

Stručno mišljenje

Ev. Broj: **IU-V-1067**

Datum: 29/11/18

Podnosilac zahteva: Preduzeće za proizvodnju trgovinu i usluge EXPERTA PIRAMIDA D.O.O. Dragana Jovanovića 3 11130 Kaluđerica
Veza sa drugim dok:

Vrsta ispitivanja: Bezbednost hrane (mikrobiološka ispravnost, kvalitet, vlaga, nutritivne vrednosti)

Uzorak i identifikacioni broj:

IU-V-02692 Mačkica;

Podaci o uzorku: Uzorci dostavljeni 23/11/18

Datum prijema: 23/11/18

Datum završetka lab. ispitivanja: 29/11/18

Na osnovu rezultata laboratorijskih ispitivanja i stručnog razmatranja utvrđeno je da navedeni uzorak IU-V-02692 sa aspekta ispitivanih parametara ISPUNJAVA uslove propisane Zakonom o bezbednosti hrane (Sl. Glasnik RS 41/09), a u vezi Pravilnika o kvalitetu i drugim zahtevima za fine pekarske proizvode, žita za doručak i snek proizvode (Sl.list SCG br. 12/05) i Pravilnika o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa (Sl. glasnik RS br.72/10, 62/18).



Rukovodilac laboratorije

Dr sc. med. Milan Simić, spec. hig.

Izveštaj o laboratorijskom ispitivanju

Ev. Broj: **IU-V-1067**

Datum: 29/11/18

Podnosilac zahteva: Preduzeće za proizvodnju trgovinu i usluge EXPERTA PIRAMIDA D.O.O. Dragana Jovanovića 3 11130 Kaluđerica
Veza sa drugim dok:

Vrsta ispitivanja: Bezbednost hrane (mikrobiološka ispravnost, kvalitet, vlaga, nutritivne vrednosti)

Uzorak i identifikacioni broj:

IU-V-02692 Mačkica;

Podaci o uzorku: Uzorci dostavljeni 23/11/18

Datum prijema: 23/11/18

Datum završetka lab. ispitivanja: 29/11/18

Rezultati ispitivanja:

Identifikacija

IU-V-02692 Mačkica

Uzorak: Mačkica

Grupa namirnice: Kolači i poslastice

Količina uzorka: 8 kom

Neto količina: 45g

Najbolje upotrebiti do: 22.05.2018

Serijski (LOT): 2211

Proizvodjač: "Piramida Experta", Dragana Jovanovića 3, Beograd

Senzorska analiza

IU-V-02692 Mačkica

Predmetni uzorak je fini pekarski proizvod na bazi ovsenih pahuljica, badema, kakao praha i maslaca i drugih sirovina, bez dodate saharoze, samo sa prirodno prisutnim šećerima. Sve sirovine su zamešene u homogenu testanu masu koja se formira u okrugle oblike. Proizvod je meke i porozne konzistencije, braon boje, svojstvenog mirisa, blago slatkog ukusa, bez prisustva stranih primesa i senzorski vidljivih znakova kvarenja.

Metoda: SBM-03-001

Fizičko hemijska ispitivanja

IU-V-02692 Mačkica

Parametar:	Rezultat: (j. m.)	Metoda:
Voda	10,4 g/100g	SRPS EN ISO 712:2012
Natrijum (Na)	49,5 mg/100g	FAAS, NMKL 180:2005
So (Natrijum (g/100g) x 2.5))	0,1 g/100g	FAAS, NMKL 180:2005
Proteini	9,7 g/100g	SRPS ISO 1871:2013
Ugljeni hidrati	46,7 g/100g	HEM-03-059
Ukupan šećer	17,4 g/100g	SRPS E.L8.007:1980, SRPS E.L8.011:1980
Ukupna mast	31,4 g/100g	SRPS EN ISO 11085:2015
Zasićene masne kiseline	16,9 g/100g	IHM-03-GC 03
Energetska vrednost (100 g proizvoda)	2121 KJ (508 kcal)	HEM-03-059

Mikrobiološka ispitivanja

IU-V-02692 Mačkica

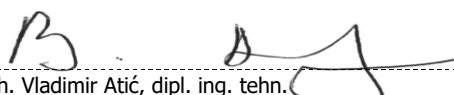
Parametar:	Rezultat:	Metoda:
Enterobacteriaceae (temp. termostatanja 37°C) cfu/g	Zadovoljavajući	SRPS EN ISO 21528-2:2017
n= 5	I <10	
c= 1	II <10	
m= 10	III <10	
M= 100	IV <10	
	V <10	
Kvasci i plesni (aw manje ili jednako od 0.95) cfu/g	Zadovoljavajući	SRPS ISO 21527-2:2011

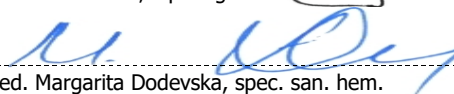
Broj: **IU-V-1067**
Datum: 29/11/18

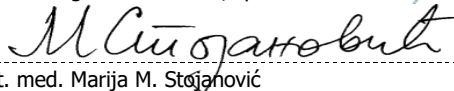
n= 5
c= 2
m= 100
M= 1000

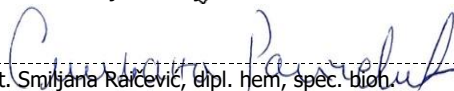
I	<100
II	<100
III	<100
IV	<100
V	<100

Šef/Analitičar Odeljenja

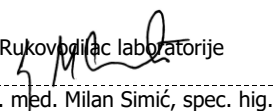

Mr sc. teh. Vladimir Atić, dipl. ing. tehn.


Dr sci. med. Margarita Dodevska, spec. san. hem.


Dr sci vet. med. Marija M. Stojanović


Dr sc. vet. Smiljana Raičević, dipl. hem, spec. bion.



Rukovodilac laboratorije

Dr sc. med. Milan Simić, spec. hig.