	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	Ref.št.
	Koruzni koncentrat „AURELIA“	SP-Au

Osnovno o proizvodu
Koruzni koncentrat

Organoleptični kazalci	
Barva	Rumena, značilna po koruzi
Okus	Moknat, sladek, značilno po koruzi
Vonj	Značilno po koruzi
Konsistenca	Kosmiči

Sestava proizvoda
Termični obdelana koruza

Uporaba
Koncentrat za proizvodnjo koruznih proizvodov.

Fizikalno kemijska vrednost	
Vlaga	< 15%

Mikrobiološka vrednost	
Bakterije salmonela v 25 g	0
Enterobacteriaceae v 1 g	<10 ⁴
Aerobne mezofilne bakterije v 1 g	<10 ⁵
Plesni v 1 g	< 10 ⁴

Skladiščenje
Shranjevati v hladnem in suhem prostoru


Rok uporabe
12 mesecev od dneva proizvodnje

Pakiranje
20 kg v papirnati natron vreči, 540 kg na euro paleti

Način uporabe
Proizvod se v pekarstvu uporablja za pripravo koruznega in koruzno mešanega kruha ter ostalih koruznih proizvodov.

Zdravstvene omejitve
Zdravstvene omejitve; proizvod lahko vsebuje sled glutena

Izdelal:	Pregledal:	Odobril	Datum/Revizija 02.04-2012
Matija Ivandić	Vesna Bratanić-Gajer	Zoran Šimunić	Stran 1 od 2

	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	Ref.št.
	Koruzni koncentrat „AURELIA“	SP-Au

Zakonske zahteve
Proizvod je proizveden in kontroliran v skladu z Zakonom o hrani (N:N: 46/07) ter s predpisi, ki temeljijo na tem zakonu

Država porekla
Hrvaška
Uvoznik in distributer
Mernik d.o.o., Gasilska cesta 1, 4208 Šenčur

Izdelal:	Pregledal:	Odobril	Datum/Revizija 02.04-2012
Matija Ivandić	Vesna Bratanić-Gajer	Zoran Šimunić	Stran 2 od 2