Prilog 1A

**SPECIFIKACIJA PROIZVODA**

**NAZIV PROIZVODA: ULJE**

**VRSTA PROIZVODA :** SUNCOKRETOVO, MASLINOVO, BUČINO ULJE

**SENZORSKA SVOJSTVA**

**TEMELJNI ZAHTJEVI:** SUKLADNO ODGOVARAJUĆEM PRAVILNIKU

**SUNCOKRETOVO ULJE**:

Karakteristična senzorska svojstva(izgled, miris i okus):

- Proizvod dobiven postupkom rafinacije jedne ili više vrsta sirovih biljnih ulja

- Prozirna i svjetla boja

- Bez umjetnih aroma i aditiva

- GMO free

- Neutralnog do svojstvenog mirisa bezstranog i/ili užeglog

mirisa i okusa

- Tekuća konzistencija

- Ne smije sadržavati komadiće stranih tijela, kapljice vode i sl.

- Bistro na temperaturi 20 °C

- Treba sadržavati najviše od 0,2% slobodnih masnih

kiselina izraženih kao oleinska kiselina.

- Peroksidni broj ulja ne smije biti veći od 5.0 mmol O2/kg

- Može sadržavati najviše do do 0,2% vode i tvari hlapljivih

na temperaturi od 105 °C

**BUČINO ULJE:**

- karakteristične boje

- mirisa i okusa karakterističnog za vrstu sjemena i ploda

- da ne sadrža više od 2% slobodnih radikala

- da peroksidni broj nije veći od 7mmola O2/kg

- da sadrže najviše 0,4% vode

- da sadrže najviše 0,1% netopljivih nečistoća

**EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE:**

- mora imati senzorska svojstva izražena preko

medijana voćnosti (veći od 0) i medijana mana (= 0)

- mora imati okus i miris na lišće ili plod masline (zelene ili zrele)

**PROPISI :** Važeći propisi RH o kakvoći i sigurnosti na dan isporuke proizvoda

**DEKLARACIJA:**

Uredba (EU) br. 1169/2011 o informiranju potrošača o hrani

/ Zakon o informiranju potrošača o hrani (Narodne novine,

br. 56/2013 i 14/2014, 56/16, 32/19).

**DOKUMENTACIJA:**

Ponuditelj obvezno mora dokazati da ima implementiran jedan od sustava za osiguranje kvalitete i upravljanje sigurnošću hrane koji se koristi u prehrambenoj industriji (HACCP, ISO 22000:2005 ili neki drugi sustav koji koristi prehrambena industrija) u koju svrhu mora dostaviti rješenje/ odobrenje nadležnog ministarstva da subjekt u poslovanju s hranom ima integriran HACCP sustav samokontrole (analiza opasnosti na ključnim kontrolnim točkama ) sukladno Zakonu o hrani (NN 81/13) i Zakonu o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu (NN 81/13).

Gospodarski subjekt može dostaviti i jednakovrijednu potvrdu ovlaštene tvrtke za certificiranje o uvedenom HACCP sustavu upravljanja ili nekom drugom sustavu za kvalitetu i sigurnost hrane koji se primjenjuje u prehrambenoj industriji – npr. HACCP, ISO 22000:2005, IFS Food ili drugi sustav koji koristi prehrambena Industrija.

Važeće rješenje/odobrenje/potvrda dostavlja se u presliku.

**Specifikacija za ambalažu** ( validacijski ispitni izvještaj da ambalaža u koju se pakira hrana je zdravstveno ispravna).

Specifikacije za sve proizvode na hrvatskom jeziku.

Sanitarna knjižica i položen tečaj o higijenskom minimumu, osobe koja manipulira sa hranom (vozač) prema Zakonu o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti(NN 79/07; 113/08; 43/09; 130/2017).

**ROK UPOTREBE:** Najmanje 180 dana od dana isporuke.

**PAKIRANJE:** Namjenska kontaktna ambalaža:

Suncokretovo ulje: plastika 5l/10l

Maslinovo ulje: staklena boca zapremine 1 L

Bučino ulje: staklena boca zapremine 0,5 L

Namjenska kartonska nekontaktna ambalaže (kutije).

Ambalaža mora biti neoštećena, suha i zatvorena.

**TRANSPORT:**

o Uvjetno prijevozno sredstvo:

- opće higijensko stanje,

- robno susjedstvo hrane

**DINAMIKA ISPORUKE:** Jednom tjedno

**OSTALI ZAHTJEVI:**

**-** Ugovor o nabavi

- Implementiran HACCP sustav

**NAPOMENA**

Specifikacija je sastavni dio Ugovora o nabavi i predstavlja prihvaćanje zahtjeva Naručitelja u pogledu kakvoće i sigurnosti hrane tijekom provedbe nadmetanja i trajanja ugovorne obaveze. Moguće naknadne izmjene i dopune navedenih propisa obavezuju Dobavljača na usklađenje i postupanje.

Ovjera Ponuditelja

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_