,4/04
- 3.2 Pravilnik o prehrambenim aditivima, Sl.glasnik RS br.53/18
- 3.3 Zakon o bezbednosti hrane Sl. glasnik RS br.41/09,17/19
- 3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa Sl. glasnik RS br. 72/10 i 62/18
- 3.5 Pravilnik o uslovima higijene hrane, Sl. glasnik RS br. 73/10
- 3.6 Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje, Sl. glasnik RS br. 132/20, 91/22 i 26/2024
- 3.7 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani, Sl. glasnik RS br. 73/24 i 90/24
- 3.8 Zakon o genetički modifikovanim organizmima Sl. glasnik RS 41/09
- 3.9 Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. glasnik RS 19/17,16/18,17/20,118/20, 17/22, 23/22,30/22
- 3.10 Zakon o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe Sl. glasnik RS br. 92/2011
- 3.11 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.36/2018
- 3.12 Pravilnik o kvalitetu šećera namenjenog za ljudsku ishranu,Sl.glasnik RS br. 88/2017
- 3.13 Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu (prvo izdanje jun, 2011) poglavlje IV

## 4. Pakovanje / ambalaža

PET ambalaža( 25kg;40kg;280kg);Skladišni rezervoari-cisterne.

## 5. Označavanje / deklarisanje

Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17, 16/18, 17/20, 118/20, 17/22, 23/22,30/22



Industrija skroba

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

Broj: **SP.09**

**6. Uslovi skladištenja / transporta**

**Skladištenje:** Glukozno-fruktozni sirup F26 se skladišti u rezervoarima od materijala za prehrambene namene, sa oduškom i na temperaturi od 40-55°C. Pojedinačna pakovanja skladištiti u zatvorenom prostoru.

Preporučena temperatura skladištenja pojedinačnog pakovanja je **iznad 20°C** uz napomenu da pri dužem stajanju može doći do pojave kristalizacije, pri čemu je pre upotrebe potrebno obezbediti zagrevanje sirupa.

**Transport:** Transport se obavlja u cisternama od materijala za prehrambene namene. Priklučci, adapteri, creva i pumpe za istakanje moraju biti od materijala za prehrambene namene, neophodno ih je oprati pre i posle svakog utakanja/istakanja cisterne.

**7. Rok trajanja**

6 meseci, u navedenim uslovima skladištenja.

**8. Primena**

Upotrebljava se u proizvodnji bezalkoholnih pića, gde pojačava voćni ukus, a ne dovodi do izmene ukusa .

Ima veliku primenu u proizvodnji peciva, biskvitnog testa i sličnih konditorskih proizvoda.

Upotrebljava se u pripremi konzerviranog voća, želea i sladoleda.

**9. Informacija o prisustvu alergena**

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak	Potencijalna unakrsna kontaminacija
	Da/Ne	Da/Ne
Kikiriki i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Zglavkari i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (jastog,škampe,rakovi,školjke)	Ne	Ne
Riba i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Jaja i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Koštunjavo voće i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Mleko i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu (uključujući laktozu)	Ne	Ne
Soja i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Žitarice koje sadrže gluten i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (*)	Ne	Ne
Sumpor dioksid i sulfiti (**)	Ne	Ne
Celer i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Susam i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Slačica i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Mekušci i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Lupin i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Mahunarke i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne

(\*) Odnosi se na pšenicu, raž, ječam, pirinač, ovas, kamut ili njihove hibridne sojeve

(\*\*)SO<sub>2</sub> je sastojak vode za kvašenje kukuruza. Prisustvo sumpor-dioksida u trgovima potvrđeno je analizama i ne prelazi granicu od 10 mg/kg propisanu za obavezno deklarisanje u skladu sa Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. glasnik RS 19/17,16/18,17/20,118/20, 17/22, 23/22,30/22 i Uredbom (EU) 1169/2011.

**10.GMO status**

Proizvod dobijen iz genetski nemodifikovane sirovine.

**11.HALAL status**

Halal sertifikat

**12.KOSHER status**

Kosher sertifikat

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Danijela Kotarac	Jarmila Jonaš
Potpis		



Industrija skroba  
Jabuka d.o.o.  
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA  
**SIRUP F9**

Broj: **SP.10**

Izdanje br.10/Datum: Mart 2025.

Strana 1 od 2

## 1. Identifikacija proizvoda

<b>Naziv</b>	Glukozno-fruktozni sirup
<b>Komercijalni naziv</b>	Sirup F9
<b>Barcode</b>	8606105499354
<b>Organoleptička svojstva</b>	Viskozna, bezbojna do svetlo žuta tečnost, neutralnog mirisa i slatkog ukusa.
<b>Hemijski sastav</b>	Sirup F9, dobijen je iz prečišćenog skrobnog hidrolizata dobijenog iz kukuruza, po sastavu je smeša glukoze, fruktoze, maltoze i viših ugljenih hidrata.

## 2. Fizičko – hemijske karakteristike i mikrobiološki kriterijumi

Naziv/jedinica	Granice	Metod ispitivanja ( Interno / Eksterno )
Suva materija (%)	80 – 83	MI.53a / SRPS EN ISO 1743 – Refraktometrija ( i konverziona tablice)
pH vrednost	4,0 – 5,5	MI.55 / ISI 26-5e- Potenciometrijski
Dekstrozni ekvivalent	65 – 80	MI.52 / VM/MET532-Po Luff Schoorlu
Sadržaj SO <sub>2</sub> (mg/kg)	max 10	MI.54 / ISO 5379-Acidimetrijski
Provodljivost (28 Bx),(µS/cm)	max 150	MI.101-Konduktometrijski
Tipični ugljenohidratni sastav:		Eksterno ispitivanje
Sadržaj fruktoze na SM (%)	8 – 9,9	VM/MET 938/IC
Sadržaj glukoze na SM (%)	30 – 38	VM/MET 938/IC
Sadržaj maltoze na SM (%)	26 – 35	VM/MET 938/IC
Sadržaj teških metala		Eksterno ispitivanje
Olovo (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763 – ICP/MS
Arsen (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763 – ICP/MS
Bakar (mg/kg)	max 1	VM/MET 865 – ICP/MS
Mikrobiološki kriterijumi		Eksterno ispitivanje
Kvasci i plesni (CFU/g)	max 100	SRPS ISO 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	max 1000	SRPS EN ISO 4833-1
Salmonella spp ( /25g)	odsustvo	SRPS EN ISO 6579-1 Izuzimajući aneks D SRPS EN ISO 6579-1:2017/A1:2020

## 3. Zakonska regulativa

Proizvod je u saglasnosti sa sledećim propisima:

- 3.1 Pravilnik o kvalitetu šećera namenjen za ljudsku upotrebu, Sl. Glasnik RS br. 88/2017
- 3.2 Pravilnik o prehrambenim aditivima Sl Glasnik RS 53/18
- 3.3 Zakon o bezbednosti hrane Sl. glasnik RS br. 41/09, 17/19
- 3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa, Sl. glasnik RS br. 72/10 i 62/18
- 3.5 Pravilnik o uslovima higijene hrane Sl. glasnik RS br. 73/10
- 3.6 Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje, Sl. glasnik RS br. 132/20, 91/22 i 26/2024
- 3.7 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminata u hrani, Sl. glasnik RS br. 73/24 i 90/24
- 3.8 Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17, 16/18, 17/20, 118/20, 17/22, 23/22, 30/22
- 3.9 Zakon o genetički modifikovanim organizmima Sl. glasnik RS 41/09
- 3.10 Zakon o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe Sl. glasnik RS br. 92/2011
- 3.11 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. 36/2018
- 3.12 Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe, Sl. List SRJ br. 33/95; Sl. list SCG br. 56/03, 4/04
- 3.13 Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu (prvo izdanje jun, 2011) poglavlje IV
- 3.14 Uredba (EU) br. 10/2011 o materijalima i predmetima koji dolaze u kontakt sa hranom
- 3.15 Zakon o ambalaži i ambalažnom otpadu, Sl. glasnik RS 88/2019.

## 4. Pakovanje / ambalaža

Rinfuz; skladišni rezervoari, cisterne od materijala za prehrambenu namenu; PET ambalaža (25kg; 40kg; 250kg, 280kg)



Industrija skroba  
Jabuka d.o.o.  
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA  
**SIRUP F9**

Broj: **SP.10**

Izdanje br.10/Datum: Mart 2025.

Strana 2 od 2

### 5. Označavanje / deklarisanje

U skladu sa Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20,118/20, 17/22, 23/22,30/22

### 6. Uslovi skladištenja / transporta

#### Skladištenje:

Rinfuz; U rezervoarima od materijala za prehrambene namene, sa oduškom i na temperaturi od 40-55 °C.

Pojedinačna pakovanja skladištiti u zatvorenom prostoru.

Neophodna je sistematska sterilizacija uređaja i skladišnih rezervoara.

Preporučena temperatura skladištenja pojedinačnog pakovanja je iznad 20°C uz napomenu da pri dužem stajanju može doći do pojave kristalizacije, pri čemu je pre upotrebe potrebno obezbediti zagrevanje sirupa.

**Transport:** Transport se obavlja u cisternama od materijala za prehrambene namene. Priklučci, adapteri, creva i pumpe za istakanje moraju biti od materijala za prehrambene namene, neophodno ih je oprati pre i posle svakog utakanja/istakanja cisterne.

### 7. Rok trajanja

6 meseci, u navedenim uslovima skladištenja.

### 8. Primena

Ovaj proizvod je posebno dizajniran za postizanje željenog voćnog ukusa, kao i da delimično spreči kristalizaciju, parcijalnim zamenom šećera u voćnim punjenjima. Izbalansirani sastav ugljenih hidrata obezbeđuje punoću ukusa, a takođe poboljšava mikrobiološku stabilnost proizvoda, smanjujući aktivnost vode.

Upotrebljava se u proizvodnji bezalkoholnih pića, gde pojačava voćni ukus, a ne dovodi do izmene ukusa.

Ima veliku primenu u proizvodnji peciva, biskvitnog testa i sličnih konditorskih proizvoda.

Upotrebljava se u pripremi konzerviranog voća, voćnih preliva, kao i u proizvodnji sladoleda.

### 9. Informacija o prisustvu alergena

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak		Potencijalna unakrsna kontaminacija
	Da/Ne	Da/Ne	Da/Ne
Kikiriki i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Zglavkari i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (jastog, škampe, rakovi, školjke)	Ne		Ne
Riba i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Jaja i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Koštunjavo voće i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Mleko i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu (uključujući laktozu)	Ne		Ne
Soja i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Žitarice koje sadrže gluten i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (*)	Ne		Ne
Sumpor dioksid i sulfiti (**)	Ne		Ne
Celer i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Susam i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Stlačica i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Mekušci i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Lupin i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Mahunarke i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne

(\*) Odnosi se na pšenicu, raž, ječam, pirinač, ovas, kamut ili njihove hibridne sojeve

(\*\*) SO<sub>2</sub> je sastojak vode za kvašenje kukuruza. Prisustvo sumpor-dioksida u tragovima potvrđeno je analizama i ne prelazi granicu od 10 mg/kg propisanu za obavezno deklarisanje u skladu sa Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20,118/20, 17/22, 23/22,30/22 i Uredbom (EU) 1169/2011.

### 10. GMO status

Proizvod dobijen iz genetski nemodifikovane sirovine.

### 11. HALAL status

Halal sertifikat

### 12. Kosher status

Kosher sertifikat

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Danijela Kotarac	Jarmila Jonaš
Potpis		



Industrija skroba  
Jabuka d.o.o.  
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA  
**KUKURUZNI GLUTEN**

Broj: **SP.12**

Izdanje br 08/ Datum: Mart 2025.

Strana 1 od 1

### 1. Identifikacija proizvoda

**Naziv proizvoda** Kukuruzni gluten  
**Barcode** 8606105499163  
**Organoleptička svojstva** Sitnozrne granule narandžaste boje, svojstvenog mirisa.  
**Hemijski sastav** Kukuruzni gluten je proizvod industrijske prerade kukuruza, gde se u procesu mokre prerade izdvaja iz zrna. Po sastavu je visoko koncentrisani protein.

### 2. Fizičko – hemijske karakteristike

Naziv/jedinica	Granice	Metod ispitivanja ( Interno / Eksterno)
Vlaga (%)	max 10	MI.60 / SRPS EN ISO 1743 Refraktometrija(i konverziona tablice)
Protein (% na SM)	min 60	MI.62 – SRPS EN ISO 3188
Pepeo (% na SM)	max 3	MI.65 – SRPS EN ISO 3593
Sadržaj masti (% na SM)	max 3	MI.61 – SRPS EN ISO 3947
Sadržaj teških metala		Eksterno ispitivanje
Olovo(mg/kg)	max 10	SRPS EN 15763-ICP/MS
Arsen (mg/kg)	max 2	SRPS EN 15763-ICP/MS
Kadmijum (mg/kg)	max 1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Živa (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Mikrobiološki kriterijumi		Eksterno ispitivanje
Ukupan broj bakterija (/g)	max 12000000	SRPS EN ISO 4833-1
Ukupan broj kvasaca i plesni (/g)	max 200000	SRPS ISO 21527-2
Clostridium perfringens (/50g)	odsustvo	SRPS EN ISO 7937
Salmonella spp ( /50 g )	odsustvo	SRPS EN ISO 6579

### 3. Zakonska regulativa

- 3.1 Pravilnik o kvalitetu hrane za životinje, „Sl. Glasnik RS“ br. 4/10,113/12, 27/14, 25/15,39/16,54/17  
3.2 Zakon o bezbednosti hrane, Sl. glasnik RS br. 41/09, 17/19  
3.3 Zakon o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe, Sl. glasnik RS br. 92/2011  
3.4 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama kontaminanata u hrani i hrani za životinje, Sl. glasnik RS br. 73/2024 i 90/2024  
3.5 Zakon o genetički modifikovanim organizmima, Sl. glasnik RS br. 41/09  
3.6 Pravilnik o ambalaži i ambalažnom otpadu, Sl. glasnik RS br. 88/2019

### 4. Označavanje / deklarisanje

4.1 U skladu sa pravilnikom o uslovima za deklarisanje, označavanje i reklamiranje hrane za životinje, “Sl. Glasnik RS”, br 4/10

### 5. Pakovanje / ambalaža

Big-Bag vreće (1000kg).  
Rinfuz

### 6. Uslovi skladištenja / transporta

**Skladištenje:** Upakovan: suve prostorije  
Rinfuz: skladišne ćelije, zatvoreni prostor.

**Transport:** Zatvorena prevozna sredstva.

### 7. Rok trajanja

6 meseci

### 8. Primena

#### Proizvodnja hrane za životinje

Kukuruzni gluten sadrži lako svarljive proteine (55-65 % od ukupne količine proteina) zbog čega je dragocena komponenta u hrani za životinje.

### 9. GMO status

Proizvod dobijen iz genetski nemodifikovane sirovine.

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Danijela Kotarac	Jarmila Jonaš
Potpis		



Industrija skroba  
Jabuka d.o.o.  
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA  
**KUKURUZNA MEKINJA**

Broj: **SP.13**

Izdanje: br. 09/ Datum: Mart 2025.

Strana 1 od 1

### 1. Identifikacija proizvoda

**Naziv proizvoda** Kukuruzna mekinja  
**Barcode** 8606105499156  
**Organoleptička svojstva** Heterogena smeša, žuto–zlatne boje, svojstvenog mirisa.  
**Hemijski sastav** Kukuruzna mekinja je nusproizvod industrijske prerade kukuruza gde se u postupku mokre prerade izdvaja iz kukuruznog zrna separacijom. Sadrži celulozu, proteine , biljne masti, skrob.

### 2. Fizičko – hemijske karakteristike

Naziv/jedinica	Granice	Metod ispitivanja ( Interno / Eksterno )
Vlaga (%)	max 12	MI.60 /- SRPS EN ISO 1666
Protein (%)	cca 10	MI.62 – SRPS EN ISO 3188
Pepeo (%)	max 1	MI.65 – SRPS EN ISO 3593
Celuloza (%)	max 20	MI.63 – Interna metoda
Sadržaj masti (%)	3 - 8	MI.61 – SRPS EN ISO 3947
Sadržaj teških metala		Eksterno ispitivanje
Olovo(mg/kg)	max 10	SRPS EN 15763-ICP/MS
Arsen (mg/kg)	max 2	SRPS EN 15763-ICP/MS
Kadmijum (mg/kg)	max 1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Živa (mg/kg)	max 0,1	SRPS EN 15763-ICP/MS
Mikrobiološki kriterijumi		Eksterno ispitivanje
Ukupan broj bakterija (/g)	max 12000000	SRPS EN ISO 4833-1
Ukupan broj kvasaca i plesni (/g)	max 200000	SRPS ISO 21527-2
Clostridium perfringens (/50g)	odsustvo	SRPS EN ISO 7937
Salmonella spp ( /50 g )	odsustvo	SRPS EN ISO 6579-1 Izuzimajući aneks D SRPS EN ISO 6579-1:2017/A1:2020

### 3. Zakonska regulativa

- 3.1 Pravilnik o kvalitetu hrane za životinje, „Sl. glasnik RS“ br. 4/10, 113/12, 27/14, 25/15, 39/16, 54/17  
3.2 Zakon o bezbednosti hrane, „Sl. glasnik RS“ br. 41/09, 17/19  
3.3 Zakon o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe, „Sl. glasnik RS“ br. 92/2011  
3.4 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama kontaminanata u hrani i hrani za životinje, „Sl. glasnik RS“ br. 73/2024, 90/2024  
3.5 Zakon o genetički modifikovanim organizmima, „Sl. glasnik RS“ br. 41/09  
3.6 Pravilnik o ambalaži i ambalažnom otpadu, „Sl. glasnik RS“ br. 88/2019

### 4. Označavanje / deklarisanje

Pravilnik o uslovima za deklarisanje, označavanje i reklamiranje hrane za životinje, „Sl. Glasnik RS“, br 4/10

### 5. Pakovanje / ambalaža

Papirne vreće (25kg); Big-Bag vreće (1000 kg) ; Rinfuz

### 6. Uslovi skladištenja / transporta

**Skladištenje:** Rinfuz : zatvoreni silosi i provetrena suva podna skladišta.

Upakovana: suve prostorije i na paletama.

**Transport:** Pokrivena prevozna sredstva.

### 7. Roktrajanja

6 meseci

### 8. Primena

Dodatkom kukuruzne mekinje, u hrani za životinje povećava se njen stepen iskorišćenja.

### 9. GMO status

Proizvod dobijen iz genetski nemodifikovane sirovine.

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Danijela Kotarac	Jarmila Jonaš
Potpis		



Industrija skroba  
Jabuka d.o.o.  
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA  
**MALTODEKSTRIN**

Broj: **SP.14**

**Izdanje** br.10/**Datum:** Mart 2025.

Strana **1** od **2**

### 1. Identifikacija proizvoda

<b>Naziv proizvoda</b>	<b>Maltodekstrin</b>
<b>Komercijalni naziv</b>	Maltodekstrin
<b>Barcode</b>	8606105499194
<b>Organoleptička svojstva</b>	Fini prah bele boje, neutralnog mirisa i umereno slatkog ukusa
<b>Hemijski sastav</b>	Maltodekstrin, predstavlja smešu viših saharida, dobijen postupkom enzimske hidrolize kukuruznog skroba

### 2. Fizičko – hemijske karakteristike I mikrobiološki kriterijumi

Naziv/jedinica	Granice	Metod ispitivanja ( Interno / Eksterno )
Vlaga (%)	max 6	MI.21a / SRPS EN ISO 1741
DE vrednost	12 – 20	MI.52 / VM/MET 532-Po Luff Schoorlu
pH (50 % w/v)	4,0 – 5,0	MI.55 / ISI 26-5e- Potenciometrijski
SO <sub>2</sub> (mg/kg)	max 10	MI.54 / ISO 5379- Acidimetrijski
Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)	max 1	MI.57 / SRPS EN ISO 5809
Sadržaj teških metala		Eksterno ispitivanje
Olovo (mg/kg)	max 0,2	SRPS EN 15763-ICP/MS
Arsen (mg/kg)	max 0,5	SRPS EN 15763-ICP/MS
Kadmijum (mg/kg)	max 0,05	SRPS EN 15763-ICP/MS
Žlva (mg/kg)	max 0,03	SRPS EN 15763-ICP/MS
Mikrobiološki kriterijumi		Eksterno ispitivanje
Kvasci i plesni (CFU/g)	max 100	SRPS ISO 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	max 1000	SRPS EN ISO 4833-1
Salmonella spp ( /25g)	odsustvo	SRPS EN ISO 6579-1 Izuzimajući aneks D SRPS EN ISO 6579-1:2017/A1:2020

### 3. Zakonska regulativa

Proizvod je u saglasnosti sa sledećim propisima:

- 3.1 Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe, Sl. list SRJ br. 33/95; Sl. list SCG br. 56/03, 4/04
- 3.2 Pravilnik o prehrambenim aditivima, Sl. Glasnik RS br 53/18
- 3.3 Zakon o bezbednosti hrane, Sl. glasnik RS br.41/09,17/19
- 3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa, Sl. Glasnik RS br. 72/10, 62/18
- 3.5 Pravilnik o uslovima higijene hrane, Sl. Glasnik RS br. 73/10
- 3.6 Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje i o hrani i hrani za životinje za koju se utvrđuju maksimalno dozvoljene količine ostataka za zaštitu bilja  
Sl.glasnik RS 132/20 i 91/22
- 3.7 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminanata u hrani, „Sl. glasnik RS“, br. 73/2024 i 90/2024
- 3.8 Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20, 118/20, 17/22, 23/22, 30/22
- 3.9 Zakon o genetički modifikovanim organizmima, Sl. Glasnik RS 41/09
- 3.10 Zakon o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe Sl. glasnik RS br. 92/2011
- 3.11 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 36/2018
- 3.12Pravilnik o kvalitetu šećera namenjenog za ljudsku upotrebu, Sl.Glasnik RS 88/2017
- 3.13 Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu (prvo izdanje jun, 2011) poglavlje IV

### 4. Pakovanje / ambalaža

Papirne, višeslojne, plastificirane vreće (25kg)



Industrija skroba  
Jabuka d.o.o.  
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA  
**MALTODEKSTRIN**

Broj: **SP.14**

Izdanje br.10/Datum: Mart 2025.

Strana 2 od 2

### 5. Označavanje / deklarisanje

U skladu sa Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20,118/20, 17/22, 23/22,30/22

### 6. Uslovi skladištenja / transporta

**Skladištenje:** Suve, dobro provetrene prostorije, udaljenim od hemikalija i materijala sa specifičnim mirisima.

**Transport:** Zatvorena prevozna sredstva, pakovanje zaštićeno folijom.

### 7. Rok trajanja

Dve godine

### 8. Primena

Maltodekstrin ima široku primenu u prehrambenoj industriji. Njegova osnovna karakteristike u primeni su dobra rastvorljivost u hladnoj vodi, regulisanje viskoziteta, obezbeđuje glatku stabilnu strukturu, umerno slatkog ukusa, mala umerena higroskopnost, sprečavanje kristolizacije šećera, regulisanje slasti. Primenjuje se u proizvodnji šlag pena, sladoleda, peciva, preliva, čokoladnih napitaka, prerađevina od mesa, zatim i kao nosač za začine, arome i zaslađivače pri proizvodnji cerealijskih, muslija i sl. Imaju široku primenu kao pomoćna sredstva pri sušenju proizvoda spreiranjem (sira, prirodnih i veštačkih aroma, masti i voćnih sokova)

U farmaceutskoj industriji Maltodekstrin se može primeniti u izradi tableta i komprimata.

### 9. Informacija o prisustvu alergena

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak Da/Ne	Potencijalna unakrsna kontaminacija	
		Da	Ne
Kikiriki i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Zglavkari i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (jastog,škampe,rakovi,školjke)	Ne		Ne
Riba i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Jaja i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Koštunjavo voće i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Mleko i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu (uključujući laktozu)	Ne		Ne
Soja i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Žitarice koje sadrže gluten i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (*)	Ne		Ne
Sumpor dioksid i sulfiti (**)	Ne		Ne
Celer i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Susam i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Slačica i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Mekušci i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Lupin i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Mahunarke i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne

(\*) Odnosi se na pšenicu, raž, ječam, pirinač, ovas, kamut ili njihove hibridne sojeve2

(\*\*)SO<sub>2</sub> je sastojak vode za kvašenje kukuruza. . Prisustvo sumpor-dioksida u tragovima potvrđeno je analizama i ne prelazi granicu od 10 mg/kg propisanu za obavezno deklarisanje u skladu sa Pravilnikom o deklarisanju hrane („Sl. glasnik RS“, br. 19/2017 i dr.) i Uredbom (EU) 1169/2011.

### 10. GMO status

Proizvod dobijen iz genetski nemodifikovane sirovine

### 11.HALAL status

Halal sertifikat

### 12.KOSHER status

Kosher sertifikat

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Danijela Kotarac	Jarmila Jonaš
Potpis		



Industrija skroba  
Jabuka d.o.o.  
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA  
**MALTODEKSTRIN**

Broj: **SP.14/1**

**Izdanje** br.10/**Datum:** Mart 2025.

Strana 1 od 2

### 1. Identifikacija proizvoda

<b>Naziv proizvoda</b>	<b>Maltodekstrin</b>
<b>Komercijalni naziv</b>	Maltodekstrin
<b>Barcode</b>	8606105499194
<b>Organoleptička svojstva</b>	Fini prah bele boje, neutralnog mirisa i umereno slatkog ukusa
<b>Hemijski sastav</b>	Maltodekstrin, predstavlja smešu viših saharida, dobijen postupkom enzimske hidrolize kukuruznog skroba

### 2. Fizičko – hemijske karakteristike I mikrobiološki kriterijumi

Naziv/jedinica	Granice	Metod ispitivanja ( Interno / Eksterno )
Vlaga (%)	max 6	MI.21a / SRPS EN ISO 1741
DE vrednost	15 – 20	MI.52 / VM/MET 532-Po Luff Schoorlu
pH (50 % w/v)	4,0 – 5,0	MI.55 / ISI 26-5e- Potencimetrijski
SO <sub>2</sub> (mg/kg)	max 10	MI.54 / ISO 5379- Acidimetrijski
Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)	max 1	MI.57 / SRPS EN ISO 5809
Sadržaj teških metala		Eksterno ispitivanje
Olovo (mg/kg)	max 0,2	SRPS EN 15763-ICP/MS
Arsen (mg/kg)	max 0,5	SRPS EN 15763-ICP/MS
Kadmijum (mg/kg)	max 0,05	SRPS EN 15763-ICP/MS
Žlva (mg/kg)	max 0,03	SRPS EN 15763-ICP/MS
Mikrobiološki kriterijumi		Eksterno ispitivanje
Kvasci i plesni (CFU/g)	max 100	SRPS ISO 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	max 1000	SRPS EN ISO 4833-1
Salmonella spp ( /25g)	odsustvo	SRPS EN ISO 6579-1 Izuzimajući aneks D SRPS EN ISO 6579-1:2017/A1:2020

### 3. Zakonska regulativa

Proizvod je u saglasnosti sa sledećim propisima:

- 3.1 Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe, Sl. list SRJ br. 33/95; Sl. list SCG br. 56/03, 4/04
- 3.2 Pravilnik o prehrambenim aditivima, Sl. Glasnik RS br 53/18
- 3.3 Zakon o bezbednosti hrane, Sl. glasnik RS br.41/09,17/19
- 3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa, Sl. Glasnik RS br. 72/10, 62/18
- 3.5 Pravilnik o uslovima higijene hrane, Sl. Glasnik RS br. 73/10
- 3.6 Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje i o hrani i hrani za životinje za koju se utvrđuju maksimalno dozvoljene količine ostataka za zaštitu bilja  
Sl.glasnik RS 132/20 i 91/22
- 3.7 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminanata u hrani, „Sl. glasnik RS“, br. 73/2024 i 90/2024
- 3.8 Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20, 118/20, 17/22, 23/22, 30/22
- 3.9 Zakon o genetički modifikovanim organizmima, Sl. Glasnik RS 41/09
- 3.10 Zakon o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe Sl. glasnik RS br. 92/2011
- 3.11 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 36/2018
- 3.12 Pravilnik o kvalitetu šećera namenjenog za ljudsku upotrebu, Sl.Glasnik RS 88/2017
- 3.13 Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu (prvo izdanje jun, 2011) poglavlje IV

### 4. Pakovanje / ambalaža

Papirne, višeslojne, plastificirane vreće (25kg)



Industrija skroba  
Jabuka d.o.o.  
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA  
**MALTODEKSTRIN**

Broj: **SP.14(1)**

Izdanje br.10/Datum: Mart 2025.

Strana 2 od 2

### 5. Označavanje / deklarisanje

U skladu sa Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20,118/20, 17/22, 23/22,30/22

### 6. Uslovi skladištenja / transporta

**Skladištenje:** Suve, dobro provetrene prostorije, udaljenim od hemikalija i materijala sa specifičnim mirisima.

**Transport:** Zatvorena prevozna sredstva, pakovanje zaštićeno folijom.

### 7. Rok trajanja

Dve godine

### 8. Primena

Maltodekstrin ima široku primenu u prehrambenoj industriji. Njegova osnovna karakteristike u primeni su dobra rastvorljivost u hladnoj vodi, regulisanje viskoziteta, obezbeđuje glatku stabilnu strukturu, umerno slatkog ukusa, mala umerena higroskopnost, sprečavanje kristalizacije šećera, regulisanje slasti. Primenjuje se u proizvodnji šlag pena, sladoleda, peciva, preliva, čokoladnih napitaka, prerađevina od mesa, zatim i kao nosač za začine, arome i zaslađivače pri proizvodnji cerealija, muslija i sl. Imaju široku primenu kao pomoćna sredstva pri sušenju proizvoda spreiranjem (sira, prirodnih i veštačkih aroma, masti i voćnih sokova)

U farmaceutskoj industriji Maltodekstrin se može primeniti u izradi tableta i komprimata.

### 9. Informacija o prisustvu alergena

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak Da/Ne	Potencijalna unakrsna kontaminacija	
		Da	Ne
Kikiriki i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Zglavkari i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (jastog,škampe,rakovi,školjke)	Ne		Ne
Riba i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Jaja i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Koštunjavo voće i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Mleko i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu (uključujući laktozu)	Ne		Ne
Soja i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Žitarice koje sadrže gluten i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (*)	Ne		Ne
Sumpor dioksid i sulfiti (**)	Ne		Ne
Celer i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Susam i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Slačica i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Mekušci i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Lupin i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Mahunarke i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne

(\*) Odnosi se na pšenicu, raž, ječam, pirinač, ovas, kamut ili njihove hibridne sojeve2

(\*\*)SO<sub>2</sub> je sastojak vode za kvašenje kukuruza. . Prisustvo sumpor-dioksida u tragovima potvrđeno je analizama i ne prelazi granicu od 10 mg/kg propisanu za obavezno deklarisanje u skladu sa Pravilnikom o deklarisanju hrane („Sl. glasnik RS“, br. 19/2017 i dr.) i Uredbom (EU) 1169/2011.

### 10. GMO status

Proizvod dobijen iz genetski nemodifikovane sirovine

### 11.HALAL status

Halal sertifikat

### 12.KOSHER status

Kosher sertifikat

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Danijela Kotarac	Jarmila Jonaš
Potpis		



Industrija skroba  
Jabuka d.o.o.  
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA  
**GLUKOZNI SIRUP U PRAHU GP 20**

Broj: **SP. 38**

Izdanje br 10/Datum: Maj 2025.

Strana 1 od 2

### 1. Identifikacija proizvoda

**Naziv proizvoda:** Glukozni sirup u prahu  
**Komercijalni naziv:** Glukozni sirup u prahu GP 20  
**Barcode:** 8606105499439  
**Organoleptička svojstva:** Fini prah bele boje, neutralnog mirisa i umereno slatkog ukusa  
**Hemijski sastav:** Sirup u prahu predstavlja smešu glukoze, maltoze, maltotrioze i oligosaharida, dobijen postupkom enzimske hidrolize kukuruznog skroba.

### 2. Fizičko – hemijske karakteristike I mikrobiološki kriterijumi

Naziv/jedinica	Granice	Metod ispitivanja ( Interno / Eksterno)
Vlaga (%)	max 6	MI.01/01 / SRPS EN ISO 1741
DE vrednost	20 – 23	MI.52 / VM/MET 532-Po Luff Schoorlu
pH (50 % w/v)	4,0 – 5,5	MI.55 – IS1 26-5e- Potenciometrijski
SO <sub>2</sub> (mg/kg)	max 10	MI.54 / ISO 5379- Acidimetrijski
Sadržaj teških metala		Eksterno ispitivanje
Olovo (mg/kg)	max 0,4	SRPS EN 15763 – ICP/MS
Arsen (mg/kg)	max 0,5	SRPS EN 15763 – ICP/MS
Kadmijum (mg/kg)	max 0,05	SRPS EN 15763 – ICP/MS
Žlva (mg/kg)	max 0,03	SRPS EN 15763 – ICP/MS
-Mikrobiološki kriterijumi		Eksterno ispitivanje
Kvasci i plesni (CFU/g)	max 100	SRPS ISO 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	max 1000	SRPS EN ISO 4833-1
Salmonella spp ( /25g)	odsustvo	SRPS EN ISO 6579-1 Izuzimajući aneks D SRPS EN ISO 6579-1:2017/A1:2020

### 3. Zakonska regulativa

Proizvod je u saglasnosti sa sledećim propisima:

- 3.1 Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe, Sl. list SRJ br. 33/95; Sl. list SCG br. 56/03, 4/04
- 3.2 Pravilnik o prehrambenim aditivima, Sl. Glasnik RS br 53/18
- 3.3 Zakon o bezbednosti hrane, Sl. glasnik RS br.41/09,17/19
- 3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa, Sl. Glasnik RS br. 72/10, 62/18
- 3.5 Pravilnik o uslovima higijene hrane, Sl. Glasnik RS br. 73/10
- 3.6 Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje i o hrani i hrani za životinje za koju se utvrđuju maksimalno dozvoljene količine ostataka za zaštitu bilja  
Sl.glasnik RS 132/20 i 91/22
- 3.7 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminanata u hrani, „Sl. glasnik RS“, br. 73/2024, 90/24 i 47/2025
- 3.8 Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20, 118/20, 17/22, 23/22, 30/22
- 3.9 Zakon o genetički modifikovanim organizmima, Sl. Glasnik RS 41/09
- 3.10 Zakon o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe Sl. glasnik RS br. 92/2011
- 3.11 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 36/2018
- 3.12 Pravilnik o kvalitetu šećera namenjenog za ljudsku upotrebu, Sl.Glasnik RS 88/2017
- 3.13 Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu (prvo izdanje jun, 2011) poglavlje IV



Industrija skroba  
Jabuka d.o.o.  
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA  
GLUKOZNI SIRUP U PRAHU GP 20

Broj: **SP.38**

Izdanje br 10/Datum: Maj 2025.

Strana 2 od 2

#### 4. Pakovanje / ambalaža

Papirne, višeslojne, plastificirane vreće (25kg)

#### 5. Označavanje / deklarisanje

U skladu sa Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20, 118/20, 17/22, 23/22, 30/22

#### 6. Uslovi skladištenja / transporta

Skladištenje: Suve, dobro provetrene prostorije, udaljenim od hemikalija i materijala sa specifičnim mirisima.  
Transport: Zatvorena prevozna sredstva, pakovanje zaštićeno folijom.

#### 7. Rok trajanja

Dve godine

#### 8. Primena

U proizvodnji šlag pena, sladoleda, peciva, preliva, čokoladnih napitaka....

#### 9. Informacija o prisustvu alergena

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak	Potencijalna unakrsna kontaminacija
	Da/Ne	Da/Ne
Kikiriki i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Zglavkari i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (jastog, škampe, rakovi, školjke)	Ne	Ne
Riba i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Jaja i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Koštunjavo voće i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Mleko i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu (uključujući laktozu)	Ne	Ne
Soja i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Žitarice koje sadrže gluten i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (*)	Ne	Ne
Sumpor dioksid i sulfiti (**)	Ne	Ne
Celer i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Susam i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Slačica i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Mekušci i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Lupin i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne
Mahunarke i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne	Ne

(\*) Odnosi se na pšenicu, raž, ječam, pirinač, ovas, kamut ili njihove hibridne sojeve<sup>2</sup>

(\*\*) SO<sub>2</sub> je sastojak vode za kvašenje kukuruza. Prisustvo sumpor-dioksida u tragovima potvrđeno je analizama i ne prelazi granicu od 10 mg/kg propisanu za obavezno deklarisanje u skladu sa Pravilnikom o deklarisanju hrane („Sl. glasnik RS“, br. 19/2017 i dr.) i Uredbom (EU) 1169/2011.

#### 10. GMO status

Proizvod dobijen iz Genetski nemodifikovane sirovine.

#### 11. Halal status

Halal sertifikat

#### 12. Kosher status

Kosher sertifikat

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Milena Milićević	Jarmila Jonaš
Potpis		



Industrija skroba  
Jabuka d.o.o.  
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA  
**GLUKOZNI SIRUP U PRAHU GP 28**

Broj: **SP. 39**

Izdanje br 10/Datum: Maj 2025.

Strana 1 od 2

### 1. Identifikacija proizvoda

**Naziv proizvoda:** Glukozni sirup u prahu  
**Komercijalni naziv:** Glukozni sirup u prahu GP 28  
**Barcode:** 8606105499453  
**Organoleptička svojstva:** Fini prah bele boje, neutralnog mirisa i umereno slatkog ukusa  
**Hemijski sastav:** Sirup u prahu predstavlja smešu glukoze, maltoze, maltotrioze i oligosaharida, dobijen postupkom enzimske hidrolize kukuruznog skroba.

### 2. Fizičko – hemijske karakteristike I mikrobiološki kriterijumi

Naziv/jedinica	Granice	Metod ispitivanja ( Interno / Eksterno )
Vlaga (%)	max 6	MI.01/01 / SRPS EN ISO 1741
DE vrednost	28 – 32	MI.52 / VM/MET 532-Po Luff Schoorlu
pH (50 % w/v)	4,0 – 5,5	MI.55 / ISI 26-5e-Potenciometrijski
SO <sub>2</sub> (mg/kg)	max 10	MI.54 / ISO 5379- Acidimetrijski
Sadržaj teških metala		Eksterno ispitivanje
Olovo (mg/kg)	max 0,4	SRPS EN 15763-ICP/MS
Arsen (mg/kg)	max 0,5	SRPS EN 15763-ICP/MS
Kadmijum (mg/kg)	max 0,05	SRPS EN 15763-ICP/MS
Žlva (mg/kg)	max 0,03	SRPS EN 15763-ICP/MS
Mikrobiološki kriterijumi		Eksterno ispitivanje
Kvasci i plesni (CFU/g)	max 100	SRPS ISO 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	max 1000	SRPS EN ISO 4833-1
Salmonella spp ( /25g)	odsustvo	SRPS EN ISO 6579-1 Izuzimajući aneks D SRPS EN ISO 6579-1:2017/A1:2020

### 3. Zakonska regulativa

Proizvod je u saglasnosti sa sledećim propisima:

- 3.1 Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe, Sl. list SRJ br. 33/95; Sl. list SCG br. 56/03, 4/04
- 3.2 Pravilnik o prehrambenim aditivima, Sl. Glasnik RS br 53/18
- 3.3 Zakon o bezbednosti hrane, Sl. glasnik RS br.41/09,17/19
- 3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa, Sl. Glasnik RS br. 72/10, 62/18
- 3.5 Pravilnik o uslovima higijene hrane, Sl. Glasnik RS br. 73/10
- 3.6 Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje i o hrani i hrani za životinje za koju se utvrđuju maksimalno dozvoljene količine ostataka za zaštitu bilja  
Sl.glasnik RS 132/20 i 91/22
- 3.7 Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminanata u hrani, „Sl. glasnik RS“, br. 73/2024, 90/24 i 47/2025
- 3.8 Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20, 118/20, 17/22, 23/22, 30/22
- 3.9 Zakon o genetički modifikovanim organizmima, Sl. Glasnik RS 41/09
- 3.10 Zakon o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe Sl. glasnik RS br. 92/2011
- 3.11 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 36/2018
- 3.12 Pravilnik o kvalitetu šećera namenjenog za ljudsku upotrebu, Sl.Glasnik RS 88/2017
- 3.13 Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu (prvo izdanje jun, 2011) poglavlje IV



Industrija skroba  
Jabuka d.o.o.  
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA  
GLUKOZNI SIRUP U PRAHU GP 28

Broj: **SP.39**

Izdanje br 10/Datum: Maj 2025

Strana 2 od 2

#### 4. Pakovanje / ambalaža

Papirne, višeslojne, plastificirane vreće (25kg)

#### 5. Označavanje / deklarisanje

U skladu sa Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane, Sl. Glasnik RS 19/17,16/18, 17/20,118/20, 17/22, 23/22 i 30/22

#### 6. Uslovi skladištenja / transporta

Skladištenje: Suve, dobro provetrene prostorije, udaljenim od hemikalija i materijala sa specifičnim mirisima.

Transport: Zatvorena prevozna sredstva, pakovanje zaštićeno folijom.

#### 7. Rok trajanja

Dve godine

#### 8. Primena

U proizvodnji šlag pena, sladoleda, peciva, preliva, čokoladnih napitaka....,

#### 9. Informacija o prisustvu alergena

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak		Potencijalna unakrsna kontaminacija
	Da/Ne	Da/Ne	Da/Ne
Kikiriki i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Zglavkari i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (jastog,škampe,rakovi,školjke)	Ne		Ne
Riba i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Jaja i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Koštunjavo voće i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Mleko i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu (uključujući laktuzu)	Ne		Ne
Soja i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Žitarice koje sadrže gluten i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (*)	Ne		Ne
Sumpor dioksid i sulfiti (**)	Ne		Ne
Celer i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Susam i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Slačica i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Mekušci i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Lupin i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne
Mahunarke i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		Ne

(\*) Odnosi se na pšenicu, raž, ječam, pirinač, ovas, kamut ili njihove hibridne sojeve2

(\*\*)SO<sub>2</sub> je sastojak vode za kvašenje kukuruza. . Prisustvo sumpor-dioksida u tragovima potvrđeno je analizama i ne prelazi granicu od 10 mg/kg propisanu za obavezno deklarisanje u skladu sa Pravilnikom o deklarisanju hrane („Sl. glasnik RS“, br. 19/2017 i dr.) i Uredbom (EU) 1169/2011

#### 10.GMO status

Proizvod dobijen iz Genetski nemodifikovane sirovine.

#### 11.Halal status

Halal sertifikat

#### 12.Kosher status

Kosher sertifikat

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Milena Milićević	Jarmila Jonaš
Potpis		