

	SPECIFIKACIJA PROIZVODA		Izdanje <i>Version</i>	01
OBR 05 10 02	PRODUCT SPECIFICATION		Datum primene <i>Valid from</i>	01.11.15
Greiner Packaging d.o.o. Gračački put bb 25250 Odžaci, Srbija	ČAŠA / CUP 375 ML		Izradio <i>Created by</i>	D.Jegdić
	Greiner šifra materijala Materiala No. 14852-0114			
Ovaj dokument je pripremljen u elektronskom obliku i važeći je bez potpisa. <i>This is an electronic version of document and is valid although it is not signed.</i>				
Opis artikla <i>Description of article</i>	PP/DM95/H118,5/WHITE/10,2/375ML			
Kupac <i>Customer</i>	GP HU			
Šifra proizvoda kod kupca / opis <i>Customer's number / description</i>	1360			
Osnovni materijal <i>Basic material</i>	Polipropilen <i>Polypropylene</i>			
Boja <i>Color</i>	Bela <i>White</i>			
Vrsta dekoracije <i>Type of decoration</i>	Nema <i>No</i>			
Fizičke osobine <i>Physical properties</i>	Težina 1 kom bez dekoracije <i>Weight per piece without decoration</i>		10,2 g	
	Tolerancija težine / Weight tolerance		± 0,3 g	
	Debljina folije / Foil thickness		1,60 mm	
	Dimenzije <i>Dimensions</i>	Ø	95 mm	
		H	118,5 mm ± 0,5	
	Pritisak na čašu / Top load		100 N	
	Pritisak na 10 čaša / Nesting pressure		N	
	Br. Crteža / Drawing No.		1360.00	
Verzija / Version		30.06.03		
Primena <i>Application</i>	U skladu sa rezultatima migracionih testova: mlečni i kiseli proizvodi <i>According to the results of migration tests (EU 10/2011): Dairy and acidic products</i>			
	A-namirnice na bazi vode (npr. voda, led) <i>A-aqueous food stuffs (e.g. water, water ice)</i> B-namirnice kiselog karaktera, pH≤4,5 (npr. maslac, voćni pirei, konzervirano voće, paste ili sokovi) <i>B-acidic food stuffs, pH≤4,5 (e.g. buttermilk, fruit in the form of purée, preserves, pastes or in its own juice)</i> D1-proizvodi od mleka/ mleko- za emulzije ulja u vodi (npr. fermentisano mleko, obrađeni sirevi) <i>D1-milk products/ milk- for oil in water emulsions (e.g. fermented milk, processed cheese)</i> C-hrana i napici koji sadrže više od 20% alkohola <i>C-alcoholic food stuffs with an alcohol content of up to 20%</i> D2-hrana koja sadrži masti i ulja (npr. masti i ulja životinjskog i biljnog porekla, razni kalorični sosovi) <i>D2- fatty food stuffs- for food which contain free fats at surface (e.g. animals and vegetable fats and oils, sauces with fatty character, etc.)</i>			
Način primene, toplo punjenje, pasterizacija, parametri zatvaranja, treba da budu razjašnjeni pre korišćenja. <i>The processability, hot filling, pasteurisation and sealing parameters have to be clarified before use.</i>				
Tehnička ograničenja za primenu <i>Technical restrictions of use</i>	Ne postoje tehnička ograničenja pri temperaturama punjenja nižim od 35 °C. Više temperature se mogu primeniti tek nakon konsultacija. <i>No restrictions for filling at temperatures below 35 °C. Application of higher temperatures requires consultation.</i>			

Tehnološki postupak <i>Manufacturing process</i>	Termoformiranje / <i>Thermoforming</i>		
Pakovanje <i>Packaging</i>		Poluproizvod <i>Semiproduct</i>	Gotov proizvod <i>Finished product</i>
	Komada u rudi / Pcs. per stack	45 kom	45 kom
	Komada u kutiji / Pcs. per box	720 kom	720 kom
	Komada po paleti / Pcs. per pallet	12.960 kom	12.960 kom
	Ukupna visina / Total height with pallet	190 cm	190 cm
	Kesa / Bag	PVC	
	Kutija / Box	Karton / <i>Cardboard</i>	
	Tip palete / Type of pallet	EUR	
Identifikacija <i>Identification</i>	Na proizvodu: broj artikla, osnovni materijal, proizvođač Na etiketi kutije: naziv proizvođača, naziv i oznaka proizvoda, količina, lot broj, informacije od kupca, pečat datuma pakovanja, pečat radnika na pakovanju, EAN kod Na etiketi palete: SSCC broj <i>On article: article number, basic material, manufacturer</i> <i>On label: manufacturer, article number and description, quantity, lot number, customer's information, manual date of packing stamp, manual stamp of packaging person, EAN code</i> <i>On pallet label: SSCC number</i>		
Sledljivost <i>Traceability</i>	Kutija:	nalenica sa: pečatom radnika, pečatom datuma, lot brojem (broj šarže)	
	Paleta:	nalepnica sa SSCC brojem	
	Box: Pallet:	<i>manual stamp of packaging person, day, month, year; lot number</i> <i>label with SSCC number</i>	
Transport i uslovi skladištenja <i>Transport and storing conditions</i>	Uslovi transporta <i>Transport conditions</i>	U strečovanim paletama <i>On stretched pallets</i>	
	Uslovi skladištenja <i>Storage conditions</i>	Na suvom, zaštićeno od prašine i neprijatnih mirisa <i>In dry place, protected from dust and disturbing smells</i>	
	Temperatura skladištenja <i>Storage temperatures</i>	5°C ÷ 30°C	
	Max. relativna vlažnost pri skladištenju <i>Relative humidity</i>	Max. 75 %	
	Slaganje paleta jedna na drugu, samo nakon konsultacija sa Greiner packaging. <i>Stacking of pallets on each other only after consultation with Greiner packaging.</i>		
Preporučeni način upotrebe <i>Recommended usage</i>	Obavezno je temperiranje pre korišćenja. Naša preporuka je minimum 24 h pre punjenja. <i>Tempering is required before use. Our recommendation is minimum 24 h before filling.</i>		
	Preporučeni rok upotrebe: Godinu dana od datuma proizvodnje <i>Recommended expiry date: One year after production date</i>		
	Napomena: Iako se kvalitet proizvoda, nakon isteka preporučenog roka upotrebe, ne menja, može doći do degradacije antistatičkih karakteristika. <i>Note: Although materials don't get worse in usage, we recommend using the products acc. to recommended expiry date as the antistatic properties of the materials could be reduced after a long period of storage.</i>		
Mikrobiološke karakteristike <i>Microbiological properties</i>	Za mikrobiološka ispitivanja je korišćena tehnika uzimanja brisa. Brisevi su ispitivani u akreditovanoj laboratoriji. Usaglašenost sa dole navedenim limitima je verifikovana od strane Greiner packaging d.o.o. kroz rezultate dobijene na slučajnim uzorcima uzetim iz proizvodnje. <i>Swab technique was used for microbiological analyzes. Swabs are analyzed by external laboratory. Compliance with the limits listed below are verified by Greiner & JP Packaging through the randomly samples withdrawn from the production line.</i>		
	Limiti za dozvoljeni broj kolonija / Limits		
	Ukupan broj bakterija / Total bacterial count:	≤ 10 CFU / cm ²	
	Kvasci i plesni / Yeast and Mold:	≤ 5 CFU / cm ²	
Enterobakterije / Enterobacteriaceae	0 CFU / cm ²		