

IZVEŠTAJ O REZULTATIMA ISPITIVANJA

Broj: 73 od: 15.01.2025

1. Vlasnik/korisnik usluge: ⁱ Mlekara Ub doo - Dr Milk
14210 Ub Alekse Martića 3
2. Naručilac ispitivanja: ⁱ Mlekara Ub doo - Dr Milk
14210 Ub Alekse Martića 3
3. Mesto uzorkovanja: ⁱ 14210 Ub
4. Datum i vreme uzorkovanja: ⁱ 10.01.2025
5. Uzorkovao: ⁱ Naručilac ispitivanja
6. Datum prijema: 10.01.2025

Oznaka uzor(a)ka	Vrsta ¹ , opis i stanje uzor(a)ka pri prijemu	Poreklo uzor(a)ka ¹	Zahtevano ispitivanje
73/1	Dr Milk Kefir. Kefir od mleka sa 2,8% mlečne masti, Uzorak je prihvatljiv za ispitivanje, Najbolje upotrebiti do:23.01.2025., Serija/Lot:PF41 14:15 00159 G neto količina: 1kg	Proizvodnja PROIZVOĐAČ: Mlekara Ub doo, Alekse Martić 3, 14210 Ub, R.Srbija Zemlja porekla: R. Srbija	Bezbednost

7. Datum početka ispitivanja: 10.01.2025
8. Ispitivanja završena: 15.01.2025

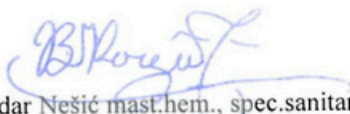
Laboratorija za kontrolu kvaliteta Institut Superlab nije odgovorna za fazu uzorkovanja pa se podaci o datumu i mestu uzorkovanja, lotu i količini od koje je uzet uzorak (ako je primenljivo) dobijaju od korisnika usluge i Laboratorija za kontrolu kvaliteta Institut Superlab ne odgovara za iste. Rezultati se primenjuju na uzorak onakav kako je primljen.

Legenda:

- * izvan obima akreditacije
- ** parametar-predmet izvan obima akreditacije
- # ugovorena ispitivanja
- ¹ informacije dobijene od korisnika



⁹ Rukovodilac laboratorije:


Aleksandar Nešić mast.hem., spec.sanitarne hemije

Izveštaj o rezultatima ispitivanja dostaviti:

1. Korisniku usluge
2. Naručiocu ispitivanja
3. Arhivi

Rezultati ispitivanja se odnose samo na ispitivani uzorak. Izveštaj je zabranjeno reprodukovati bez saglasnosti Laboratorije za kontrolu kvaliteta INSTITUT SUPERLAB. Izveštaj se ne sme upotrebljavati u reklamne svrhe. Nazivi metoda dostupni u akreditovanom i dodatnom obimu ispitivanja.



SUPERLAB®

Laboratorija za kontrolu kvaliteta INSTITUT SUPERLAB
Beogradska 59V; Vršin Tel/Fax: +381 11 6556 855, 22 22 222
e-mail: laboratorija@institutsuperlab.rs

Oznaka QZ-11.10

Broj: 73 od: 15.01.2025

Mikrobiološko odeljenje REZULTATI LABORATORIJSKIH ISPITIVANJA

Broj: 73

Datum: 15.01.2025

Oznaka uzorka: 73/1; Vrsta uzorka: Dr Milk Kefir. Kefir od mleka sa 2,8% mlečne masti; Serija: PF41 14:15
00159 G; Rok upotrebe: 23.01.2025.

Ispitivani parametar	Jedinica mere	Nađena vrednost	Referentna vrednost	Oznaka metode
Listeria monocytogenes I jedinica	u 25g	Nije izolovano	ne sme da sadrži	SRPS EN ISO 11290-1 : 2017
Listeria monocytogenes II jedinica	u 25g	Nije izolovano	ne sme da sadrži	SRPS EN ISO 11290-1 : 2017
Listeria monocytogenes III jedinica	u 25g	Nije izolovano	ne sme da sadrži	SRPS EN ISO 11290-1 : 2017
Listeria monocytogenes IV jedinica	u 25g	Nije izolovano	ne sme da sadrži	SRPS EN ISO 11290-1 : 2017
Listeria monocytogenes V jedinica	u 25g	Nije izolovano	ne sme da sadrži	SRPS EN ISO 11290-1 : 2017

Plan uzorkovanja n=5 c=0; Granične vrednosti m= M= ne sme biti

cfu – jedinica koja formira koloniju n – broj jedinica koje čine reprezentativni uzorak, c – broj jedinica u kojima vrednosti mogu biti između m i M, m – donja granična vrednost, M – gornja granična vrednost.

Tumačenje dobijenih vrednosti: zadovoljava-ako su sve dobijene vrednosti $\leq m$; prihvatljivo-ako je u najviše c/n uzoraka vrednost između m i M i ako su ostale utvrđene vrednosti $\leq m$; ne zadovoljava-ako je jedna ili više dobijenih vrednosti $> M$ ili ako je više c/n vrednosti između m i M.

Komentar rezultata ispitivanja: Ispitivani uzorak ZADOVOLJAVA kriterijum bezbednosti i kriterijum higijene procesa proizvodnje u skladu sa čl. 3 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane i mikrobiološkim kriterijumima za hranu (Sl. glasnik RS, br. 30/2024) prema parametrima koji su definisani zahtevom klijenta.

Odgovorni analitičar:

Magistar tehn. mikrobiologije Nadežda Racković
Stefanović

UP



Rezultate verifikovao
Šef mikrobiološkog odeljenja:

Magistar tehn. mikrobiologije Nadežda Racković
Stefanović

UP



SUPERLAB®

Laboratorija za kontrolu kvaliteta INSTITUT SUPERLAB
 Beogradska 59V; Vrčin Tel/Fax: +381 11 6556 855, 22 22 222
 e-mail: laboratorija@institutsuperlab.rs

Oznaka QZ-11.10

Broj: 73 od: 15.01.2025

Fizičko-hemijsko odeljenje REZULTATI LABORATORIJSKIH ISPITIVANJA

Broj: 73

Datum: 15.01.2025

Oznaka uzorka: 73/1; Vrsta uzorka: Dr Milk Kefir. Kefir od mleka sa 2,8% mlečne masti; Serija: PF41 14:15 00159 G; Rok upotrebe: 23.01.2025.

Ispitivani parametar	Jedinica mere	Nadena vrednost	Referentna vrednost	Oznaka metode
Senzorna analiza		Izgled: Svojtvenog izgleda. Homogena tečnost bel-žute boje. Miris: Svojtvenog mirisa. Specifičan mlečno-kiseo miris bez stranih ili neprijatnih mirisa. Ukus: Svojtvenog ukusa. Specifičan blago kiseo ukus bez stranih ili neprijatnih ukusa. Tekstura: Gusto-tečne, penušave konzistencije teksture bez grudvica.		QP-11.140
Mlečna mast	%	2.8 ± 0.03	/	Pravilnik, metoda II/1
pH vrednost	/	4.40 ± 0.022	≥ 3.8	AS 2300.1.6 -2010
Olovo (Pb)	mg/kg	< 0.13	/	QP-11.08(GFAAS)
Heksahlorocikloheksan (HCH), suma izomera, osim gama izomera	mg/kg	< 0.002	≤ 0.25	QP-11.65(GC/ECD)
Lindan (gama- izomer heksahlorocikloheksana (HCH))	mg/kg	< 0.002	≤ 0.25	QP-11.65(GC/ECD)
Heptahlor (suma heptahlor i heptahlor epoksida, izražena kao heptahlor)	mg/kg	< 0.002	≤ 0.15	QP-11.65(GC/ECD)
Aldrin	mg/kg	< 0.002	≤ 0.10	QP-11.65(GC/ECD)
Endosulfan (suma alfa- i beta- i endosulfan sulfata, izražena kao endosulfan)	mg/kg	< 0.002	≤ 1.25	QP-11.65(GC/ECD)
DDT (suma p,p'- DDT; o,p'-DDT, p- p'-DDE i p,p'-TDE (DDD), izražena kao DDT)	mg/kg	< 0.002	≤ 1.0	QP-11.65(GC/ECD)
Endrin	mg/kg	< 0.002	≤ 0.02	QP-11.65(GC/ECD)
Suma PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 138, PCB 153 i PCB 180	ng/g masti	< 3	≤ 40	QP-11.65(GC/ECD)

Rezultati ispitivanih parametara su USAGLAŠENI sa proizvođačkom deklaracijom, članom 13. i 17. Pravilnika o kvalitetu proizvoda od mleka i starter kultura (Službeni glasnik RS, 33/2010, 69/2010, 43/2013 - dr. pravilnik i 34/2014), čl 2., odeljkom 2, 3. i 5. priloga 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminanata u hrani (Sl. glasnik RS, br. 74/2024, 90/2024) i članom 6. i prilogom 1,2,3 i 4. Pravilnika o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje (Sl. glasnik RS, br. 91/2022, 26/2024).

Primenjeno je pravilo odhačivanja:

br. 1 - binarno

NAPOMENA: Svi rezultati merenja s proširenom mernom nesigurnošću nalaze se unutar granice referentnih vrednosti sa nivoom poverenja od 95% za proširenu mernu nesigurnost.



ATC
01-447

ЛАБОРАТОРИЈА
ЗА ИСПИТИВАЊЕ
ISO/IEC 17025

SUPERLAB®

Laboratorija za kontrolu kvaliteta INSTITUT SUPERLAB
Beogradska 59V; Vrčin Tel/Fax: +381 11 6556 855, 22 22 222
e-mail: laboratorija@institutsuperlab.rs

Oznaka QZ-11.10

Broj: 73 od: 15.01.2025

Odgovorni analitičar:

Sanja Petrović dipl.hem.



Rezultate verifikovao
Šef fizičko-hemijskog odeljenja:
Sanja Petrović dipl.hem.

Rezultati ispitivanja se odnose samo na ispitivani uzorak. Izveštaj je zabranjeno reprodukovati bez saglasnosti Laboratorije za kontrolu kvaliteta INSTITUT SUPERLAB. Izveštaj se ne sme upotrebljavati u reklamne svrhe. Nazivi metoda dostupni u akreditovanom i dodatnom obimu ispitivanja.

Strana 4 od 4

STRUČNO MIŠLJENJE

Broj: 73 od: 15.01.2025

DOSTAVLJENI UZORAK/UZORCI:

1) Dr Milk Kefir. Kefir od mleka sa 2,8% mlečne masti; Serija: PF41 14:15 00159 G; 23.01.2025.

Na osnovu rezultata obavljenih laboratorijskih ispitivanja i stručnog razmatranja utvrđeno je da je ispitani uzorak (73/1) sa aspekta analiziranih parametara

ZDRAVSTVENO BEZBEDAN

u skladu sa čl.25 i čl.26 Zakona o bezbednosti hrane (Sl. glasnik RS, br. 41/2009 i 17/2019) i normama pratećih Pravilnika.



Verifikovao: _____

R. Ilić
Prim.mr sci med dr Radmila Ilić
Spec.higijene, subspec.ishrane



„Mlekara UB” d.o.o.
14210 Ub
Alekse Martić 3

Deklaracije proizvoda

DEKLARACIJA na etiketi



„Mlekara UB” d.o.o.
14210 Ub
Alekse Martić 3

Kefir

Prosečnehranljivevrednosti/Prosječnehranljivevrijednosti / Просечна нутритивна вредност/Енергијнастойност	Na / U / На 100 g производа / производ На 100 гр. Продукт:	* % RU/PC (100 g)
Енергија/Енергетска вредност/Енергија	221 kJ / 53 kcal	2,6 %
Маст/Млечнамаст/Мазнина	2,8 g	4,0 %
Odtoga/kojihzasićenemasnekiseline/одкоизаситени масни киселини/Откојтонаситенимасни киселини	1,9 g	9,4 %
Ugljenihidrati/Јагленихидрати/Вглехидрати	3,7 g	1,4 %
Odtoga/kojihšećeri/одкоишећери/Откоитозахар	3,7 g	4,1 %
Proteini/Протеини/Протејни	3,2 g	6,4 %
So/Сол	0,12 g	2,0 %

*%RU=Referentni unos za prosečnu/prosječnu odraslu osobu (8400 kJ / 2000 kcal).

*%PC=Референтна стойност/завъзрастни (8400kJ/2000kcal).

**Sadržaj soli je isključivo posledica/posljedicaprirodnoprисutnog natrijuma.

*%RI=Референтен дневен внес за просечен возрасен човек (8400 kJ / 2000 kcal).

**Соджината на сол која е наведена е резултат исклучиво на природно присутен натриум.

Kefir

Kefir od **mleka** sa 2,8% mlečnemasti.

Sadrži kefirne kvasce: *Debaryomyces hansenii*.

Sadrži mezofilne termofilne bakterije: *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* biovar. *diacetylactis*, *Leuconostoc*, *Streptococcus thermophilus*.

Pre upotrebe promućkati.

Neto količina: 1 kg

Upotrebljivo do: datuma označenog na ambalaži.

Čuvati na temperaturi od 0° do 8° C.

Nakon otvaranja proizvod je upotrebljiv do 2 dana na temperaturi čuvanja do 6° C.

Alergen info: Proizvod sadrži **mleko laktozu**

Proizvodi/Stavlja u promet u RS: „Mlekara-UB” d.o.o., Alekse Martić 3, 14210 Ub, Republika Srbija.

www.drMilk.rs

Kefir

Kefir od **mlijeka** s 2,8% mliječnemasti.

Sadrži kefirne kvasce: *Debaryomyces hansenii*.

Sadrži mezofilne termofilne bakterije: *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* biovar. *diacetylactis*, *Leuconostoc*, *Streptococcus thermophilus*.

Neto količina: 1 kg

Upotrebljivo do: datuma označenog na pakovanju.

Čuvati na temperaturi od 0° do 8° C.

Nakon otvaranja proizvod je upotrebljiv do 2 dana na temperaturi čuvanja do 6° C.

Prije upotrebe promućkati.

Alergen info: Proizvod sadrži **mlijeko laktozu**

Zemlja porijekla: Republika Srbija

Proizvođač: „Mlekara-UB” d.o.o., Alekse Martić 3, 14210 Ub, Republika Srbija.

Uvoznik za BiH:

„IMELdoo“, Crnogorski put 2, 88380, Ljubinje, tel/fax: +387 59621671,

Republika Bosna i Hercegovina.

Uvoznik za Crnu Goru:

„ExpoCommerce” d.o.o., Industrijska zona b.b, 85318 Radanovići, tel. +382 32 311 100, Republika Crna Gora.



„Mlekara UB” d.o.o.
14210 Ub
Alekse Martić 3

Декларације производа

КЕФИР со 2,8% млечни масти

Состав: млеко, кефир квасец: *Debaryomyces hansenii*; мезофилни и термофилни бактерии: *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactisbiovardiacetylactis*, *Leuconostoc*, *Streptococcus thermophilus*.

Алерген: Содржи млеко и лактоза.

Нето тежина: 1kg

Да се чува на температура од 0° до 8 °С.

Употребливо до: датумот е назначен на амбалажата.

По отварањето на производот е употреблив до 2 дена на температура на чување до 6 °С.

Произведува и извезува: "Млекара УБ" д.о.о., ул. Алексе Martić 3, 14210 Ub, Србија

Тел: +381 14 411-346

Увозник за Р.С. Македонија: ГРАНД-ЕКСПОРТ ДООЕЛ увоз-извоз, ул. Борис Трајковски бр.194 А, 1000 Скопје, Р.С. Македонија, тел: +389 2 2774231

Kodni broj:

8606108254486

RS
574





„Mlekara UB“ d.o.o.
14210 Ub
Alekse Martić 3

PROIZVOĐAČKE SPECIFIKACIJE GOTOVIH
PROIZVODA MLEKARA-UB

Oznaka: PS 00
Verzija: 1.3
Datum: 18.06.2020.
Strana: 121 od 293

0.6.3 Kefirfermentisani proizvod mleka sa 2.8% mlečne masti i od 1000g

OPIS PROIZVODA:	<p>Kefir je fermentisani mlečni proizvod se proizvodi od mleka kao i za to potrebnih kiselih – mlečnih kultura.</p> <p>Pasterizovano mleko se standardizuje na 2.8 % mm. Ovako standardizovano mleko se podvrgava pasterizaciji i homogenizaciji na temperaturi od 95°C i pritisku od 150bara. Na optimalnoj temperaturi se vrši inokulacija sa: <i>Debaryomyces hansenii</i>, <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i>, <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i>, <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar. <i>diacetylactis</i>, <i>Leuconostoc</i>, <i>Streptococcus thermophilus</i>. Fermentacija se vodi sve do postizanja optimalne pH nakon toga se hladi na temperaturu pakovanja do 20 °C. Pakovanje se vrši na paketicama za pakovanje od 1000g. Upakovan proizvod se skladišti u hladnjaku na temperaturu nižoj od 8 °C.</p>	
Normativni dokumenti u vezi kvaliteta i bezbednosti:	<ul style="list-style-type: none">- Pravilnik o kvalitetu proizvoda od mleka i starter kultura „Službeni glasnik RS“, br. 33/2010, 69/2010, 43/2013, 34/2014- Pravilnik o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica, „Službeni glasnik RS“ br. 85/13.- Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane „Službeni glasnik RS“ br. 19/2017, 16/2018, 17/2020 i 118/2020, 17/2022, 23/2022, 30/2022 i 61/2024- Pravilnik o izmeni Pravilnika o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica „Službeni glasnik RS“, br. 101/2013- Zakon o bezbednosti hrane „Službeni glasnik RS“ br. 41/09 i 17/19.- Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa „Službeni glasnik RS“ br. 72/2010 i 62/2018.- Pravilnik o uslovima higijene hrane „Službeni glasnik RS“ br. 73/2010.- Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje „Službeni glasnik RS“ br. 91/2022 i 26/2024.- Pravilnik o granicama radioaktivne kontaminacije lica, radne i životne sredine i načinu sprovođenja dekontaminacije „Službeni glasnik RS“ br. 38/2011- Zakon o radijacionoj i nuklearnoj sigurnosti i bezbednosti „Službeni glasnik RS“ br. 95/2018 i 10/2019- Pravilnik o prethodno upakovanim proizvodima „Službeni glasnik RS“, br. 30/2018- Pravilnik o prehranbenim aditivima („Službeni glasnik RS“ broj 53/2018)- Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminanata u hrani („Službeni glasnik RS“ broj 81/2019, 126/2020, 90/2021, 118/2021, 127/2022 i 110/2023)- Pravilnik o količinama pesticida, metala i metaloida i drugih otrovnih supstancija hemioterapeutika, anabolika i drugih supstancija koje se mogu nalaziti u namirnicama („Službeni list SRJ“ broj 5/92, 11/92, 32/02, „Službeni glasnik RS“ broj 25/10, 28/11)- Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane i mikrobiološkim kriterijumima za hranu („Službeni glasnik RS“ broj 30/2024)- Pravilnik o graničnoj vrednosti ukupnog nivoa koncentracije olova, kadmijuma, žive i šestovalentnog hroma u ambalaži ili njenim komponentama, izuzecima od primene i roku za primenu granične vrednosti („Službeni glasnik RS“ broj 70/2009)	
Organoleptička svojstva :	<p>Izgled: dajebela do beložućkaste boje Konzistencija: gusta tečne konzistencije Miris: svojstven Ukus: prijatno kiseo ukus</p>	Eksterni i interni normativni dokumenti Sl. glasnik RS 33/2010, Sl. glasnik RS 69/2010, Sl. glasnik RS 43/2013, Sl. glasnik RS 34/2014



„Mlekara UB” d.o.o.
14210 Ub
Alekse Martić 3

PROIZVOĐAČKE SPECIFIKACIJE GOTOVIH
PROIZVODA MLEKARA-UB

Oznaka: PS 00
Verzija: 1.3
Datum: 18.06.2020.
Strana: 122 od 293

Fizičke i hemijske	Ciljna vrednost	>, < Granične vrednosti				
Temperatura skladištenja(°C)	4	>0, <8		Sl. glasnik RS 33/2010, Sl. glasnik RS 69/2010, Sl. glasnik RS 43/2013, Sl. glasnik RS 34/2014		
Neto količina (g)	180	≥ 180				
Energetska vrednost (kJ/kcal)	221/53	≥221/53				
Mlečna mast (g/100g)	2,8	≥ 2,8				
Od toga zasićene masti (g/100g)	1,9	≥ 1,9				
Ugljeni hidrati (g/100g)	3,7	≥ 3,7				
Od toga šećeri (g/100g)	3,7	≥ 3,7				
Belančevine (g/100g)	3,2	≥ 3,2				
So (g/100g)	0,12	≥ 0,12				
Kefirna kulture (m.o./g)	1x10 ⁴	≥ 1x10 ⁴				
Mikrobiološke karakteristike:				Eksterni i interni normativni		
Mikrobiološka analiza u kontroli higijene procesa	Mikrobiološka analiza u kontroli bezbednosti hrane	Plan uzorkovanja		Granična vrednost		
		n	c		m	M
Enterobacteriaceae	Listeria monocytogenes	5	0	10 cfu/g		Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj proizvodnji. Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane i mikrobiološkim kriterijumima za hranu („Službeni glasnik RS” broj 50/2024)
		5	0	100 cfu/g		
Pakovanje:	Pojedinačno: PET - čep, etiketa Sterilizacija: persirćetna kiselina	Zbirno pakovanje: Kefir u PET ambalaži od 1000g se pakuje 6 koda u termoplastičnu foliju, a na paletu 84 sringova ili 504 kg			Uverenja za ambalažu:	
Način označavanja	Ink-jet PET- prvi par brojeva-do kog dana je upotrebljiv proizvod drugi par brojeva- do kog meseca je upotrebljiv proizvod redni broj pakovanja proizvoda oznaka pufera iz kog je pakovan Svaki zbirni karton mora da ima pečat sa datumom upotrebljivosti proizvoda. Na svakoj upakovanoj paleti mora da bude postavljen identifikacioni karton, koji treba da sadrži: vrstu proizvoda, broj šarže, broj upakovanih komada u šarži, datum upotrebljivosti i status proizvoda sa potpisom odgovornog lica. Pre unošenja upakovanog proizvoda u hladnjaču ista se mora strečovati.					
Skladištenje, čuvanje, upotreba	Pakovanje se vrši pri „ultra clean“ uslovima te mu je na taj način postignut rok trajanja do 33 dana pri navedenim uslovima. Kefir je proizvod koji se čuva u hladnjači na temperaturu do 8 °C i namenjen je širokoj populaciji.					
Napomena:	Ne sadrži: antibiotike, gluten, konzervanse, organske rastvarače, fenilalanin veštački, kofein.					



„Mlekara UB“ d.o.o.
14210 Ub
Alekse Martić 3

PROIZVOĐAČKE SPECIFIKACIJE GOTOVIH
PROIZVODA MLEKARA-UB

Oznaka: PS 00
Verzija: 1.3
Datum: 18.06.2020.
Strana: 123 od 293

Rok upotrebe:	Čuvati na temperaturi do 8 °C u originalnoj ambalaži do 33 dana
Ciljni potrošači:	Populacija od 6 meseci i dalje
Nameravana upotreba (stanje):	Spremno za konzumaciju, za pripremu salata, dodatak jelima
Način distribucije:	Preko distribucione mreže, uslovi transporta do 8 °C, sopstvenim transportnim vozilima

Lista alergena u saglasnosti sa Pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica SL glasnik RS, 85/13. i Pravilnikom o izmeni Pravilnika o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica SL glasnik RS, br. 101/2013 i EU Regulativom 1169/2011, Annex II

R.b.	Sastojci koji mogu da izazovu alergije i/ili intolerancije su:	Njihovo prisustvu u proizvodu	
		Da	Ne
15.	Žitarice koje sadrže gluten: pšenica, raž, ječam, ovas, spelt, kamut i varijeteti dobijeni njihovim ukrštanjem i njihovi proizvodi, osim: (1) glukoznog sirupa na bazi pšenice, uključujući i dekstrozu(6), (2) maltodekstrina na bazi pšenice(6), (3) glukoznih sirupa na bazi ječma, (4) žitnih destilata ili etil alkohola poljoprivrednog porekla za proizvodnju jakih alkoholnih pića dobijenih iz žita;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
16.	Ljuskari (rakovi) i proizvodi od ljuskara;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
17.	Školjkaši i ostali mekušci i njihovi proizvodi;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
18.	Jaja i proizvodi od jaja;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
19.	Proizvodi ribarstva osim: (1) osim ribljev želatina koji se koristi kao nosač za vitamine i karotenoidne pripravke, (2) ribljev želatina ili želatina iz ribljev mehura (Isinglass) za bistenje piva i vina;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
20.	Kikiriki i proizvodi od kikirikija;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
21.	Soja i proizvodi od soje, osim: (1) potpuno rafinisanog sojinog ulja i masti(6), (2) prirodne smese tokoferolima (E 306), prirodnog D-alfa tokoferola, D-alfa tokoferola acetata, D-alfa tokoferolsukcinata poreklom iz soje, (3) izdvojenog fitosterola i fitosterola estri iz ulja soje, (4) biljnog stanola estara proizvedenog iz sterola ulja soje.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
22.	Lupina i proizvodi od lupine;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
23.	Mleko i proizvodi od mleka uključujući i laktazu, osim: (1) surutka koja se koristi za proizvodnju destilata ili etil alkohola poljoprivrednog porekla za jaka alkoholna i alkoholna pića; (2) laktitola;	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>



„Mlekara UB” d.o.o.
14210 Ub
Alekse Martić 3

PROIZVOĐAČKE SPECIFIKACIJE GOTOVIH
PROIZVODA MLEKARA-UB

Oznaka: PS 00
Verzija: 1.3
Datum: 18.06.2020.
Strana: 124 od 293

24.	Jezgasto voće: badem (<i>Amygdalus communis</i> L.), lešnik (<i>Corylus avellana</i>), orah (<i>Juglans regia</i>), indijski orah (<i>Anacardium occidentale</i>), pekan orah (<i>Carya illinoensis</i>), brazilski orah (<i>Bertholettia excelsa</i>), pistač (<i>Pistacia vera</i>), makadamia orah i Queensland orah (<i>Maccadamia ternifolia</i>) i njihovi proizvodi, osim: (1) jezgrastih plodova koji se koriste za proizvodnju destilata ili etil alkohola poljoprivrednog porekla za jaka alkoholna i alkoholna pića;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
25.	Celer i proizvodi od celera;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
26.	Slačica i proizvodi od slačice;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
27.	Seme susama i proizvodi od susama;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
28.	Sumpor-dioksid i sulfiti u koncentracijama većim od 10 mg/kg ili 10 mg/l izraženo kao SO ₂ , koji se izračunava za proizvode koji su spremni za potrošnju ili koji su ponovo proizvedeni u skladu sa uputstvom proizvođača.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(6) I njegovi proizvodi, u slučaju da proces kom su se podvrgli neće povisiti nivo alergije procenjene od strane EFSA-e za odgovarajući proizvod od koga potiču.			
Da li proizvod/artikal sadrži GMO		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Da li postoji rizik od unakrsne kontaminacije proizvoda/artikla u procesu njegove proizvodnje - alergenima		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Da li postoji rizik od unakrsne kontaminacije proizvoda/artikla u procesu njegove proizvodnje - GMO		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Ub,



Specifikaciju overava:

Milan Ivanković

Ivanković Milan