

A.D.INDUSTRIJA SKROBA "JABUKA"	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	List 1 od 2																																					
Broj: <u>SP.01</u>	KUKURUZNI SKROB																																						
<p>1.0 Identifikacija proizvoda</p> <p>Naziv - Kukuruzni skrob Bar Code - 8606105499019 Organoleptička svojstva - Fini prah, bez mirisa, bele do svetlo žute boje sa ukusom žitarice. Lako asporbuje strane mirise. Hemijska formula - Kukuruzni skrob je ugljeni hidrat sintetizovan u biljkama polimerizacijom molekula D – glukoze $[(C_6H_{10}O_5)_n]$ koji su međusobno povezani α (1,4) i α (1,6) glukozidnim vezama. Dobijen je u procesu mokre prerade kukuruza i sadrži oko 28% amiloze (linearna frakcija) i 72 % amilopektina (razgranata frakcija).</p>																																							
<p>2.0 Karakteristike</p> <p>U skladu sa pravilnikom o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe SI. List SRJ 33/95 i pravilnicima o upotrebi aditiva SI. List SRJ 56/03; SI. List SRJ 5/04; SI. List SRJ 16/05.</p>																																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>NAZIV / jedinica</th> <th>VREDNOST</th> <th>GRANICE</th> <th>METOD ISPITIVANJA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vlaga (%)</td> <td>max. 14</td> <td>-</td> <td>MI.21 – JUS ISO 1666</td> </tr> <tr> <td>Ukupni protein (%)</td> <td>max. 0,4</td> <td>-</td> <td>MI.22 – JUS ISO 3188</td> </tr> <tr> <td>Sadržaj masti (%)</td> <td>max. 0,1</td> <td>-</td> <td>MI.25 – JUS ISO 3947</td> </tr> <tr> <td>Pepeo (%)</td> <td>max. 0,1</td> <td>-</td> <td>MI.23 – JUS ISO 3593</td> </tr> <tr> <td>Slobodan SO₂ (mg/kg)</td> <td>max. 50</td> <td>-</td> <td>MI.26 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Sadržaj amiloze/amilopektin (%)</td> <td>28/72</td> <td>-</td> <td>MI.20 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>pH-vrednost (20% suspenzija)</td> <td>5,5</td> <td>4,5 – 6,8</td> <td>MI.24 – Interna metoda</td> </tr> </tbody> </table>				NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA	Vlaga (%)	max. 14	-	MI.21 – JUS ISO 1666	Ukupni protein (%)	max. 0,4	-	MI.22 – JUS ISO 3188	Sadržaj masti (%)	max. 0,1	-	MI.25 – JUS ISO 3947	Pepeo (%)	max. 0,1	-	MI.23 – JUS ISO 3593	Slobodan SO ₂ (mg/kg)	max. 50	-	MI.26 – Interna metoda	Sadržaj amiloze/amilopektin (%)	28/72	-	MI.20 – Interna metoda				-	pH-vrednost (20% suspenzija)	5,5	4,5 – 6,8	MI.24 – Interna metoda
NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA																																				
Vlaga (%)	max. 14	-	MI.21 – JUS ISO 1666																																				
Ukupni protein (%)	max. 0,4	-	MI.22 – JUS ISO 3188																																				
Sadržaj masti (%)	max. 0,1	-	MI.25 – JUS ISO 3947																																				
Pepeo (%)	max. 0,1	-	MI.23 – JUS ISO 3593																																				
Slobodan SO ₂ (mg/kg)	max. 50	-	MI.26 – Interna metoda																																				
Sadržaj amiloze/amilopektin (%)	28/72	-	MI.20 – Interna metoda																																				
			-																																				
pH-vrednost (20% suspenzija)	5,5	4,5 – 6,8	MI.24 – Interna metoda																																				
<p>Osobine skrobne paste</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Viskozitet, Brabender viskograf Pt 100, 350 cmg, 6,6 % pasta (BU)</td> <td>Pik min. 700</td> <td>MI.38 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Opseg temperature želatinizacije 5 % pasta pH 6,5 Kofler</td> <td colspan="2">62 – 72⁰ C</td> </tr> <tr> <td>Struktura</td> <td colspan="2">Nekohezivna, kratka, meka, slična masti</td> </tr> <tr> <td>Bistrina</td> <td colspan="2">Neprozirna, gusta</td> </tr> <tr> <td>Retrogradacija</td> <td colspan="2">Izražena</td> </tr> </tbody> </table>				Viskozitet, Brabender viskograf Pt 100, 350 cmg, 6,6 % pasta (BU)	Pik min. 700	MI.38 – Interna metoda	Opseg temperature želatinizacije 5 % pasta pH 6,5 Kofler	62 – 72 ⁰ C		Struktura	Nekohezivna, kratka, meka, slična masti		Bistrina	Neprozirna, gusta		Retrogradacija	Izražena																						
Viskozitet, Brabender viskograf Pt 100, 350 cmg, 6,6 % pasta (BU)	Pik min. 700	MI.38 – Interna metoda																																					
Opseg temperature želatinizacije 5 % pasta pH 6,5 Kofler	62 – 72 ⁰ C																																						
Struktura	Nekohezivna, kratka, meka, slična masti																																						
Bistrina	Neprozirna, gusta																																						
Retrogradacija	Izražena																																						
<p>3.0 Mikrobiološka ispravnost</p> <p>U skladu sa pravilnikom o mikrobiološkoj ispravnosti namirnica u prometu SI. list SRJ 26 / 93; SI. list SRJ 53/95 i SI. list SRJ 46/02.</p>																																							
<p>4.0 Primena</p> <ul style="list-style-type: none"> Prehrambena industrija <p>Karakteristike kukuruznog skroba zavise od : koncentracije, temperature, pH sredine, mešanja, prisustva drugih sastojaka itd. Kukuruzni skrob nije hladno rastvorljiv ali zagrevanjem, kuvanjem, dolaze do izražaja sva ona svojstva zbog kojih skrob nalazi</p>																																							
Izdanje: B; novembar 2008 Izmena: 5	Izradio: Tim za kvalitet	Odobrio: Ljubica Nedeljković																																					

široku primenu u prehrambenoj industriji tj. pojavljuje se kao zgušnjivač, vezino sredstvo, nosilac teksture, stabilizator hrane pa se zbog toga upotrebljava u proizvodnji pudinga, supa, preliva za salate, pekarskih proizvoda, različitih slatkiša, mesnih prerađevina.

- Farmaceutuska insutrija

Kukuruzni skrob upotrebljava se za fermentacione podloge i tabletiranje.

- Papirna industrija

Kukuruzni skrob poboljšava mehaničke osobine papira. Upotrebljava se i kao osnovna sirovina za proizvodnju lepka za valovitu lepenku.

- Tekstilna industrija

Osnovna funkcija kukuruznog skroba, funkcija štirkanja, nalazi primenu kako u tekstulnoj industriji tako i u domaćinstvu.

- Hrana za životinje

Kukuruzni skrob upotrebljava se u pripremi hrane za životinje.

5.0 Pakovanje / ambalaža

Papirne, višeslojne ventil vreće (20-50 kg)

6.0 Označavanje / deklarisanje

U skladu sa pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica

Sl. list SCG 4 / 04.

Sl. list SCG 12 / 04.

Sl. list SCG 48 / 04.

7.0 Uslovi skladištenja / transporta

Upakovani: U suvim, dobro provetrenim prostorijama, sa relativnom vlažnosti do 70%, na paletama obloženim plastičnim folijama, udaljenim od hemikalija i materijala sa specifičnim mirisima.

Rinfuz: U za to namenjenim silosima

Transport: Zatvorena prevozna sredstva

8.0 Rok trajanja

Dve godine

A.D.INDUSTRIJA SKROBA "JABUKA"	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	List 1 od 2																																					
Broj: <u>SP.02</u>	KUKURUZNI SKROB Wx (amilopektinski)																																						
<p>1.0 Identifikacija proizvoda</p> <p>Naziv - Kukuruzni skrob Wx (amilopektinski) Bar Code - 8606105499217 Organoleptična svojstva - Fini prah, bez mirisa, bele do svetlo žute boje sa ukusom žitarice. Lako asporbuje strane mirise. Hemijska formula - Kukuruzni skrob Wx je ugljeni hidrat sintetizovan u biljkama polimerizacijom molekula D – glukoze $[(C_6H_{10}O_5)_n]$ koji su međusobno povezani $\alpha(1,6)$ i $\alpha(1,4)$ glukozidnim vezama. Dobijen je u procesu mokre prerade voštane sorte kukuruza i sadrži oko 95 % amilopektina (razgranata frakcija) i 5 % amiloze (linearna frakcija).</p>																																							
<p>2.0 Karakteristike</p> <p>U skladu sa pravilnikom o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe SI. List SRJ 33/95.</p>																																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>NAZIV / jedinica</th> <th>VREDNOST</th> <th>GRANICE</th> <th>METOD ISPITIVANJA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vlaga (%)</td> <td>max. 14</td> <td>-</td> <td>MI.21 – JUS ISO 1666</td> </tr> <tr> <td>Ukupni protein (%)</td> <td>max. 0,4</td> <td>-</td> <td>MI.22 – JUS ISO 3188</td> </tr> <tr> <td>Sadržaj masti (%)</td> <td>max. 0,1</td> <td>-</td> <td>MI.25 – JUS ISO 3947</td> </tr> <tr> <td>Pepeo (%)</td> <td>max. 0,1</td> <td>-</td> <td>MI.23 – JUS ISO 3593</td> </tr> <tr> <td>Slobodan SO₂ (mg/kg)</td> <td>max. 50</td> <td>-</td> <td>MI.26 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Sadržaj amiloze/amilopektin (%)</td> <td>5/95</td> <td>1/99 - 10/90</td> <td>MI.20 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>pH-vrednost (20% suspenzija)</td> <td>5,5</td> <td>4,5 – 6,8</td> <td>MI.24 – Interna metoda</td> </tr> </tbody> </table>				NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA	Vlaga (%)	max. 14	-	MI.21 – JUS ISO 1666	Ukupni protein (%)	max. 0,4	-	MI.22 – JUS ISO 3188	Sadržaj masti (%)	max. 0,1	-	MI.25 – JUS ISO 3947	Pepeo (%)	max. 0,1	-	MI.23 – JUS ISO 3593	Slobodan SO ₂ (mg/kg)	max. 50	-	MI.26 – Interna metoda	Sadržaj amiloze/amilopektin (%)	5/95	1/99 - 10/90	MI.20 – Interna metoda				-	pH-vrednost (20% suspenzija)	5,5	4,5 – 6,8	MI.24 – Interna metoda
NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA																																				
Vlaga (%)	max. 14	-	MI.21 – JUS ISO 1666																																				
Ukupni protein (%)	max. 0,4	-	MI.22 – JUS ISO 3188																																				
Sadržaj masti (%)	max. 0,1	-	MI.25 – JUS ISO 3947																																				
Pepeo (%)	max. 0,1	-	MI.23 – JUS ISO 3593																																				
Slobodan SO ₂ (mg/kg)	max. 50	-	MI.26 – Interna metoda																																				
Sadržaj amiloze/amilopektin (%)	5/95	1/99 - 10/90	MI.20 – Interna metoda																																				
			-																																				
pH-vrednost (20% suspenzija)	5,5	4,5 – 6,8	MI.24 – Interna metoda																																				
<p>Osobine skrobne paste</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Viskozitet, Brabender viskograf Pt 100, 350 cmg, 5,0 % pasta (BU) 6,6 % pasta (BU)</td> <td>Pik 600 Pik 1000</td> <td>MI.38 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Opseg temperature želatinizacije 5 % pasta pH 6,5 Kofler</td> <td colspan="2">63 – 72⁰ C</td> </tr> <tr> <td>Struktura</td> <td colspan="2">Kohezivna, elastična, končasta, tečna</td> </tr> <tr> <td>Bistrina</td> <td colspan="2">Delimično prozirna, bistra</td> </tr> <tr> <td>Retrogradacija</td> <td colspan="2">Odsutna</td> </tr> </tbody> </table>				Viskozitet, Brabender viskograf Pt 100, 350 cmg, 5,0 % pasta (BU) 6,6 % pasta (BU)	Pik 600 Pik 1000	MI.38 – Interna metoda	Opseg temperature želatinizacije 5 % pasta pH 6,5 Kofler	63 – 72 ⁰ C		Struktura	Kohezivna, elastična, končasta, tečna		Bistrina	Delimično prozirna, bistra		Retrogradacija	Odsutna																						
Viskozitet, Brabender viskograf Pt 100, 350 cmg, 5,0 % pasta (BU) 6,6 % pasta (BU)	Pik 600 Pik 1000	MI.38 – Interna metoda																																					
Opseg temperature želatinizacije 5 % pasta pH 6,5 Kofler	63 – 72 ⁰ C																																						
Struktura	Kohezivna, elastična, končasta, tečna																																						
Bistrina	Delimično prozirna, bistra																																						
Retrogradacija	Odsutna																																						
<p>3.0 Mikrobiološka ispravnost</p> <p>U skladu sa pravilnikom o mikrobiološkoj ispravnosti namirnica u prometu SI. list SRJ 26 / 93; SI. list SRJ 53/95 i SI. list SRJ 46/02.</p>																																							
<p>4.0 Primena</p> <ul style="list-style-type: none"> Prehrambena industrija <p>Kukuruzni skrob Wx je idealna sirovina za prehrambenu industriju jer ispunjava sve bitne zahteve: nizak sadržaj masti, retrogradacija i sinerezis eliminisani (nizak sadržaj amiloze) a modifikacijom se rešava problem velikog viskoziteta.</p>																																							
Izdanje: B; novembar 2008 Izmena: 5	Izradio: Tim za kvalitet	Odobrio: Ljubica Nedeljković																																					

A.D.INDUSTRIJA SKROBA "JABUKA"	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	List 2 od 2
Broj: <u>SP.02</u>	KUKURUZNI SKROB Wx (amilopektinski)	
<ul style="list-style-type: none"> • Hrana za životinje Usled odsustva kompleksa amiloza–lipidi i lakše hidrolitičke razgradnje 1,6 glukozidnih veza, ovaj skrob je svarljiviji u odnosu na druge vrste. • Papirna industrija Izuzetne adhezivne osobine ovog skroba koriste se u papirnoj industriji za površinsko i unutrašnje lepljenje, dok umrežena struktura pomaže zadržavanje punilaca u papirnoj masi. • Proizvodnja adheziva Kukuruzni skrob Wx je izuzetno pogodan za različite tipove modifikovanja što omogućava njegovo korišćenje u većim koncentracijama. Ovo je neophodno za veliki broj lepila. Na primer, lepak za providnu ambalažau, natron vreće, papirnu lepljivu traku, tapete... • Tekstilna industrija Činjenica da ovaj skrob stvara elastične filmove dobrih osobina omogućava da se on koristi za "štirkanje" osnove za tkanje, a dobro rastvaranje filma u vodi omogućava lako uklanjanje skrob, tj. neometano bojenje i dalju doradu. <p>5.0 Pakovanje / ambalaža Papirne, višeslojne ventil vreće (20-50 kg)</p> <p>6.0 Označavanje / deklarisanje U skladu sa pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica Sl. list SCG 4 / 04. Sl. list SCG 12 / 04. Sl. list SCG 48 / 04.</p> <p>7.0 Uslovi skladištenja / transporta Upakovani: U suvim, dobro provetrenim prostorijama sa relativnom vlažnosti do70%, na paletama udaljenim od hemikalija i materijala sa specifičnim mirisima. Rinfuz: U za to namenjenim silosima Transport : Zatvorena prevozna sredstva</p> <p>8.0 Rok trajanja Dve godine</p>		
Izdanje: B; novembar 2008 Izmena: 5	Izradio: Tim za kvalitet	Odobrio: Ljubica Nedeljković

A.D.INDUSTRIJA SKROBA "JABUKA"	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	List 1 od 2																
Broj: <u>SP.03</u>	PANGEL																	
<p>1.0 Identifikacija proizvoda</p> <p>Naziv - Pangel Bar Code - 8606105499088 Organoleptiča svojstva - Sitno-zrne granule, bele do svetlo žute boje. Hemijski sastav - Pangel pripada grupi modifikovanih hladno rastvorljivih kukuruznih skrobova proizvedenih termohemijskim postupkom.</p> <p>2.0 Karakteristike</p> <p>U skladu sa pravilnikom o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe SI. List SRJ 33/95 i pravilnicima o upotrebi aditiva SI. List SRJ 56/03; SI. List SRJ 5/04; SI. List SRJ 16/05.</p> <table border="1" data-bbox="207 667 1433 846"> <thead> <tr> <th>NAZIV / jedinica</th> <th>VREDNOST</th> <th>GRANICE</th> <th>METOD ISPITIVANJA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vlaga (%)</td> <td>max. 10</td> <td>-</td> <td>MI.32 – JUS ISO 1666</td> </tr> <tr> <td>pH – vrednost (5% suspenzija)</td> <td>-</td> <td>6-8</td> <td>MI.40 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Viskozitet, Brabender viskograf Pt 100, 350 cmg, 7 % pasta, 25°C (BU)</td> <td>cca 600</td> <td>-</td> <td>MI.39 – Interna metoda</td> </tr> </tbody> </table> <p>3.0 Mikrobiološka ispravnost</p> <p>U skladu sa pravilnikom o mikrobiološkoj ispravnosti namirnica u prometu SI. list SRJ 26 / 93; SI. list SRJ 53/95 i SI. list SRJ 46/02.</p> <p>4.0 Primena</p> <ul style="list-style-type: none"> • Papirna industrija Pangel je osnovna komponenta u pripremi adheziva koji nalazi primenu u proizvodnji papira i kartona. • Livačka industrija Pangel uporebljava se kao vezivo u smeši za jezgra i kalupe. 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). • Upotrebljava kao vezivno sredstvo u procesima briketiranja ugljene prašine, drvene strugotine i sličnih organskih otpadaka. • Farmaceutska industrija Pangel nalazi primenu u procesu tabletiranja (bolja tvrdoća i kasnija dezintegracija). • Prehrambena industrija Pangel se upotrebljava u proizvodnji instant hrane: instant pudinga (priprema sa hladnom vodom), instant supa (priprema se sa zagrejanom vodom temperature 70-80°C u kombinaciji sa drugim modifikatima), pekarskih krema, šlaga. 			NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA	Vlaga (%)	max. 10	-	MI.32 – JUS ISO 1666	pH – vrednost (5% suspenzija)	-	6-8	MI.40 – Interna metoda	Viskozitet, Brabender viskograf Pt 100, 350 cmg, 7 % pasta, 25°C (BU)	cca 600	-	MI.39 – Interna metoda
NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA															
Vlaga (%)	max. 10	-	MI.32 – JUS ISO 1666															
pH – vrednost (5% suspenzija)	-	6-8	MI.40 – Interna metoda															
Viskozitet, Brabender viskograf Pt 100, 350 cmg, 7 % pasta, 25°C (BU)	cca 600	-	MI.39 – Interna metoda															
Izdanje: B; novembar 2008 Izmena: 5	Izradio: Tim za kvalitet	Odobrio: Ljubica Nedeljković																

A.D.INDUSTRIJA SKROBA "JABUKA"	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	List 2 od 2
Broj: <u>SP.03</u>	PANGEL	
<p>5.0 Pakovanje / ambalaža Papirne višeslojne ventil vreće (20-35 kg)</p> <p>6.0 Označavanje / deklarisanje Etiketa (deklaracija) koja sadrži:</p> <ul style="list-style-type: none"> - naziv proizvoda, - naziv i sedište proizvođača, - neto masu u kilogramima, - datum proizvodnje, - rok trajanja i - uslovi skladištenja <p>7.0 Uslovi skladištenja / transport Skladištenje: U suvim, dobro provetrenim prostorijama sa relativnom vlažnosti do 70%, na paletama obloženim plastičnim folijama Transport: Zatvorena prevozna sredstva</p> <p>8.0 Rok trajanja jedna godina</p>		
Izdanje: B; novembar 2008 Izmena: 5	Izradio: Tim za kvalitet	Odobrio: Ljubica Nedeljković

A.D.INDUSTRIJA SKROBA "JABUKA"	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	List 1 od 1																								
Broj: <u>SP.04</u>	KARTONIN																									
<p>1.0 Identifikacija proizvoda</p> <p>Naziv - Kartonin Bar Code - 8606105499132 Izgled - Prah, bele boje Hemijski sastav - Polikomponentni proizvod kukuruznog skroba i hemijskih aditiva.</p> <p>2.0 Karakteristike</p> <table border="1" data-bbox="207 548 1427 764"> <thead> <tr> <th>NAZIV / jedinica</th> <th>VREDNOST</th> <th>GRANICE</th> <th>METOD ISPITIVANJA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vlaga (%)</td> <td>12</td> <td>10-14</td> <td>MI.66 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>pH (20% suspenzija)</td> <td>11</td> <td>10 – 12</td> <td>MI.67 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Pepeo (%)</td> <td>max. 10</td> <td>-</td> <td>MI.70 – JUS ISO 3593</td> </tr> <tr> <td>Temperatura želatinizacije (°C)</td> <td>-</td> <td>60 - 70</td> <td>MI.69 – Interna</td> </tr> <tr> <td>Viskozitet po Stein Hall-u (sec.) *</td> <td>-</td> <td>80-120</td> <td>MI.68 – Stein Hall</td> </tr> </tbody> </table> <p>3.0 Primena</p> <p>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 uz mešanje (1000 – 1200 %/min.) u trajanju od 30 do 60 minuta.</p> <p>Odnos suva smeša :voda 1:3,5 i taj odnos se može menjati shodno potrebama i uslovima proizvodnje.</p> <p>* Za analizu se uzima lepak iz pripremnog tanka i meri na 25°C.</p> <p>4.0 Pakovanje / ambalaža</p> <p>Papirne višeslojne vreće (40-50 kg), ručno vezane ili šivene</p> <p>5.0 Označavanje / deklarisanje</p> <p>Etiketa (deklaracija) koja sadrži:</p> <ul style="list-style-type: none"> - naziv proizvoda, - naziv i sedište proizvođača, - neto masu u kilogramima, - datum proizvodnje, - rok trajanja i - uslovi skladištenja <p>6.0 Uslovi skladištenja / transport</p> <p>Skladištenje: U suvim prostorijama sa relativnom vlažnosti do 70%, na paletama obloženim plastičnim folijama Transport: Zatvorena prevozna sredstva</p> <p>7.0 Rok trajanja</p> <p>Dve godine</p>			NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA	Vlaga (%)	12	10-14	MI.66 – Interna metoda	pH (20% suspenzija)	11	10 – 12	MI.67 – Interna metoda	Pepeo (%)	max. 10	-	MI.70 – JUS ISO 3593	Temperatura želatinizacije (°C)	-	60 - 70	MI.69 – Interna	Viskozitet po Stein Hall-u (sec.) *	-	80-120	MI.68 – Stein Hall
NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA																							
Vlaga (%)	12	10-14	MI.66 – Interna metoda																							
pH (20% suspenzija)	11	10 – 12	MI.67 – Interna metoda																							
Pepeo (%)	max. 10	-	MI.70 – JUS ISO 3593																							
Temperatura želatinizacije (°C)	-	60 - 70	MI.69 – Interna																							
Viskozitet po Stein Hall-u (sec.) *	-	80-120	MI.68 – Stein Hall																							
Izdanje: B; novembar 2008 Izmena: 5	Izradio: Tim za kvalitet	Odobrio: Ljubica Nedeljković																								

A.D.INDUSTRIJA SKROBA "JABUKA"	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	List 1 od 1																								
Broj: <u>SP.05</u>	TEKSTOPOR "S"																									
<p>1.0 Identifikacija proizvoda</p> <p>Naziv - Tekstopor "S" Bar Code - 8606105499118 Izgled - Fini prah, bele boje. Hemijska formula - Tekstopor "S" pripada grupi anjonskih skrobova dobijenih hemijskom modifikacijom kukuruznog skroba.</p> <p>2.0 Karakteristike</p> <table border="1" data-bbox="207 537 1421 787"> <thead> <tr> <th>NAZIV / jedinica</th> <th>VREDNOST</th> <th>GRANICE</th> <th>METOD ISPITIVANJA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vlaga (%)</td> <td>max. 14</td> <td>-</td> <td>MI.32 – JUS ISO 1666</td> </tr> <tr> <td>pH (20% suspenzija)</td> <td>6</td> <td>6 – 7</td> <td>MI.33 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Pepeo (%)</td> <td>max. 1</td> <td>-</td> <td>MI.36 – JUS ISO 3953</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Osobine skrobne paste</td> </tr> <tr> <td>Fluiditet kuvane paste ("3,5 % pasta)</td> <td>60</td> <td>55 – 62</td> <td>MI.34 – Interna metoda</td> </tr> </tbody> </table> <p>3.0 Primena</p> <p>Upotrebljava se u tekstilnoj industriji za skrobljenje pamuka, sintetičkih osnova i mešavina. U odnosu na nativni kukuruzni skrob omogućava:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bolju penetraciju u dubinu niti, - kompaktniji, prozirniji i elastičniji film, - pri snižavanju temperature viskozitet flote sporije i manje raste - lakše odskrobljavanje. <p>4.0 Pakovanje / ambalaža</p> <p>Papirne višeslojne ventil vreće(20-50 kg).</p> <p>5.0 Označavanje / deklarisanje</p> <p>Etiketa (deklaracija) koja sadrži:</p> <ul style="list-style-type: none"> - naziv proizvoda, - naziv i sedište proizvođača, - neto masu u kilogramima, - datum proizvodnje, - rok trajanja i - uslovi skladištenja <p>6.0 Skladištenje / transport</p> <p>Skladištenje: U suvim prostorijama sa relativnom vlažnosti do 70%, na paletama obloženim plastičnim folijama Transport: Zatvorena prevozna sredstva</p> <p>7.0 Rok trajanja</p> <p>Dve godine</p>			NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA	Vlaga (%)	max. 14	-	MI.32 – JUS ISO 1666	pH (20% suspenzija)	6	6 – 7	MI.33 – Interna metoda	Pepeo (%)	max. 1	-	MI.36 – JUS ISO 3953	Osobine skrobne paste				Fluiditet kuvane paste ("3,5 % pasta)	60	55 – 62	MI.34 – Interna metoda
NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA																							
Vlaga (%)	max. 14	-	MI.32 – JUS ISO 1666																							
pH (20% suspenzija)	6	6 – 7	MI.33 – Interna metoda																							
Pepeo (%)	max. 1	-	MI.36 – JUS ISO 3953																							
Osobine skrobne paste																										
Fluiditet kuvane paste ("3,5 % pasta)	60	55 – 62	MI.34 – Interna metoda																							
Izdanje: B; novembar 2008 Izmena: 5	Izradio: Tim za kvalitet	Odobrio: Ljubica Nedeljković																								

A.D.INDUSTRIJA SKROBA "JABUKA"	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	List 1 od 1																								
Broj: <u>SP.06</u>	TEKSTOPOR "S-40"																									
<p>1.0 Identifikacija proizvoda</p> <p>Naziv - Tekstopor "S-40" Bar Code - 8606105499125 Izgled - Fini prah, bele boje. Hemijska formula - Tekstopor "S-40" pripada grupi anjonskih skrobova dobijenih hemijskom modifikacijom kukuruznog skroba.</p> <p>2.0 Karakteristike</p> <table border="1" data-bbox="207 537 1422 787"> <thead> <tr> <th>NAZIV / jedinica</th> <th>VREDNOST</th> <th>GRANICE</th> <th>METOD ISPITIVANJA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vlaga (%)</td> <td>max. 14</td> <td>-</td> <td>MI.32 – JUS ISO 1666</td> </tr> <tr> <td>pH (20% suspenzija)</td> <td>6</td> <td>6 – 7</td> <td>MI.33 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Pepeo (%)</td> <td>max. 1</td> <td>-</td> <td>MI.36 – JUS ISO 3953</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Osobine skrobne paste</td> </tr> <tr> <td>Fluiditet kuvane paste 3,5 % pasta (")</td> <td>40</td> <td>38 – 42</td> <td>MI.34 – Interna metoda</td> </tr> </tbody> </table> <p>3.0 Primena</p> <p>Upotrebljava se u tekstilnoj industriji za skrobljenje pamuka, sintetičkih osnova i mešavina. U odnosu na nativni kukuruzni skrob i Tekstopor "S" omogućava:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bolju penetraciju u dubinu niti, - kompaktniji, prozirniji i elastičniji film, - pri snižavanju temperature viskozitet flote sporije i manje raste - lakše odskrobljavanje. <p>4.0 Pakovanje/ ambalaža</p> <p>Papirne višeslojne ventil vreće (20 – 50 kg).</p> <p>5.0 Označavanje / deklarisanje</p> <p>Etiketa (deklaracija) koja sadrži:</p> <ul style="list-style-type: none"> - naziv proizvoda, - naziv i sedište proizvođača, - neto masu u kilogramima, - datum proizvodnje, - rok trajanja i - uslovi skladištenja <p>6.0 Skladište / transport</p> <p>Skladištenje: U suvim prostorijama sa relativnom vlažnosti do70%, na paletama obloženim plastičnim folijama Transport: Zatvorena prevozna sredstva</p> <p>7.0 Rok trajanja</p> <p>Dve godine</p>			NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA	Vlaga (%)	max. 14	-	MI.32 – JUS ISO 1666	pH (20% suspenzija)	6	6 – 7	MI.33 – Interna metoda	Pepeo (%)	max. 1	-	MI.36 – JUS ISO 3953	Osobine skrobne paste				Fluiditet kuvane paste 3,5 % pasta (")	40	38 – 42	MI.34 – Interna metoda
NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA																							
Vlaga (%)	max. 14	-	MI.32 – JUS ISO 1666																							
pH (20% suspenzija)	6	6 – 7	MI.33 – Interna metoda																							
Pepeo (%)	max. 1	-	MI.36 – JUS ISO 3953																							
Osobine skrobne paste																										
Fluiditet kuvane paste 3,5 % pasta (")	40	38 – 42	MI.34 – Interna metoda																							
Izdanje: B; novembar 2008 Izmena: 5	Izradio: Tim za kvalitet	Odobrio: Ljubica Nedeljković																								

A.D.INDUSTRIJA SKROBA "JABUKA"	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	List 1 od 1																																	
Broj: <u>SP.07</u>	GELOPOR																																		
<p>1.0 Identifikacija proizvoda</p> <p>Naziv - Gelopor Bar Code - 8606105499095 Izgled - Fini prah, bele boje. Hemijska formula - Gelopor pripada grupi anjonskih skrobova srednjeg viskoziteta dobijenih hemijskom modifikacijom kukuruznog skroba.</p> <p>2.0 Karakteristike</p> <table border="1" data-bbox="207 506 1429 825"> <thead> <tr> <th>NAZIV / jedinica</th> <th>VREDNOST</th> <th>GRANICE</th> <th>METOD ISPITIVANJA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vlaga (%)</td> <td>max. 14</td> <td>-</td> <td>MI.32 – JUS ISO 1666</td> </tr> <tr> <td>pH (20% suspenzija)</td> <td>6</td> <td>6 – 7,5</td> <td>MI.33 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Pepeo (%)</td> <td>max. 1</td> <td>-</td> <td>MI.36 – JUS ISO 3953</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Osobine skrobne paste</td> </tr> <tr> <td>Fluiditet kuvane paste ("7 % pasta)</td> <td>35</td> <td>31 – 36</td> <td>MI.34 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Sadržaj karboksila (%)</td> <td>0,25</td> <td>0,18 – 0,25</td> <td>MI.37 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Retrogradacija</td> <td colspan="3">Nije izražena</td> </tr> </tbody> </table> <p>3.0 Primena</p> <ul style="list-style-type: none"> Papirna industrija Upotrebom Gelopora postižu se bolje mehaničke karakteristike papira i kartona (50-55 %), poboljšava se glatkoća i smanjuje poroznost što direktno utiče na osobine hartije za štampanje i pisanje. Gelopor se koristi kao vezivo za pigmente i sredstvo za prevlačenje papira. Proizvodnja gipsanih ploča Gelopor se upotrebljava kao vezivo za sloj papira i gipsa. <p>4.0 Pakovanje/ ambalaža</p> <p>Papirne višeslojne ventil vreće (20 – 50 kg)</p> <p>5.0 Označavanje / deklarisanje</p> <p>Etiketa (deklaracija) koja sadrži:</p> <ul style="list-style-type: none"> - naziv proizvoda, - naziv i sedište proizvođača, - neto masu u kilogramima, - datum proizvodnje, - rok trajanja i - uslovi skladištenja <p>6.0 Skladištenje / transport</p> <p>Skladištenje: U suvim prostorijama sa relativnom vlažnosti do 70% ,na paletama obloženim plastičnim folijama</p> <p>Transport: Zatvorena prevozna sredstva</p> <p>7.0 Rok trajanja</p> <p>Dve godine</p>				NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA	Vlaga (%)	max. 14	-	MI.32 – JUS ISO 1666	pH (20% suspenzija)	6	6 – 7,5	MI.33 – Interna metoda	Pepeo (%)	max. 1	-	MI.36 – JUS ISO 3953	Osobine skrobne paste				Fluiditet kuvane paste ("7 % pasta)	35	31 – 36	MI.34 – Interna metoda	Sadržaj karboksila (%)	0,25	0,18 – 0,25	MI.37 – Interna metoda	Retrogradacija	Nije izražena		
NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA																																
Vlaga (%)	max. 14	-	MI.32 – JUS ISO 1666																																
pH (20% suspenzija)	6	6 – 7,5	MI.33 – Interna metoda																																
Pepeo (%)	max. 1	-	MI.36 – JUS ISO 3953																																
Osobine skrobne paste																																			
Fluiditet kuvane paste ("7 % pasta)	35	31 – 36	MI.34 – Interna metoda																																
Sadržaj karboksila (%)	0,25	0,18 – 0,25	MI.37 – Interna metoda																																
Retrogradacija	Nije izražena																																		
Izdanje: B; novembar 2008 Izmena: 5	Izradio: Tim za kvalitet	Odobrio: Ljubica Nedeljković																																	

A.D.INDUSTRIJA SKROBA "JABUKA"	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	List 1 od 1																																											
Broj: <u>SP.08</u>	GELOPOR 30																																												
<p>1.0 Identifikacija proizvoda</p> <p>Naziv - Gelopor 30 Bar Code - 8606105499101 Izgled - Fini prah, bele boje. Hemijska formula - Gelopor 30 pripada grupi anjonskih skrobova niskog viskoziteta dobijenih hemijskom modifikacijom kukuruznog skroba.</p>																																													
<p>2.0 Karakteristike</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>NAZIV / jedinica</th> <th>VREDNOST</th> <th>GRANICE</th> <th>METOD ISPITIVANJA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vlaga (%)</td> <td>max. 14</td> <td>-</td> <td>MI.32 – JUS ISO 1666</td> </tr> <tr> <td>pH (20% suspenzija)</td> <td>6</td> <td>6 – 7,5</td> <td>MI.33 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Pepeo (%)</td> <td>max. 1</td> <td>-</td> <td>MI.36 – JUS ISO 3953</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Osobine skrobne paste</td> </tr> <tr> <td>Viskozitet, Brabender Pt 100 350 cmg, (BU) 26 % pasta, 35°C</td> <td>400-600</td> <td>400-600</td> <td>MI.38 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Viskozitet, Brookfield model DV-II+ (mPas), 25% pasta, 25°C</td> <td>/</td> <td>100-500</td> <td rowspan="2">MI.98 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Posle 2 sata</td> <td>/</td> <td>150-700</td> </tr> <tr> <td>20% pasta, 50°C (100ob./min, vreteno br.2)</td> <td>/</td> <td>120-180</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sadržaj karboksila (%)</td> <td>0,6</td> <td>0,6 – 0,7</td> <td>MI.37 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Retrogradacija</td> <td colspan="3">Nije izražena</td> </tr> </tbody> </table>			NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA	Vlaga (%)	max. 14	-	MI.32 – JUS ISO 1666	pH (20% suspenzija)	6	6 – 7,5	MI.33 – Interna metoda	Pepeo (%)	max. 1	-	MI.36 – JUS ISO 3953	Osobine skrobne paste				Viskozitet, Brabender Pt 100 350 cmg, (BU) 26 % pasta, 35°C	400-600	400-600	MI.38 – Interna metoda	Viskozitet, Brookfield model DV-II+ (mPas), 25% pasta, 25°C	/	100-500	MI.98 – Interna metoda	Posle 2 sata	/	150-700	20% pasta, 50°C (100ob./min, vreteno br.2)	/	120-180		Sadržaj karboksila (%)	0,6	0,6 – 0,7	MI.37 – Interna metoda	Retrogradacija	Nije izražena		
NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA																																										
Vlaga (%)	max. 14	-	MI.32 – JUS ISO 1666																																										
pH (20% suspenzija)	6	6 – 7,5	MI.33 – Interna metoda																																										
Pepeo (%)	max. 1	-	MI.36 – JUS ISO 3953																																										
Osobine skrobne paste																																													
Viskozitet, Brabender Pt 100 350 cmg, (BU) 26 % pasta, 35°C	400-600	400-600	MI.38 – Interna metoda																																										
Viskozitet, Brookfield model DV-II+ (mPas), 25% pasta, 25°C	/	100-500	MI.98 – Interna metoda																																										
Posle 2 sata	/	150-700																																											
20% pasta, 50°C (100ob./min, vreteno br.2)	/	120-180																																											
Sadržaj karboksila (%)	0,6	0,6 – 0,7	MI.37 – Interna metoda																																										
Retrogradacija	Nije izražena																																												
<p>3.0 Primena</p> <ul style="list-style-type: none"> Papirna industrija <p>Upotrebom Gelopora 30 postižu se bolje mehaničke karakteristike papira i kartona (50-55 %), poboljšava se glatkoća i smanjuje poroznost što direktno utiče na osobine hartije za štampanje i pisanje. Gelopor 30 se koristi kao vezivo za pigmente i sredstvo za prevlačenje papira. Gelopor 30 se upotrebljava u proizvodnji staklene vune.</p>																																													
<p>4.0 Pakovanje/ ambalaža</p> <p>Papirne višeslojne ventil vreće (20 – 50 kg)</p>																																													
<p>5.0 Označavanje / deklarisanje</p> <p>Etiketa (deklaracija) koja sadrži:</p> <ul style="list-style-type: none"> - naziv proizvoda, - naziv i sedište proizvođača, - neto masu u kilogramima, - datum proizvodnje, - rok trajanja i - uslovi skladištenja 																																													
<p>6.0 Skladištenje / transport</p> <p>Skladištenje: U suvim prostorijama sa relativnom vlažnosti do 70%, na paletama obloženim plastičnim folijama Transport : Zatvorena prevozna sredstva</p>																																													
<p>7.0 Rok trajanja</p> <p>Dve godine</p>																																													
Izdanje: B; novembar 2008 Izmena: 5	Izradio: Tim za kvalitet	Odobrio: Ljubica Nedeljković																																											

A.D.INDUSTRIJA SKROBA "JABUKA"	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	List 1 od 1																																				
Broj: <u>SP.09</u>	GELOFIX																																					
<p>1.0 Identifikacija proizvoda</p> <p>Naziv - Gelofix Bar Code - 8606105499224 Izgled - Fini prah, bele boje. Hemijska formula - Gelofix pripada grupi anjonskih skrobova niskog viskoziteta dobijenih hemijskom modifikacijom kukuruznog skroba.</p> <p>2.0 Karakteristike</p> <table border="1" data-bbox="207 537 1432 926"> <thead> <tr> <th>NAZIV / jedinica</th> <th>VREDNOST</th> <th>GRANICE</th> <th>METOD ISPITIVANJA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vlaga (%)</td> <td>max. 14</td> <td>-</td> <td>MI.32 – JUS ISO 1666</td> </tr> <tr> <td>pH (20% suspenzija)</td> <td>6</td> <td>6 – 7,5</td> <td>MI.33 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Pepeo (%)</td> <td>max. 1</td> <td>-</td> <td>MI.36 – JUS ISO 3953</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Osobine skrobne paste</td> </tr> <tr> <td>Viskozitet, Brabender viskograf Pt 100, 350 cmg, 26 % pasta, 35^oC (BU)</td> <td>100</td> <td>80 - 120</td> <td>MI.38 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Viskozitet, Brookfield model DV-II+ (mPas), 20% pasta, 50^oC (100ob./min, vreteno br.2)</td> <td>-</td> <td>cca 100</td> <td>MI.98 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Sadržaj karboksila (%)</td> <td>0,40</td> <td>0,35 – 0,45</td> <td>MI.37 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Retrogradacija</td> <td colspan="3">Nije izražena</td> </tr> </tbody> </table> <p>3.0 Primena</p> <p>Gelofix je izvanredna sirovina u proizvodnji adheziva za papir i karton. Nalazi primenu i u proizvodnji papirne konfekcije.</p> <p>4.0 Pakovanje / ambalaža</p> <p>Papirne višeslojne ventil vreće (20 – 50 kg)</p> <p>5.0 Označavanje / deklarisanje</p> <p>Etiketa (deklaracija) koja sadrži:</p> <ul style="list-style-type: none"> - naziv proizvoda, - naziv i sedište proizvođača, - neto masu u kilogramima, - datum proizvodnje, - rok trajanja i - uslovi skladištenja <p>6.0 Skladištenje / transport</p> <p>Skladištenje: U suvim prostorijama sa relativnom vlažnosti do 70%, na paletama obloženim plastičnim folijama Transport : Zatvorena prevozna sredstva</p> <p>7.0 Rok trajanja</p> <p>Dve godine</p>			NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA	Vlaga (%)	max. 14	-	MI.32 – JUS ISO 1666	pH (20% suspenzija)	6	6 – 7,5	MI.33 – Interna metoda	Pepeo (%)	max. 1	-	MI.36 – JUS ISO 3953	Osobine skrobne paste				Viskozitet, Brabender viskograf Pt 100, 350 cmg, 26 % pasta, 35 ^o C (BU)	100	80 - 120	MI.38 – Interna metoda	Viskozitet, Brookfield model DV-II+ (mPas), 20% pasta, 50 ^o C (100ob./min, vreteno br.2)	-	cca 100	MI.98 – Interna metoda	Sadržaj karboksila (%)	0,40	0,35 – 0,45	MI.37 – Interna metoda	Retrogradacija	Nije izražena		
NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA																																			
Vlaga (%)	max. 14	-	MI.32 – JUS ISO 1666																																			
pH (20% suspenzija)	6	6 – 7,5	MI.33 – Interna metoda																																			
Pepeo (%)	max. 1	-	MI.36 – JUS ISO 3953																																			
Osobine skrobne paste																																						
Viskozitet, Brabender viskograf Pt 100, 350 cmg, 26 % pasta, 35 ^o C (BU)	100	80 - 120	MI.38 – Interna metoda																																			
Viskozitet, Brookfield model DV-II+ (mPas), 20% pasta, 50 ^o C (100ob./min, vreteno br.2)	-	cca 100	MI.98 – Interna metoda																																			
Sadržaj karboksila (%)	0,40	0,35 – 0,45	MI.37 – Interna metoda																																			
Retrogradacija	Nije izražena																																					
Izdanje: B; novembar 2008 Izmena: 5	Izradio: Tim za kvalitet	Odobrio: Ljubica Nedeljković																																				

A.D.INDUSTRIJA SKROBA "JABUKA"	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	List 1 od 1																				
Broj: <u>SP.10</u>	PAPIRIN NS-2																					
<p>1.0 Identifikacija proizvoda</p> <p>Naziv - Papirin NS-2 Bar Code - 8606105499262 Izgled - Prah, bele boje Hemijska formula - Polikomponentni proizvod kukuruznog skroba i hemijskih aditiva.</p> <p>2.0 Karakteristike</p> <table border="1" data-bbox="207 541 1432 720"> <thead> <tr> <th>NAZIV / jedinica</th> <th>VREDNOST</th> <th>GRANICE</th> <th>METOD ISPITIVANJA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vlaga (%)</td> <td>max. 14</td> <td>-</td> <td>MI.32 – JUS ISO 1666</td> </tr> <tr> <td>Pepeo (%)</td> <td>max. 1</td> <td>-</td> <td>MI.36 – JUS ISO 3953</td> </tr> <tr> <td>pH-vrednost (20% suspenzija)</td> <td>-</td> <td>5,0 – 6,0</td> <td>MI.33 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Viskozitet po Brookfield-u (mPas)</td> <td>-</td> <td>35-40</td> <td>MI.38 – Interna metoda</td> </tr> </tbody> </table> <p>3.0 Primena</p> <p>Papirin NS-2 upotrebljava se u papirnoj industriji radi poboljšanja fizičko-mehaničkih karakteristika papira. Nanosi se na papir pomoću prese za skrobljenje.</p> <p>Priprema se u vodi temperature 20-45 °C,uz intezivno mešanje, u koncentraciji od 12%.Skrobna suspenzija se kuva 30min na temperaturi od 95 °C,razblazi do radne koncentracije od 5-8% i ohladi na temperaturu od 50 ° C.</p> <p>4.0 Pakovanje / ambalaža</p> <p>Papirne višeslojne ventil vreće(20-50 kg)</p> <p>5.0 Označavanje / deklarisanje</p> <p>Etiketa (deklaracija) koja sadrži:</p> <ul style="list-style-type: none"> - naziv proizvoda, - naziv i sedište proizvođača, - neto masu u kilogramima, - datum proizvodnje, - rok trajanja i - uslovi skladištenja <p>6.0 Uslovi skladištenja / transporta</p> <p>Skladištenje: U suvim prostorijama sa relativnom vlažnosti do 70% ,na paletama obloženim plastičnim folijama</p> <p>Transport : Zatvorena prevozna sredstva</p> <p>7.0 Rok trajanja</p> <p>Dve godine</p>			NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA	Vlaga (%)	max. 14	-	MI.32 – JUS ISO 1666	Pepeo (%)	max. 1	-	MI.36 – JUS ISO 3953	pH-vrednost (20% suspenzija)	-	5,0 – 6,0	MI.33 – Interna metoda	Viskozitet po Brookfield-u (mPas)	-	35-40	MI.38 – Interna metoda
NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA																			
Vlaga (%)	max. 14	-	MI.32 – JUS ISO 1666																			
Pepeo (%)	max. 1	-	MI.36 – JUS ISO 3953																			
pH-vrednost (20% suspenzija)	-	5,0 – 6,0	MI.33 – Interna metoda																			
Viskozitet po Brookfield-u (mPas)	-	35-40	MI.38 – Interna metoda																			
Izdanje: B; novembar 2008 Izmena: 5	Izradio: Tim za kvalitet	Odobrio: Ljubica Nedeljković																				

A.D.INDUSTRIJA SKROBA "JABUKA"	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	List 1 od 2																									
Broj: <u>SP.11</u>	BELI DEKSTRIN																										
<p>1.0 Identifikacija proizvoda</p> <p>Naziv - Beli dekstrin Bar Code - 8606105499064 Organoleptička svojstva - Fini prah, bele do svetlo žute boje, specifičnog mirisa i slatkog ukusa. Hemijski sastav - Beli dekstrin je proizvod pirokonverzije suvo zakišelnog kukuruznog skroba. Tokom dekstrinizacije odvija se proces hidrolize $\alpha(1,4)$ veza i delimična repolimerizacija. Kombinovanjem dejstva toplote i vlage, u prisustvu katalizatora, raskidaju se C-O-C veze i dobija se depolimerizovan proizvod.</p> <p>2.0 Karakteristike U skladu sa standardom JUS E. L2.051.</p> <table border="1" data-bbox="207 783 1422 999"> <thead> <tr> <th>NAZIV / jedinica</th> <th>VREDNOST</th> <th>GRANICE</th> <th>METOD ISPITIVANJA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vlaga (%)</td> <td>max. 10</td> <td>-</td> <td>MI.43 – JUS ISO 1666</td> </tr> <tr> <td>Kiselost (ml 0,1N NaOH/100g uzorka)</td> <td>max. 55</td> <td>-</td> <td>MI.45 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Sadržaj pepela (%)</td> <td>max. 0,22</td> <td>-</td> <td>MI.47 – JUS ISO 3593</td> </tr> <tr> <td>Rastvorljivost u vodi (%)</td> <td>40</td> <td>30 – 50</td> <td>MI.44 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Sadržaj redukujućih šećera (%)</td> <td>max. 7</td> <td>-</td> <td>MI.46 – Interna metoda</td> </tr> </tbody> </table> <p>3.0 Mikrobiološka ispravnost U skladu sa pravilnikom o mikrobiološkoj ispravnosti namirnica u prometu Sl. list SRJ 26 / 93; Sl. list SRJ 53/95 i Sl. list SRJ 46/02.</p> <p>4.0 Primena</p> <ul style="list-style-type: none"> • Farmaceutska industrija Upotrebljava se u fermentacionim podlogama i u proizvodnji kapsula. • Prehrambena industrija Za poboljšavanje kvaliteta i ukusa prehrambenih proizvoda, kao vezivno sredstvo i za glazure. Primenjuje se u smešama za pohovanje, posebno u smešama sa malim sadržajem masti za pohovanje brze hrane. Kod proizvoda sa glazurom utiče na ukus i prhkost prevlake,. • Papirna industrija Beli dekstrin je komponenta za adhezive koji se upotrebljavaju u proizvodnji hilzni, kartonskih kutija, papirne lepljive trake, papirne konfekcije (marke, koverta i sl). • Tekstilna industrija Beli dekstrin je ugušćivač za tekstilne štamparske paste. Upotrebljava se i u finalizaciji tekstila (štirkanje). <p>5.0 Pakovanje/ ambalaža PVC ili papirne višeslojne vreće (40-50 kg), ručno vezane ili šivene</p>				NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA	Vlaga (%)	max. 10	-	MI.43 – JUS ISO 1666	Kiselost (ml 0,1N NaOH/100g uzorka)	max. 55	-	MI.45 – Interna metoda	Sadržaj pepela (%)	max. 0,22	-	MI.47 – JUS ISO 3593	Rastvorljivost u vodi (%)	40	30 – 50	MI.44 – Interna metoda	Sadržaj redukujućih šećera (%)	max. 7	-	MI.46 – Interna metoda
NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA																								
Vlaga (%)	max. 10	-	MI.43 – JUS ISO 1666																								
Kiselost (ml 0,1N NaOH/100g uzorka)	max. 55	-	MI.45 – Interna metoda																								
Sadržaj pepela (%)	max. 0,22	-	MI.47 – JUS ISO 3593																								
Rastvorljivost u vodi (%)	40	30 – 50	MI.44 – Interna metoda																								
Sadržaj redukujućih šećera (%)	max. 7	-	MI.46 – Interna metoda																								
Izdanje: B; novembar 2008 Izmena: 5	Izradio: Tim za kvalitet	Odobrio: Ljubica Nedeljković																									

A.D.INDUSTRIJA SKROBA "JABUKA"	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	List 2 od 2
Broj: <u>SP.11</u>	BELI DEKSTRIN	
<p>6.0 Označavanje / deklarisanje Etiketa (deklaracija) koja sadrži:</p> <ul style="list-style-type: none"> - naziv proizvoda, - naziv i sedište proizvođača, - neto masu u kilogramima, - datum proizvodnje, - rok trajanja i - uslovi skladištenja <p>7.0 Skladištenje / transport Skladištenje: U suvim dobro provetrenim prostorijama sa relativnom vlažnosti do 70% Transport : Zatvorena prevozna sredstva</p> <p>8.0 Rok trajanja 12 meseci</p>		
Izdanje: B; novembar 2008 Izmena: 5	Izradio: Tim za kvalitet	Odobrio: Ljubica Nedeljković

A.D.INDUSTRIJA SKROBA "JABUKA"	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	List 1 od 1																								
Broj: <u>SP.12</u>	ŽUTI DEKSTRIN																									
<p>1.0 Identifikacija proizvoda</p> <p>Naziv - Žuti dekstrin Bar Code - 8606105499071 Organoleptička svojstva - Fini prah, žute boje specifičnog mirisa i slatkog ukusa. Hemijski sastav - Žuti dekstrin je proizvod pirokonverzije suvo zakišljenog kukuruznog skroba. Tokom dekstrinizacije odvijaju se reakcije hidrolize i repolimerizacije, jedna za drugom, čime se sadržaj redukujućih šećera svodi na minimum.</p> <p>2.0 Karakteristike U skladu sa standardom JUS E. L2.051.</p> <table border="1" data-bbox="207 640 1422 856"> <thead> <tr> <th>NAZIV / jedinica</th> <th>VREDNOST</th> <th>GRANICE</th> <th>METOD ISPITIVANJA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vlaga (%)</td> <td>max. 10</td> <td>-</td> <td>MI.43 – JUS ISO 1666</td> </tr> <tr> <td>Kiselost (ml 0,1N NaOH/100g uzorka)</td> <td>max. 50</td> <td>-</td> <td>MI.45 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Sadržaj pepela (%)</td> <td>max. 0,20</td> <td>-</td> <td>MI.47 – JUS ISO 3593</td> </tr> <tr> <td>Rastvorljivost u vodi (%)</td> <td>min. 90</td> <td>-</td> <td>MI.44 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Sadržaj redukujućih šećera (%)</td> <td>max. 10</td> <td>-</td> <td>MI.46 – Interna metoda</td> </tr> </tbody> </table> <p>3.0 Primena</p> <p>Žuti dekstrin predstavlja jednu od osnovnih komponenti adheziva koji se koriste za etiketiranje staklene ambalaže i u papirnoj industriji za proizvodnju hilzni, kartonskih kutija, papirne lepljive trake, papirne konfekcije. Upotrebljava se u livnicama u izradi kalupa. Koristi se u proizvodnji staklenih vlakana i u procesima briketiranja.</p> <p>4.0 Pakovanje/ ambalaža</p> <p>PVC ili papirne višeslojne vreće (40-50 kg), ručno vezane ili šivene</p> <p>5.0 Označavanje / deklarisanje</p> <p>Etiketa (deklaracija) koja sadrži:</p> <ul style="list-style-type: none"> - naziv proizvoda, - naziv i sedište proizvođača, - neto masu u kilogramima, - datum proizvodnje, - rok trajanja i - uslovi skladištenja <p>6.0 Skladištenje / transport</p> <p>Skladištenje: U suvim dobro provetrenim prostorijama sa relativnom vlažnosti do 70% Transport : Zatvorena prevozna sredstva</p> <p>7.0 Rok trajanja</p> <p>12 meseci</p>			NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA	Vlaga (%)	max. 10	-	MI.43 – JUS ISO 1666	Kiselost (ml 0,1N NaOH/100g uzorka)	max. 50	-	MI.45 – Interna metoda	Sadržaj pepela (%)	max. 0,20	-	MI.47 – JUS ISO 3593	Rastvorljivost u vodi (%)	min. 90	-	MI.44 – Interna metoda	Sadržaj redukujućih šećera (%)	max. 10	-	MI.46 – Interna metoda
NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA																							
Vlaga (%)	max. 10	-	MI.43 – JUS ISO 1666																							
Kiselost (ml 0,1N NaOH/100g uzorka)	max. 50	-	MI.45 – Interna metoda																							
Sadržaj pepela (%)	max. 0,20	-	MI.47 – JUS ISO 3593																							
Rastvorljivost u vodi (%)	min. 90	-	MI.44 – Interna metoda																							
Sadržaj redukujućih šećera (%)	max. 10	-	MI.46 – Interna metoda																							
Izdanje: B; novembar 2008 Izmena: 5	Izradio: Tim za kvalitet	Odobrio: Ljubica Nedeljković																								

A.D.INDUSTRIJA SKROBA "JABUKA"	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	List 1 od 1																				
Broj: <u>SP.13</u>	GUMIKOL																					
<p>1.0 Identifikacija proizvoda</p> <p>Naziv - Gumikol Bar Code - 8606105499231 Izgled - Fini prah, bele boje. Hemijska formula - Proizvod dobijen hemijskom modifikacijom kukuruznog skroba.</p> <p>2.0 Karakteristike</p> <table border="1" data-bbox="207 537 1422 716"> <thead> <tr> <th>NAZIV / jedinica</th> <th>VREDNOST</th> <th>GRANICE</th> <th>METOD ISPITIVANJA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vlaga (%)</td> <td>max. 14</td> <td>-</td> <td>MI.32 – JUS ISO 1666</td> </tr> <tr> <td>Pepeo (%)</td> <td>max. 1</td> <td>-</td> <td>MI.36 – JUS ISO 3953</td> </tr> <tr> <td>pH (20% suspenzija)</td> <td>6</td> <td>6-7,5</td> <td>MI.33 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Alkalna fluiditet (ml)</td> <td>-</td> <td>20-78</td> <td>MI.35 – Interna metoda</td> </tr> </tbody> </table> <p>3.0 Primena</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prehrambena industrija Upotrebljava se u proizvodnji gumi i žele proizvoda. Uspešno supstituiše želatin, agar-agar i arabik gumu. Hemijskom modifikacijom ostvarena je kratka struktura, nizak viskozitet mogućnost većeg učešća suve materije u proizvodu a da se pri tome ne remeti njegov viskozitet, eliminisana retrogradacija i sinrezis. • Tekstilna industrija Agens za skrobljenje. • Papirna industrija Proizvodnja papirne lepljive trake, laminiranje slojeva papira. Proizvodnja gipsanih ploča. Vezivo za sloj papira i gipsa <p>4.0 Pakovanje / ambalaža Vreće: papirne višeslojne ventil vreće(20-50 kg)</p> <p>5.0 Označavanje / deklarisanje Etiketa (deklaracija) koja sadrži: - naziv proizvoda, - naziv i sedište proizvođača, - neto masu u kilogramima, - datum proizvodnje, - rok trajanja i - uslovi skladištenja</p> <p>6.0 Uslovi skladištenja / transport Skladištenje: U suvim prostorijama sa relativnom vlažnosti do 70%, na paletama obloženim plastičnim folijama Transport : Zatvorena prevozna sredstva</p> <p>7.0 Rok trajanja Dve godine</p>			NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA	Vlaga (%)	max. 14	-	MI.32 – JUS ISO 1666	Pepeo (%)	max. 1	-	MI.36 – JUS ISO 3953	pH (20% suspenzija)	6	6-7,5	MI.33 – Interna metoda	Alkalna fluiditet (ml)	-	20-78	MI.35 – Interna metoda
NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA																			
Vlaga (%)	max. 14	-	MI.32 – JUS ISO 1666																			
Pepeo (%)	max. 1	-	MI.36 – JUS ISO 3953																			
pH (20% suspenzija)	6	6-7,5	MI.33 – Interna metoda																			
Alkalna fluiditet (ml)	-	20-78	MI.35 – Interna metoda																			
Izdanje: B; novembar 2008 Izmena: 5	Izradio: Tim za kvalitet	Odobrio: Ljubica Nedeljković																				

Broj: SP.14**1.0 Identifikacija proizvoda**

Naziv	- GLUKOZNI SIRUP (komercijalno,bombonski)
Bar Code	- 8606105499026
Organoleptička svojstva	- Viskozna, bezbojna do svetlo žuta tečnost, neutralnog mirisa i slatkog ukusa.
Hemijski sastav	- Bombonski sirup na bazi kukuruza pripada grupi hidrolizata nastalih kiselinskom hidrolizom skroba i predstavlja smešu dekstroze, maltoze i viših saharida visoke hranljive vrednosti. Način vođenja procesa hidrolize određuje DE vrednost (sadržaj redukujućih šećera izražen kao procenat d-glukoze na SM), tj. sastav monosaharida, disaharida i viših šećera.

2.0 Karakteristike

U skladu sa pravilnikom o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe SI. List SRJ 33/95 i pravilnicima o upotrebi aditiva SI. List SRJ 56/03; SI. List SRJ 5/04; SI. List SRJ 16/05.

NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA
Suva materija (%)	min. 80	-	MI.53 – ISO 1742
DE vrednost	35	33 – 39	MI.52 – JUS ISO 5377
Kiselost (ml 0,1N NaOH/100g uzorka)	max. 5,0	-	MI.56 – Interna metoda
pH (40% suspenzija)	5,0	4,5 – 5,5	MI.55 – Interna metoda
SO ₂ * (mg/kg)	max. 20	-	MI.54 – Interna metoda
Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)	max. 1	-	MI.57 – JUS ISO 5809
Specifična težina (g/cm ³)	1,420	-	MI.07 – Interna metoda

*Sadržaj SO₂ ,po Pravilniku o upotrebi aditiva iznosi max. 20mg/kg , a po Pravilniku o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe iznosi max. 40mg/kg

3.0 Mikrobiološka ispravnost

U skladu sa pravilnikom o mikrobiološkoj ispravnosti namirnica u prometu SI. list SRJ 26 / 93; SI. list SRJ 53/95 i SI. list SRJ 46/02.

4.0 Primena

• Prehrambena industrija

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, prelive, 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 i dr.

Izdanje: B; novembar 2008
Izmena: 5

Izradio: Tim za kvalitet

Odobrio: Ljubica Nedeljković

A.D.INDUSTRIJA SKROBA "JABUKA"	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	List 2 od 2
Broj: <u>SP.14</u>	Glukočni sirup	
<p>• Adhezivi Bombonski sirup je značajna komponenta u proizvodnji adheziva koji nalaze primenu u livačkoj industriji i za etiketiranje ambalaže (papir – papir, papir – staklo). Duvanska industrija Bombonski sirup nalazi primenu u obradi duvana.</p> <p>5.0 Pakovanje / ambalaža PET burad (zapremina 35l, neto masa 50 kg) Skladišni rezervoari-cisterne</p> <p>6.0 Označavanje / deklarisanje U skladu sa pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica Sl. list SCG 4 / 04. Sl. list SCG 12 / 04. Sl. list SCG 48 / 04.</p> <p>7.0 Skladištenje / transport Skladištenje: 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 Transport : Autocisterne i originalna PET ambalaža.</p> <p>8.0 Rok trajanja 6 meseci</p>		
Izdanje: B; novembar 2008 Izmena: 5	Izradio: Tim za kvalitet	Odobrio: Ljubica Nedeljković

A.D.INDUSTRIJA SKROBA "JABUKA"	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	List 1 od 1																																
Broj: <u>SP.15</u>																																		
<p>1.0 Identifikacija proizvoda</p> <p>Naziv - GLUKOZNI SIRUP (komerc.sirup za žvakaću gumu) Bar Code - 8606105499040 Organoleptička svojstva - Viskozna, bezbojna do svetlo žuta tečnost, neutralnog mirisa i slatkog ukusa. Hemijski sastav - Sirup za žvakaću gumu na bazi kukuruza pripada grupi hidrolizata nastalih kiselinskom hidrolizom skroba i predstavlja smešu dekstroze, maltoze i višihsaharida visoke hranljive vrednosti. Način vođenja procesa hidrolize određuje DE vrednost (sadržaj redukujućih šećera izražen kao procenat d-glukoze naSM), tj. sastav monosaharida, disaharida i viših šećera.</p> <p>2.0 Karakteristike</p> <p>U skladu sa pravilnikom o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe SI. List SRJ 33/95 i pravilnicima o upotrebi aditiva SI. List SRJ 56/03; SI. List SRJ 5/04; SI. List SRJ 16/05.</p> <table border="1" data-bbox="207 789 1446 1087"> <thead> <tr> <th>NAZIV / jedinica</th> <th>VREDNOST</th> <th>GRANICE</th> <th>METOD ISPITIVANJA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Suva materija (%)</td> <td>min. 80</td> <td>–</td> <td>MI.53 – ISO 1742</td> </tr> <tr> <td>DE vrednost</td> <td>42</td> <td>40 – 44</td> <td>MI.52 – JUS ISO 5377</td> </tr> <tr> <td>Kiselost (ml 0,1N NaOH/100g uzorka)</td> <td>max. 5,0</td> <td>-</td> <td>MI.56 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>pH (40% suspenzija)</td> <td>5,0</td> <td>4,5 – 5,5</td> <td>MI.55 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>SO₂ (mg/kg)</td> <td>max. 20</td> <td>-</td> <td>MI.54 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)</td> <td>max. 1</td> <td>-</td> <td>MI.57 – JUS ISO 5809</td> </tr> <tr> <td>Specifična težina (g/cm³)</td> <td>1,420</td> <td>-</td> <td>MI.07 – Interna metoda</td> </tr> </tbody> </table> <p>3.0 Mikrobiološka ispravnost</p> <p>U skladu sa pravilnikom o mikrobiološkoj ispravnosti namirnica u prometu SI. list SRJ 26 / 93; SI. list SRJ 53/95 i SI. list SRJ 46/02.</p> <p>4.0 Primena</p> <p>Sirup za žvakaću gumu odlikuje se nešto višim sadržajem SM u odnosu na ostale skrobne sirupe. Upotrebljava se u proizvodnji guma za žvakanje.</p> <p>5.0 Pakovanje / ambalaža</p> <p>PET burad (zapremina 35l, neto masa 50 kg) Skladišni rezervoari-cisterne</p> <p>6.0 Označavanje / deklarisanje</p> <p>U skladu sa pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica SI. list SCG 4 / 04. SI. list SCG 12 / 04. SI. list SCG 48 / 04.</p> <p>7.0 Skladištenje / transport</p> <p>Skladištenje: 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 Transport : Autocisterne i originalna PET ambalaža.</p> <p>8.0 Rok trajanja</p> <p>6 meseci</p>			NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA	Suva materija (%)	min. 80	–	MI.53 – ISO 1742	DE vrednost	42	40 – 44	MI.52 – JUS ISO 5377	Kiselost (ml 0,1N NaOH/100g uzorka)	max. 5,0	-	MI.56 – Interna metoda	pH (40% suspenzija)	5,0	4,5 – 5,5	MI.55 – Interna metoda	SO ₂ (mg/kg)	max. 20	-	MI.54 – Interna metoda	Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)	max. 1	-	MI.57 – JUS ISO 5809	Specifična težina (g/cm ³)	1,420	-	MI.07 – Interna metoda
NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA																															
Suva materija (%)	min. 80	–	MI.53 – ISO 1742																															
DE vrednost	42	40 – 44	MI.52 – JUS ISO 5377																															
Kiselost (ml 0,1N NaOH/100g uzorka)	max. 5,0	-	MI.56 – Interna metoda																															
pH (40% suspenzija)	5,0	4,5 – 5,5	MI.55 – Interna metoda																															
SO ₂ (mg/kg)	max. 20	-	MI.54 – Interna metoda																															
Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)	max. 1	-	MI.57 – JUS ISO 5809																															
Specifična težina (g/cm ³)	1,420	-	MI.07 – Interna metoda																															
Izdanje: B; novembar 2008 Izmena: 5	Izradio: Tim za kvalitet	Odobrio: Ljubica Nedeljković																																

A.D.INDUSTRIJA SKROBA "JABUKA"	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	List 1 od 2																																								
Broj: <u>SP.16</u>	SLADO SIRUP																																									
<p>1.0 Identifikacija proizvoda</p> <p>Naziv - Slado sirup Bar Code - 8606105499033 Organoleptička svojstva - Viskozna, bezbojna do svetlo žuta tečnost, neutralnog mirisa i slatkog ukusa. Hemijski sastav - Slado sirup na bazi kukuruza pripada grupi hidrolizata nastalih kiselinsko-enzimskom hidrolizom skroba i predstavlja smešu dekstroze, maltoze i viših saharida visoke hranljive vrednosti. Način vođenja procesa hidrolize određuje DE vrednost (sadržaj redukujućih šećera izražen kao procenat d-glukoze na SM), tj. sastav monosaharida, disaharida i viših šećera.</p> <p>2.0 Karakteristike</p> <p>U skladu sa pravilnikom o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe Sl. List SRJ 33/95 i pravilnicima o upotrebi aditiva Sl. List SRJ 56/03; Sl. List SRJ 5/04; Sl. List SRJ 16/05.</p> <table border="1" data-bbox="207 842 1422 1209"> <thead> <tr> <th>NAZIV / jedinica</th> <th>VREDNOST</th> <th>GRANICE</th> <th>METOD ISPITIVANJA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Suva materija (%)</td> <td>min. 80</td> <td>–</td> <td>MI.53 – ISO 1742</td> </tr> <tr> <td>DE vrednost</td> <td>–</td> <td>60 – 70</td> <td>MI.52 – JUS ISO 5377</td> </tr> <tr> <td>Kiselost (ml 0,1N NaOH/100g uzorka)</td> <td>max. 5,0</td> <td>-</td> <td>MI.56 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>pH (40% suspenzija)</td> <td>5,0</td> <td>4,5 – 5,5</td> <td>MI.55 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>SO₂ (mg/kg)</td> <td>max. 20</td> <td>-</td> <td>MI.54 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)</td> <td>max. 1</td> <td>-</td> <td>MI.57 – JUS ISO 5809</td> </tr> <tr> <td>Specifična težina (g/cm³)</td> <td>1,420</td> <td>-</td> <td>MI.07 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Sadržaj maltoze na SM(%)</td> <td>20</td> <td>-</td> <td>HPLC analiza</td> </tr> <tr> <td>Sadržaj glukoze na SM (%)</td> <td>40</td> <td>-</td> <td>HPLC analiza</td> </tr> </tbody> </table> <p>3.0 Mikrobiološka ispravnost</p> <p>U skladu sa pravilnikom o mikrobiološkoj ispravnosti namirnica u prometu Sl. list SRJ 26 / 93; Sl. list SRJ 53/95 i Sl. list SRJ 46/02.</p> <p>4.0 Primena</p> <p>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. Slado sirup nalazi primenu kao delimična ili potpuna zamena za saharozu u:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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). 			NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA	Suva materija (%)	min. 80	–	MI.53 – ISO 1742	DE vrednost	–	60 – 70	MI.52 – JUS ISO 5377	Kiselost (ml 0,1N NaOH/100g uzorka)	max. 5,0	-	MI.56 – Interna metoda	pH (40% suspenzija)	5,0	4,5 – 5,5	MI.55 – Interna metoda	SO ₂ (mg/kg)	max. 20	-	MI.54 – Interna metoda	Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)	max. 1	-	MI.57 – JUS ISO 5809	Specifična težina (g/cm ³)	1,420	-	MI.07 – Interna metoda	Sadržaj maltoze na SM(%)	20	-	HPLC analiza	Sadržaj glukoze na SM (%)	40	-	HPLC analiza
NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA																																							
Suva materija (%)	min. 80	–	MI.53 – ISO 1742																																							
DE vrednost	–	60 – 70	MI.52 – JUS ISO 5377																																							
Kiselost (ml 0,1N NaOH/100g uzorka)	max. 5,0	-	MI.56 – Interna metoda																																							
pH (40% suspenzija)	5,0	4,5 – 5,5	MI.55 – Interna metoda																																							
SO ₂ (mg/kg)	max. 20	-	MI.54 – Interna metoda																																							
Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)	max. 1	-	MI.57 – JUS ISO 5809																																							
Specifična težina (g/cm ³)	1,420	-	MI.07 – Interna metoda																																							
Sadržaj maltoze na SM(%)	20	-	HPLC analiza																																							
Sadržaj glukoze na SM (%)	40	-	HPLC analiza																																							
Izdanje: B; novembar 2008 Izmena: 5	Izradio: Tim za kvalitet	Odobrio: Ljubica Nedeljković																																								

A.D.INDUSTRIJA SKROBA "JABUKA"	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	List 2 od 2
Broj: <u>SP.16</u>	SLADO SIRUP	
<p>Osim u prehrambenoj industirji slado sirup ima izuzetno značajnu primenu u industriji vrenja (proizvodnji piva).</p> <p>5.0 Pakovanje / ambalaža</p> <p>PET burad (zapremina 35l, neto masa 50 kg) Skladišni rezervoari-cisterne</p> <p>6.0 Označavanje / deklarisanje</p> <p>U skladu sa pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica Sl. list SCG 4 / 04. Sl. list SCG 12 / 04. Sl. list SCG 48 / 04.</p> <p>7.0 Skladištenje / transport</p> <p>Skladištenje: U zatvorenim rezervoarima od materijala propisanih za prehrambenu namenu, sa oduškom i mogućnošću grejanja na teperaturi oko 55° C i u originalnoj PET ambalaži u zatvorenim prostorijama Transport : Autocisterne i originalna PET ambalaža.</p> <p>8.0 Rok trajanja</p> <p>6 meseci</p>		
Izdanje: B; novembar 2008 Izmena: 5	Izradio: Tim za kvalitet	Odobrio: Ljubica Nedeljković

A.D.INDUSTRIJA SKROBA "JABUKA"	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	List 1 od 1																												
Broj: <u>SP.17</u>	HIDROLIZAT 45																													
<p>1.0 Identifikacija proizvoda</p> <p>Naziv - Hidrolizat 45 Bar Code - 8606105499200 Organoleptička svojstva - Bezbojna do svetlo žuta, bistra tečnost, neutralnog mirisa i slatkog ukusa Hemijski sastav - Hidrolizat 45 je proizvod kiselinsko-enzimske hidrolize kukuruznog skroba.</p> <p>2.0 Karakteristike</p> <table border="1" data-bbox="207 583 1446 846"> <thead> <tr> <th>NAZIV / jedinica</th> <th>VREDNOST</th> <th>GRANICE</th> <th>METOD ISPITIVANJA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Suva materija (%)</td> <td>43</td> <td>40 – 45</td> <td>MI.53 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>DE vrednost</td> <td>min. 90</td> <td>-</td> <td>MI.52 – JUS ISO 5377</td> </tr> <tr> <td>Kiselost (ml 0,1N NaOH/100g uzorka)</td> <td>max. 5,0</td> <td>-</td> <td>MI.56 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>5,0</td> <td>4,5 – 5,5</td> <td>MI.55 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)</td> <td>max. 1</td> <td>-</td> <td>MI.57 – JUS ISO 5809</td> </tr> <tr> <td>Specifična težina (g/cm³)</td> <td>1,195</td> <td>-</td> <td>MI.07 – Interna metoda</td> </tr> </tbody> </table> <p>3.0 Mikrobiološka ispravnost</p> <p>U skladu sa pravilnikom o mikrobiološkoj ispravnosti namirnica u prometu Sl. list SRJ 26 / 93; Sl. list SRJ 53/95 i Sl. list SRJ 46/02.</p> <p>4.0 Primena</p> <p>Upotrebljava se u industriji vrenja za proizvodnju kvasca, piva, alkohola, alkoholnih pića žitnog porekla.</p> <p>5.0 Pakovanje / ambalaža</p> <p>Plastična burad, kontejneri, rezervoari</p> <p>6.0 Označavanje / deklarisanje</p> <p>U skladu sa pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica Sl. list SCG 4 / 04. Sl. list SCG 12 / 04. Sl. list SCG 48 / 04.</p> <p>7.0 Uslovi skladištenja / transport</p> <p>Skladištenje: U zatvorenim prostorijama u isporučenoj ambalaži. U skladišnim rezervoarima. Transport : Auto cisterne i druga prevozna sredstva</p> <p>8.0 Rok trajanja</p> <p>Polutran proizvod, maksimalno do dva dana (48 h)</p>			NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA	Suva materija (%)	43	40 – 45	MI.53 – Interna metoda	DE vrednost	min. 90	-	MI.52 – JUS ISO 5377	Kiselost (ml 0,1N NaOH/100g uzorka)	max. 5,0	-	MI.56 – Interna metoda	pH	5,0	4,5 – 5,5	MI.55 – Interna metoda	Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)	max. 1	-	MI.57 – JUS ISO 5809	Specifična težina (g/cm ³)	1,195	-	MI.07 – Interna metoda
NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA																											
Suva materija (%)	43	40 – 45	MI.53 – Interna metoda																											
DE vrednost	min. 90	-	MI.52 – JUS ISO 5377																											
Kiselost (ml 0,1N NaOH/100g uzorka)	max. 5,0	-	MI.56 – Interna metoda																											
pH	5,0	4,5 – 5,5	MI.55 – Interna metoda																											
Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)	max. 1	-	MI.57 – JUS ISO 5809																											
Specifična težina (g/cm ³)	1,195	-	MI.07 – Interna metoda																											
Izdanje: B; novembar 2008 Izmena: 5	Izradio: Tim za kvalitet	Odobrio: Ljubica Nedeljković																												

A.D.INDUSTRIJA SKROBA "JABUKA"	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	List 1 od 2																																				
Broj: <u>SP.18</u>	MALTOZNI SIRUP																																					
<p>1.0 Identifikacija proizvoda</p> <p>Naziv - Maltozni sirup Bar Code - 8606105499187 Organoleptička svojstva - Bezbojna do svetlo žuta tečnost, niskog viskoziteta, neutralnog mirisa i umereno slatkog ukusa. Hemijski sastav - Maltozni sirup na bazi kukuruza pripada grupi hidrolizata nastalih enzimskom hidrolizom skroba i predstavlja smešu maltoze, dekstroze i viših saharida visoke hranljive vrednosti. Način vođenja procesa hidrolize određuje DE vrednost (sadržaj redukujućih šećera izražen kao procenat d-glukoze na SM), tj. sastav monosaharida, disaharida i viših šećera.</p> <p>2.0 Karakteristike</p> <p>U skladu sa pravilnikom o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe SI. List SRJ 33/95 i pravilnicima o upotrebi aditiva SI. List SRJ 56/03; SI. List SRJ 5/04; SI. List SRJ 16/05.</p> <table border="1" data-bbox="207 877 1446 1213"> <thead> <tr> <th>NAZIV / jedinica</th> <th>VREDNOST</th> <th>GRANICE</th> <th>METOD ISPITIVANJA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Suva materija (%)</td> <td>min. 80</td> <td>–</td> <td>MI.53 – ISO 1742</td> </tr> <tr> <td>DE vrednost</td> <td>38 – 51</td> <td>-</td> <td>MI.52 – JUS ISO 5377</td> </tr> <tr> <td>Kiselost (ml 0,1N NaOH/100g uzorka)</td> <td>max. 5,0</td> <td>-</td> <td>MI.56 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>pH (40% suspenzija)</td> <td>5,0</td> <td>4,5 – 5,5</td> <td>MI.55 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>SO₂ (mg/kg)</td> <td>max. 20</td> <td>-</td> <td>MI.54 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)</td> <td>max. 1</td> <td>-</td> <td>MI.57 – JUS ISO 5809</td> </tr> <tr> <td>Sadržaj maltoze na SM (%)</td> <td>min. 40</td> <td>-</td> <td>HPLC analiza</td> </tr> <tr> <td>Sadržaj glukoze na SM (%)</td> <td>max. 10</td> <td>-</td> <td>HPLC analiza</td> </tr> </tbody> </table> <p>3.0 Mikrobiološka ispravnost</p> <p>U skladu sa pravilnikom o mikrobiološkoj ispravnosti namirnica u prometu SI. list SRJ 26 / 93; SI. list SRJ 53/95 i SI. list SRJ 46/02.</p> <p>4.0 Primena</p> <p>Prednost upotrebe maltoznih sirupa u prehrambenoj industriji bazira se na njihovim osnovnim fizičko-hemijskim karakteristikama:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 			NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA	Suva materija (%)	min. 80	–	MI.53 – ISO 1742	DE vrednost	38 – 51	-	MI.52 – JUS ISO 5377	Kiselost (ml 0,1N NaOH/100g uzorka)	max. 5,0	-	MI.56 – Interna metoda	pH (40% suspenzija)	5,0	4,5 – 5,5	MI.55 – Interna metoda	SO ₂ (mg/kg)	max. 20	-	MI.54 – Interna metoda	Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)	max. 1	-	MI.57 – JUS ISO 5809	Sadržaj maltoze na SM (%)	min. 40	-	HPLC analiza	Sadržaj glukoze na SM (%)	max. 10	-	HPLC analiza
NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA																																			
Suva materija (%)	min. 80	–	MI.53 – ISO 1742																																			
DE vrednost	38 – 51	-	MI.52 – JUS ISO 5377																																			
Kiselost (ml 0,1N NaOH/100g uzorka)	max. 5,0	-	MI.56 – Interna metoda																																			
pH (40% suspenzija)	5,0	4,5 – 5,5	MI.55 – Interna metoda																																			
SO ₂ (mg/kg)	max. 20	-	MI.54 – Interna metoda																																			
Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)	max. 1	-	MI.57 – JUS ISO 5809																																			
Sadržaj maltoze na SM (%)	min. 40	-	HPLC analiza																																			
Sadržaj glukoze na SM (%)	max. 10	-	HPLC analiza																																			
Izdanje: B; novembar 2008 Izmena: 5	Izradio: Tim za kvalitet	Odobrio: Ljubica Nedeljković																																				

A.D.INDUSTRIJA SKROBA "JABUKA"	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	List 2 od 2
Broj: <u>SP.18</u>	MALTOZNI SIRUP	
<p>Ova svojstva predstavljaju pobošljanje u odnosu na karatkeristke standardnih skrobnih sirupa.</p> <p>Maltozni sirupi nalaze široku primenu u proizvodnji tvrdih bombona, džemova, želea i drugih mekih konditorskih proizvoda, sladoleda i drugih smrznutih deserta.</p> <p>5.0 Pakovanje / ambalaža</p> <p>PVC burad (zapremina 35l – neto 50 kg) Skladišni rezervoari-cisterne</p> <p>6.0 Označavanje / deklarisanje</p> <p>U skladu sa pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica Sl. list SCG 4 / 04. Sl. list SCG 12 / 04. Sl. list SCG 48 / 04.</p> <p>7.0 Skladištenje / transport</p> <p>Skladištenje: 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 Transport : Autocisterne i u originalna PET ambalaža.</p> <p>8.0 Rok trajanja</p> <p>6 meseci</p>		
Izdanje: B; novembar 2008 Izmena: 5	Izradio: Tim za kvalitet	Odobrio: Ljubica Nedeljković

A.D.INDUSTRIJA SKROBA "JABUKA"	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	List 1 od 2																								
Broj: <u>SP.19</u>	MALTODEKSTRIN																									
<p>1.0 Identifikacija proizvoda</p> <p>Naziv - Maltodekstrin Bar Code - 8606105499194 Organoleptička svojstva - Fini prah bele boje, neutralnog mirisa i umereno slatkog ukusa Hemijski sastav - Maltodekstrin na bazi kukuruza pripada grupi hidrolizata nastalih enzimskom hidrolizom skroba i predstavlja smešu lako svarljivih viših saharida, trioze, maltoze i dekstroze. Način vođenja procesa hidrolize određuje DE vrednost (sadržaja redukujućih šećera izražen kao procenat d-glukoze na SM), tj.sastav mono-saharida, disaharida i viših šećera.</p> <p>2.0 Karakteristike</p> <p>U skladu sa pravilnikom o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe SI. List SRJ 33/95 i pravilnicima o upotrebi aditiva SI. List SRJ 56/03; SI. List SRJ 5/04; SI. List SRJ 16/05.</p> <table border="1" data-bbox="207 848 1433 1073"> <thead> <tr> <th>NAZIV / jedinica</th> <th>VREDNOST</th> <th>GRANICE</th> <th>METOD ISPITIVANJA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Suva materija (%)</td> <td>min. 92</td> <td>-</td> <td>MI.21 – JUS ISO 1666</td> </tr> <tr> <td>DE vrednost</td> <td>max. 20</td> <td>-</td> <td>MI.52 – JUS ISO 5377</td> </tr> <tr> <td>pH (40% suspenzija)</td> <td>5,0</td> <td>4,5 – 5,5</td> <td>MI. – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>SO₂ (mg/kg)</td> <td>Max. 20</td> <td>-</td> <td>MI. – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)</td> <td>max. 1</td> <td>-</td> <td>MI.57 – JUS ISO 5809</td> </tr> </tbody> </table> <p>3.0 Mikrobiološka ispravnost</p> <p>U skladu sa pravilnikom o mikrobiološkoj ispravnosti namirnica u prometu SI. list SRJ 26 / 93; SI. list SRJ 53/95 i SI. list SRJ 46/02.</p> <p>4.0 Primena</p> <p>Maltodekstrin karakterišu sledeće osobine:</p> <ul style="list-style-type: none"> - niska higroskopnost (niske DE vrednosti), - potpuna rastvorljivost u vodi, - visok viskozitet rastvora, - umereno sladak ukus, neutralan miris, - punilac i nosač (obezbeđuje punoću i dobru konzistenciju proizvoda), - visoka otpornost na promenu boje u prisustvu proteina i amino kiselina, - inhibira kristalizaciju u prezasićenim rastvorima saharoze, - sprečava nekontrolisano stvaranje kristala saharoze, laktoze, vode. <p>Zahvaljujući ovim karakteristikama maltodekstrin nalazi izuzetnu primenu u prehrambenoj industriji u proizvodnji: šlag pena, sladoleda, guma za žvakanje, peciva i filova, dečije hrane, u procesima sušenja. Upotrebljava se i u farmaceutskoj industriji u izradi tableta i komprimata.</p> <p>5.0 Pakovanje / ambalaža</p> <p>Papirne, plastificirane ,višeslojne vreće 20-50 kg , ručno vezane ili šivene</p>			NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA	Suva materija (%)	min. 92	-	MI.21 – JUS ISO 1666	DE vrednost	max. 20	-	MI.52 – JUS ISO 5377	pH (40% suspenzija)	5,0	4,5 – 5,5	MI. – Interna metoda	SO ₂ (mg/kg)	Max. 20	-	MI. – Interna metoda	Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)	max. 1	-	MI.57 – JUS ISO 5809
NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA																							
Suva materija (%)	min. 92	-	MI.21 – JUS ISO 1666																							
DE vrednost	max. 20	-	MI.52 – JUS ISO 5377																							
pH (40% suspenzija)	5,0	4,5 – 5,5	MI. – Interna metoda																							
SO ₂ (mg/kg)	Max. 20	-	MI. – Interna metoda																							
Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)	max. 1	-	MI.57 – JUS ISO 5809																							
Izdanje: B; novembar 2008 Izmena: 5	Izradio: Tim za kvalitet	Odobrio: Ljubica Nedeljković																								

A.D.INDUSTRIJA SKROBA "JABUKA"	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	List 2 od 2
Broj: <u>SP.19</u>	MALTODEKSTRIN	
<p>6.0 Označavanje / deklarisanje</p> <p>U skladu sa pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica Sl. list SCG 4 / 04. Sl. list SCG 12 / 04. Sl. list SCG 48 / 04.</p> <p>7.0 Uslovi skladištenja / transporta</p> <p>Skladištenje: U suvim, dobro provetrenim prostorijama sa relativnom vlažnosti do 70%, na paletama udaljenim od hemikalija i materija sa specifičnim mirisima. Transport : Zatvorena prevozna sredstva</p> <p>8.0 Rok trajanja</p> <p>6 meseci</p>		
Izdanje: B; novembar 2008 Izmena: 5	Izradio: Tim za kvalitet	Odobrio: Ljubica Nedeljković

A.D.INDUSTRIJA SKROBA "JABUKA"	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	List 1 od 1												
Broj: <u>SP.20</u>	ISTRESAN													
<p>1.0 Identifikacija proizvoda</p> <p>Naziv - ISTRESAN Bar Code - 8606105499170 Izgled - Viskozna, tamna tečnost Hemijski sastav - Istresan je hemijski modifikovan proizvod na bazi kukuruznog skroba</p> <p>2.0 Karakteristike</p> <table border="1" data-bbox="207 548 1422 657"> <thead> <tr> <th>NAZIV / jedinica</th> <th>VREDNOST</th> <th>GRANICE</th> <th>METOD ISPITIVANJA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Suva materija (%)</td> <td>min. 70</td> <td>70 – 75</td> <td>MI.59 – ISO 1743</td> </tr> <tr> <td>pH (36% suspenzija)</td> <td>max. 8</td> <td>7 - 8</td> <td>MI.58 – Interna metoda</td> </tr> </tbody> </table> <p>3.0 Primena</p> <p>Istresan je namenjen livačkoj industriji kao aditiv za CO₂ i estarski postupak livenja u pripremi jezgra. Dobri efekti ostvareni su na odlivcima od sivog i nodularnog liva, čelika i aluminijuma. Dozira se u količini 1 – 2 % na masu peska. Korišćenjem Istresana postiže se: smanjenje procenta učešća veziva na bazi silikata (ne remeti se čvrstoća jezgra), olakšano istresanje i bolja površina odlivka, stabilan kvalitet regenerisanog peska.</p> <p>4.0 Pakovanje / ambalaža</p> <p>PVC burad (50kg). Kontejneri korisnika.</p> <p>5.0 Označavanje / deklarisanje</p> <p>Etiketa (deklaracija) koja sadrži:</p> <ul style="list-style-type: none"> - naziv proizvoda, - naziv i sedište proizvođača, - neto masu u kilogramima, - datum proizvodnje, - rok trajanja i - uslovi skladištenja <p>6.0 Uslovi skladištenja / transport</p> <p>Skladištenje: U zatvorenim prostorijama i u originalnoj ambalaži, na temperaturi od 5° - 25°C, udaljen od izvora toplote. Transport : Različita prevozna sredstva.</p> <p>7.0 Rok trajanja</p> <p>6 meseci</p>			NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA	Suva materija (%)	min. 70	70 – 75	MI.59 – ISO 1743	pH (36% suspenzija)	max. 8	7 - 8	MI.58 – Interna metoda
NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA											
Suva materija (%)	min. 70	70 – 75	MI.59 – ISO 1743											
pH (36% suspenzija)	max. 8	7 - 8	MI.58 – Interna metoda											
Izdanje: B; novembar 2008 Izmena: 5	Izradio: Tim za kvalitet	Odobrio: Ljubica Nedeljković												

A.D.INDUSTRIJA SKROBA "JABUKA"	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	List 1 od 1												
Broj: <u>SP.21</u>	ETIKOL													
<p>1.0 Identifikacija proizvoda</p> <p>Naziv - Etikol Bar Code - 8606105499248 Izgled - Viskozna tečnost tamne boje. Hemijski sastav - Lepak dobijen na bazi kukuruznog dekstrina i hemijskih aditiva.</p> <p>2.0 Karakteristike</p> <table border="1" data-bbox="207 548 1422 657"> <thead> <tr> <th>NAZIV / jedinica</th> <th>VREDNOST</th> <th>GRANICE</th> <th>METOD ISPITIVANJA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Suva materija (%)</td> <td>60</td> <td>58 – 62</td> <td>MI.66 – JUS ISO 1666</td> </tr> <tr> <td>pH vrednost</td> <td>8</td> <td>7,5 – 9</td> <td>MI.67 – Interna metoda</td> </tr> </tbody> </table> <p>3.0 Primena</p> <p>Etikol je lepak tamne boje koji se upotrebljava za etiketiranje staklene ambalaže u proizvodnji piva, sokova i alkoholnih pića (vina i rakije) ručno ili mašinski. Nalazi primenu u papirnoj industriji naročito u proizvodnji hilzni, laminiranju kartona, papirnoj konfekciji.</p> <p>4.0 Pakovanje / ambalaža</p> <p>Kante plastične (20 kg)</p> <p>5.0 Označavanje / deklarisanje</p> <p>Etiketa (deklaracija) koja sadrži:</p> <ul style="list-style-type: none"> - naziv proizvoda, - naziv i sedište proizvođača, - neto masu u kilogramima, - datum proizvodnje, - rok trajanja i - uslovi skladištenja <p>6.0 Uslovi skladištenja / transport</p> <p>Skladištenje: U originalnoj ambalaži u zatvorenim prostorijama, na temperaturi od 5° - 25°C. Transport: Različita prevozna sredstva.</p> <p>7.0 Rok trajanja</p> <p>6 meseci</p>			NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA	Suva materija (%)	60	58 – 62	MI.66 – JUS ISO 1666	pH vrednost	8	7,5 – 9	MI.67 – Interna metoda
NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA											
Suva materija (%)	60	58 – 62	MI.66 – JUS ISO 1666											
pH vrednost	8	7,5 – 9	MI.67 – Interna metoda											
Izdanje: B; novembar 2008 Izmena: 5	Izradio: Tim za kvalitet	Odobrio: Ljubica Nedeljković												

Broj: SP.22

EKSTRAKOL

1.0 Identifikacija proizvoda

- Naziv - **Ekstrakol**
Bar Code - 8606105499255
Izgled - Tečnost niskog viskoziteta, svetle boje.
Hemijski sastav - Lepak dobijen hemijskom modifikacijom kukuruznog skroba.

2.0 Karakteristike

NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA
Suva materija (%)	35	30 – 40	MI.66 – JUS ISO 1666
pH vrednost	10	9 – 11	MI.67 – Interna metoda

3.0 Primena

Ekstrakol je lepak koji se koristi za etiketiranje svetle staklene ambalaže.
Nalazi primenu u papirnoj industriji naročito u proizvodnji hilzni, laminiranju kartona, papirne konfekcije.

4.0 Pakovanje / ambalaža

Kante plastične (20 kg)

5.0 Označavanje / deklarisanje

- Etiketa (deklaracija) koja sadrži:
- naziv proizvoda,
 - naziv i sedište proizvođača,
 - neto masu u kilogramima,
 - datum proizvodnje,
 - rok trajanja i
 - uslovi skladištenja

6.0 Uslovi skladištenja / transport

Skladištenje: U originalnoj ambalaži, zatvorenim prostorijama, na temperaturi od 5° - 25°C.

Transport : Različita prevozna sredstva.

7.0 Rok trajanja

Dva meseca

Broj: SP.23

KUKURUZNA KLICA

1.0 Identifikacija proizvoda

Naziv - **Kukuruzna klica**
 Bar Code - 8606105499149
 Sastav i izgled - Kukuruzna klica je nuz proizvod industrijske prerade kukuruza. U procesu mokre meljave klica se izdvaja iz kukuruznog zrna separacijom. Izuzetno je bogata uljem, tokoferolom, amino i masnim kiselinama i mineralnim materijama.

2.0 Karakteristike

U skladu sa pravilnikom o kvalitetu i drugim zahtevima za hranu za životinje
 Sl. list SRJ 20 / 00.

NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA
Vlaga (%)	3,5	3 – 5	MI.60 – JUS ISO 1666
Sadržaj masti (%)	45	40 – 50	MI.61 – JUS ISO 3947
Sadržaj celuloze (%)	20	16 – 25	MI.63 – Interna metoda
Sadržaj skroba (%)	cca 10	-	MI.64 – Interna metoda
Sadržaj pepela (%)	max. 2,5	-	MI.65 – JUS ISO 3593
Ukupni proteini (%)	-	9-11	MI.62 – JUS ISO 3188
Sadržaj slobodnih masnih kiselina -FFA (% oleinske kiseline)	max. 4,0	-	MI.61a – Interna metoda

3.0 Primena

Kukuruzna klica je sirovina za proizvodnju kukuruznog ulja i margarina. Nalazi primenu u kulinarstvu.
 Kukuruzna klica se upotrebljava kao dodatak hrani za životinje gde ima uticaj na njihovu plodnost.

4.0 Pakovanje / ambalaža

Papirne vreće, ručno vezane ili šivene (40-50 kg)
 Rinfuz

5.0 Označavanje / deklarisanje

U skladu sa pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica
 Sl. list SCG 4 / 04.
 Sl. list SCG 12 / 04.
 Sl. list SCG 48 / 04.

6.0 Skladištenje / transport

Skladištenje: Rinfuz- silosi sa mogućnošću eleviranja i pokrivena, provetrena podna skladišta.

Upakovana-zatvorene, suve prostorije i na paletama
 Transport : Zatvorena prevozna sredstva.

7.0 Rok trajanja

6 meseci

A.D.INDUSTRIJA SKROBA "JABUKA"	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	List 1 od 1																								
Broj: <u>SP.24</u>	KUKURUZNI GLUTEN																									
<p>1.0 Identifikacija proizvoda</p> <p>Naziv - Kukuruzni gluten Bar Code - 8606105499163 Izgled - Granule narandžaste boje Hemijski sastav - Kukuruzni gluten je nuz proizvod industrijske prerade kukuruza. U procesu mokre meljave izdvaja se iz kukuruznog zrna separacijom. Kukuruzni gluten je visoko koncentrisani protein koji sadrži amino kiseline, bogat je vitaminima i mineralnim materijama</p> <p>2.0 Karakteristike U skladu sa pravilnikom o kvalitetu i drugim zahtevima za hranu za životinje Sl. list SRJ 20 / 00.</p> <table border="1" data-bbox="207 695 1422 907"> <thead> <tr> <th>NAZIV / jedinica</th> <th>VREDNOST</th> <th>GRANICE</th> <th>METOD ISPITIVANJA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vlaga (%)</td> <td>10</td> <td>10 – 12</td> <td>MI.60 – JUS ISO 1666</td> </tr> <tr> <td>Protein (%)</td> <td>65</td> <td>60 – 70</td> <td>MI.62 – JUS ISO 3188</td> </tr> <tr> <td>Skrob (%)</td> <td>16</td> <td>10 – 20</td> <td>MI.64 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Pepeo (%)</td> <td>1,7</td> <td>1,6-1,8</td> <td>MI.65 – JUS ISO 3593</td> </tr> <tr> <td>Sadržaj masti (%)</td> <td>2,5</td> <td>2 – 3</td> <td>MI.61 – JUS ISO 3497</td> </tr> </tbody> </table> <p>3.0 Primena</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. Ima izvanrednu upotrebu u živinarstvu jer povećava nosivost koka nosilja, žumancetu daje karakterističnu crvenkasto-zlatnu boju i utiče na pravilno formiranje jaja i njihovu hranljivu vrednost. • Prehrambena industrija Kukuruzni gluten se upotrebljava za konzerviranje hrane i u proizvodnji začina (hidrolizom kukuruznog glutena dobija se natrijum glutaminat). <p>4.0 Pakovanje / ambalaža Papirne vreće, ručno vezane ili šivene (50 kg)</p> <p>5.0 Označavanje / deklarisanje U skladu sa pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica Sl. list SCG 4 / 04. Sl. list SCG 12 / 04. Sl. list SCG 48 / 04.</p> <p>6.0 Skladištenje / transport Skladištenje: Suve prostorije, u originalnoj ambalaži i na paletama. Transport: Zatvorena prevozna sredstva</p> <p>7.0 Rok trajanja 6 meseci</p>			NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA	Vlaga (%)	10	10 – 12	MI.60 – JUS ISO 1666	Protein (%)	65	60 – 70	MI.62 – JUS ISO 3188	Skrob (%)	16	10 – 20	MI.64 – Interna metoda	Pepeo (%)	1,7	1,6-1,8	MI.65 – JUS ISO 3593	Sadržaj masti (%)	2,5	2 – 3	MI.61 – JUS ISO 3497
NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA																							
Vlaga (%)	10	10 – 12	MI.60 – JUS ISO 1666																							
Protein (%)	65	60 – 70	MI.62 – JUS ISO 3188																							
Skrob (%)	16	10 – 20	MI.64 – Interna metoda																							
Pepeo (%)	1,7	1,6-1,8	MI.65 – JUS ISO 3593																							
Sadržaj masti (%)	2,5	2 – 3	MI.61 – JUS ISO 3497																							
Izdanje: B; novembar 2008 Izmena: 5	Izradio: Tim za kvalitet	Odobrio: Ljubica Nedeljković																								

A.D.INDUSTRIJA SKROBA "JABUKA"	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	List 1 od 1																												
Broj: <u>SP.25</u>	KUKURUZNA MEKINJA																													
<p>1.0 Identifikacija proizvoda</p> <p>Naziv - Kukuruzna mekinja Bar Code - 8606105499156 Sastav i izgled - Kukuruzna mekinja je nuz proizvod industrijske prerade kukuruza. U procesu mokre meljave izdvaja se iz kukuruznog zrna separacijom. Bogata je celulozom, vitaminima i mineralnim materijama.</p> <p>2.0 Karakteristike U skladu sa pravilnikom o kvalitetu i drugim zahtevima za hranu za životinje Sl. list SRJ 20 / 00.</p> <table border="1" data-bbox="207 621 1422 871"> <thead> <tr> <th>NAZIV / jedinica</th> <th>VREDNOST</th> <th>GRANICE</th> <th>METOD ISPITIVANJA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vlaga (%)</td> <td>10</td> <td>10-12</td> <td>MI.60 – JUS ISO 1666</td> </tr> <tr> <td>Protein (%)</td> <td>10</td> <td>9,5 – 11</td> <td>MI.62 – JUS ISO 3188</td> </tr> <tr> <td>Skrob (%)</td> <td>max. 27</td> <td>-</td> <td>MI.64 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Pepeo (%)</td> <td>3</td> <td>2,5 – 3,5</td> <td>MI.65 – JUS ISO 3593</td> </tr> <tr> <td>Celuloza (%)</td> <td>max. 48 %</td> <td>-</td> <td>MI.63 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Sadržaj masti (%)</td> <td>3</td> <td>2 – 5</td> <td>MI.61 – JUS ISO 3947</td> </tr> </tbody> </table> <p>3.0 Primena Dodatkom kukuruzne mekinje u hrani za životinje povećava se njen stepen iskorišćenja.</p> <p>4.0 Pakovanje / ambalaža Rinfuz Papirne vreće, ručno vezane ili šivene (25-35 kg)</p> <p>5.0 Označavanje / deklarisanje U skladu sa pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica Sl. list SCG 4 / 04. Sl. list SCG 12 / 04. Sl. list SCG 48 / 04.</p> <p>6.0 Skladištenje / transport Skladištenje: Rinfuz-zatvoreni silosi i provetrena, suva podna skladišta Upakovana- suve prostorije i na paletama Transport : Pokrivena prevozna sredstva</p> <p>7.0 Rok trajanja 6 meseci</p>			NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA	Vlaga (%)	10	10-12	MI.60 – JUS ISO 1666	Protein (%)	10	9,5 – 11	MI.62 – JUS ISO 3188	Skrob (%)	max. 27	-	MI.64 – Interna metoda	Pepeo (%)	3	2,5 – 3,5	MI.65 – JUS ISO 3593	Celuloza (%)	max. 48 %	-	MI.63 – Interna metoda	Sadržaj masti (%)	3	2 – 5	MI.61 – JUS ISO 3947
NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA																											
Vlaga (%)	10	10-12	MI.60 – JUS ISO 1666																											
Protein (%)	10	9,5 – 11	MI.62 – JUS ISO 3188																											
Skrob (%)	max. 27	-	MI.64 – Interna metoda																											
Pepeo (%)	3	2,5 – 3,5	MI.65 – JUS ISO 3593																											
Celuloza (%)	max. 48 %	-	MI.63 – Interna metoda																											
Sadržaj masti (%)	3	2 – 5	MI.61 – JUS ISO 3947																											
Izdanje: B; novembar 2008 Izmena: 5	Izradio: Tim za kvalitet	Odobrio: Ljubica Nedeljković																												

Broj: SP.26

TEČNA GLUKOZA 90

1.0 Identifikacija proizvoda

Naziv	- Tečna glukoza 90
Bar Code	- 8606105499057
Organoleptička svojstva	- Viskozna, bezbojna ili svetlo žuta tečnost, mirisa svojstvenog za sirup i slatkog ukusa.
Hemijski sastav	- Tečna glukoza 90 dobijena kiselinsko-enzimskom hidrolizom kukuruznog skroba sa visokim sadržajem Fermentabilnih šećera.

2.0 Karakteristike

U skladu sa pravilnikom o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe Sl. List SRJ 33/95 i pravilnicima o upotrebi aditiva Sl. List SRJ 56/03; Sl. List SRJ 5/04; Sl. List SRJ 16/05.

NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA
Suva materija (%)	min. 70	-	MI.53 – ISO 1742
DE vrednost	-	70 – 98	MI.52 – JUS ISO 5377
pH (35% suspenzija)	-	4,0 – 4,5	MI.55 – Interna metoda
SO ₂ (mg/kg)	max. 20	-	MI.54 – Interna metoda

3.0 Mikrobiološka ispravnost

U skladu sa pravilnikom o mikrobiološkoj ispravnosti namirnica u prometu Sl. list SRJ 26 / 93; Sl. list SRJ 53/95 i Sl. list SRJ 46/02.

4.0 Primena

Tečna glukoza 90 prevashodno nalazi primenu u proizvodnji piva, alkoholnih pića i sokova.

5.0 Pakovanje / ambalaža

PVC burad (zapremina 35l, neto masa 50 kg)
Skladišni rezervoari-cisterne

6.0 Označavanje / deklarisanje

U skladu sa pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica Sl. list SCG 4 / 04.
Sl. list SCG 12 / 04.
Sl. list SCG 48 / 04.

7.0 Skladištenje / transport

Skladištenje: 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
Transport : Autocisterne i originalna PVC ambalaža.

8.0 Rok trajanja

Polutrajan proizvod, maksimum 7 dana

A.D.INDUSTRIJA SKROBA "JABUKA"	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	List 1 od 1																				
Broj: <u>SP.27</u>	CELUKAT																					
<p>1.0 Identifikacija proizvoda</p> <p>Naziv - Celukat Bar Code - 8606105499279 Izgled - Fini prah, bele boje Hemijska formula - Celukat pripada grupi katjonskih skrobova proizvedenih hemijskom modifikacijom kukuruznog skroba.</p> <p>2.0 Karakteristike</p> <table border="1" data-bbox="207 537 1422 751"> <thead> <tr> <th>NAZIV / jedinica</th> <th>VREDNOST</th> <th>GRANICE</th> <th>METOD ISPITIVANJA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vlaga (%)</td> <td>max. 14</td> <td>-</td> <td>MI.32 – JUS ISO 1666</td> </tr> <tr> <td>Pepeo (%)</td> <td>max. 1</td> <td>-</td> <td>MI.36 – JUS ISO 3953</td> </tr> <tr> <td>pH-vrednost (20% suspenzija)</td> <td>6,0</td> <td>6,0 – 7,0</td> <td>MI.33 – Interna metoda</td> </tr> <tr> <td>Stepen supstitucije slobodnog azota (DS)</td> <td>0,02</td> <td>-</td> <td>MI.38a – Interna metoda</td> </tr> </tbody> </table> <p>3.0 Primena</p> <ul style="list-style-type: none"> Papirna industrija <p>Celukat se upotrebljava u papirnoj industriji za poboljšanje mehaničkih karakteristika papira i kartona i za tu namenu dozira se u količini od 1,0 – 1,5 % na SM vlakana u pulper (mešač). Veća doza od propisane može izazvati disperziju skroba. Ukoliko se želi bolja retenzija celuloznih vlakana i punilaca, redukcija količine sredstava za zadržavanje i poboljšanje kvaliteta otpadnih voda tj. poboljšanje COD i BOD vrednosti, bolja drenaža vode na svilenim sitima (ušteda energije u fazi sušenja). Celukat se dozira u količini od 0,5 % na SM vlakana neposredno ispred natoka (head box). Celukat ima primenu u flokulaciji, proizvodnji keramičkih vlakana, tekstilnoj industriji, smešama za deterdžente, kozmetičkim preparatima za kosu itd.</p> <p>4.0 Pakovanje / ambalaža</p> <p>Papirne višeslojne ventil vreće(20-50 kg)</p> <p>5.0 Označavanje / deklarisanje</p> <p>Etiketa (deklaracija) koja sadrži:</p> <ul style="list-style-type: none"> - naziv proizvoda, - naziv i sedište proizvođača, - neto masu u kilogramima, - datum proizvodnje, - rok trajanja i - uslovi skladištenja <p>6.0 Uslovi skladištenja / transporta</p> <p>Skladištenje: U suvim prostorijama sa relativnom vlažnosti do 70% ,na paletama obloženim plastičnim folijama Transport : Zatvorena prevozna sredstva</p> <p>7.0 Rok trajanja</p> <p>Dve godine</p>			NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA	Vlaga (%)	max. 14	-	MI.32 – JUS ISO 1666	Pepeo (%)	max. 1	-	MI.36 – JUS ISO 3953	pH-vrednost (20% suspenzija)	6,0	6,0 – 7,0	MI.33 – Interna metoda	Stepen supstitucije slobodnog azota (DS)	0,02	-	MI.38a – Interna metoda
NAZIV / jedinica	VREDNOST	GRANICE	METOD ISPITIVANJA																			
Vlaga (%)	max. 14	-	MI.32 – JUS ISO 1666																			
Pepeo (%)	max. 1	-	MI.36 – JUS ISO 3953																			
pH-vrednost (20% suspenzija)	6,0	6,0 – 7,0	MI.33 – Interna metoda																			
Stepen supstitucije slobodnog azota (DS)	0,02	-	MI.38a – Interna metoda																			
Izdavanje: B; novembar 2008 Izmena: 5	Izradio: Tim za kvalitet	Odobrio: Ljubica Nedeljković																				