



Šifra proizvoda	Ime proizvoda	Palm oil free*	Vegan	Clean label	Halal	Taste Award	Hand made	Težina smrznuto (kg)	Težina pečeno (kg)	Kom / kutija	Kutija / paleta	Kom / paleta	Kutija po 1 redu na paleti	Redova / paleta	Visina palete (cm)	Težina 1 palete	Rok trajanja (dani)	Najbolje upotrijebiti (dani)	Skladištenje	Vrijeme odmrzavanja / vrijeme pečenje / temperatura pečenja	Fermentacija/ Naparavanje
<b>SOMUN</b>																					
1-001	Somun 200g	-	+	+	-	-	-	0,200	0,200	45	24	1080	4	6	195	260,80	365	300	-18 °C	45min/ - / -	- / -
1-004	Somun 150g	-	+	+	-	-	-	0,150	0,150	55	24	1320	4	6	195	242,80	365	300	-18 °C	45min/ - / -	- / -
1-006	Somun 100g	-	+	+	-	-	-	0,100	0,100	100	24	2400	4	6	195	284,80	365	300	-18 °C	45min/ - / -	- / -
1-007	Somun 80g	-	+	+	-	-	-	0,080	0,080	75	36	2700	4	9	195	267,10	365	300	-18 °C	45min/ - / -	- / -
<b>ROŠTIJ LEPINJA</b>																					
1-008	Roštij lepinja 200g	-	+	-	-	-	-	0,200	0,200	45	20	900	4	5	180	221,50	365	300	-18 °C	45min/ - / -	- / -
1-009	Roštij lepinja 150g	-	+	-	-	-	-	0,150	0,150	55	20	1100	4	5	180	206,50	365	300	-18 °C	45min/ - / -	- / -
1-010	Roštij lepinja 120g	-	+	-	-	-	-	0,120	0,120	65	24	1560	4	6	195	232,00	365	300	-18 °C	45min/ - / -	- / -
<b>SOMUN SENDVIČ</b>																					
2-001	Somun sendvič pureća šunka i sir 160g	-	-	-	-	-	+	0,160	0,160	24	48	1152	4	12	135	239,22	365	300	-18 °C	0min/ 5-8min / 200°C	- / -
2-002	Somun sendvič kebab 160g	-	-	-	-	-	+	0,160	0,160	25	48	1200	4	12	135	246,33	365	300	-18 °C	0min/ 5-8min / 200-210°C	- / -
<b>PIZZA SNACK</b>																					
3-004	Pizza snack pureća šunka i sir 150g	-	-	-	-	-	-	0,150	0,150	30	48	1440	4	12	135	270,33	365	300	-18 °C	45min/ - / -	- / -
<b>BURGER PECIVO</b>																					
5-001	Burger pecivo 75g	-	-	-	-	-	-	0,075	0,075	75	24	1800	4	6	195	179,56	180	150	-18 °C	45min/ - / -	- / -
5-002	Burger pecivo 125g	-	-	-	-	-	-	0,125	0,125	45	24	1080	4	6	195	179,56	180	150	-18 °C	45min/ - / -	- / -
5-003	Burger pecivo 150g	-	-	-	-	-	-	0,150	0,150	35	24	840	4	6	195	170,56	180	150	-18 °C	45min/ - / -	- / -
5-004	Brioche burger 90g	-	-	-	-	-	-	0,090	0,090	45	36	1620	4	9	195	196,90	180	150	-18 °C	45min/ - / -	- / -
<b>SLANCI</b>																					
6-002	Slanac sa zlatnim posipom 170g	-	-	-	-	-	-	0,170	0,150	36	36	1296	4	9	195	271,42	180	150	-18 °C	0min / 7min / 190°C	- / -





Šifra proizvoda	Ime proizvoda	Palm oil free*	Vegan	Clean label	Halal	Taste Award	Hand made	Težina smrznuto (kg)	Težina pečeno (kg)	Kom / kutija	Kutija / paleta	Kom / paleta	Kutija po 1 redu na paleti	Redova / paleta	Visina palete (cm)	Težina 1 palete	Rok trajanja (dani)	Najbolje upotrijebiti (dani)	Skladištenje	Vrijeme odmrzavanja / vrijeme pečenja / temperatura pečenja	Fermentacija/ Naparavanje
<b>BUREK</b>																					
7-001	Burek sir 260g	+	-	-	-	-	-	0,260	0,220	36	56	2016	8	7	155	573,02	365	300	-18°C	0min / 15-22min / 200-210°C	- / -
7-002	Burek špinat & sir 260g	+	-	-	-	-	-	0,260	0,220	36	56	2016	8	7	155	573,02	365	300	-18°C	0min / 15-22min / 200-210°C	- / -
7-003	Burek pizza 260g	+	-	-	-	-	-	0,260	0,220	36	56	2016	8	7	155	573,02	365	300	-18°C	0min / 15-22min / 200-210°C	- / -
7-004	Burek junetina 260g	+	-	-	-	-	-	0,260	0,220	36	56	2016	8	7	155	573,02	365	300	-18°C	0min / 15-22min / 200-210°C	- / -
7-005	Burek krumpir 260g	+	-	-	-	-	-	0,260	0,220	36	56	2016	8	7	155	573,02	365	300	-18°C	0min / 15-22min / 200-210°C	- / -
7-006	Burek sir 190g	+	-	-	-	-	-	0,190	0,150	48	56	2688	8	7	155	559,58	365	300	-18°C	0min / 15-22min / 200-210°C	- / -
7-007	Burek špinat i sir 190g	+	-	-	-	-	-	0,190	0,150	48	56	2688	8	7	155	559,58	365	300	-18°C	0min / 15-22min / 200-210°C	- / -
7-008	Burek pizza 190g	+	-	-	-	-	-	0,190	0,150	48	56	2688	8	7	155	559,58	365	300	-18°C	0min / 15-22min / 200-210°C	- / -
7-009	Burek junetina 190g	+	-	-	-	-	-	0,190	0,150	48	56	2688	8	7	155	559,58	365	300	-18°C	0min / 15-22min / 200-210°C	- / -
7-010	Burek krumpir 190g	+	-	-	-	-	-	0,190	0,150	48	56	2688	8	7	155	559,58	365	300	-18°C	0min / 15-22min / 200-210°C	- / -
7-011	Burek sir 400g	+	-	-	-	-	-	0,400	0,400	14	48	672	4	12	135	334,41	365	300	-18°C	/	- / -
7-012	Burek junetina 400g	+	-	-	-	-	-	0,400	0,400	14	48	672	4	12	135	334,41	365	300	-18°C	/	- / -
7-025	Burek špinat i sir 400 g	+	-	-	-	-	-	0,400	0,400	14	48	672	4	12	135	334,41	365	300	-18°C	/	- / -
7-013	Burek sir 6*100g	+	-	-	-	-	-	0,600	0,600	8	48	384	4	7	136	295,48	365	300	-18°C	/	- / -
7-014	Burek junetina 6*100g	+	-	-	-	-	-	0,600	0,600	8	48	384	4	12	135	295,48	365	300	-18°C	/	- / -
<b>BUREK ŠTAPIĆI</b>																					
7-015	Burek štapić sir 100g	+	-	-	-	-	-	0,100	0,080	98	72	7056	8	9	195	761,27	365	300	-18 °C	0min / 15-22min / 200-210°C	- / -
7-016	Buurek štapić špinat & sir 100g	+	-	-	-	-	-	0,100	0,080	98	72	7056	8	9	195	761,27	365	300	-18 °C	0min / 15-22min / 200-210°C	- / -
7-017	Burek štapić pizza 100g	+	-	-	-	-	-	0,100	0,080	98	72	7056	8	9	195	761,27	365	300	-18 °C	0min / 15-22min / 200-210°C	- / -
7-018	Burek štapić junetina 100g	+	-	-	-	-	-	0,100	0,080	98	72	7056	8	9	195	761,27	365	300	-18 °C	0min / 15-22min / 200-210°C	- / -
7-019	Burek štapić topljeni sir & šunka 100g	+	-	-	-	-	-	0,100	0,080	98	72	7056	8	9	155	761,27	365	300	-18 °C	0min / 15-22min / 200-210°C	- / -
7-024	Burek štapić krumpir 100g	+	-	-	-	-	-	0,100	0,080	98	72	7056	8	9	155	761,27	365	300	-18 °C	0min / 15-22min / 200-210°C	- / -
7-020	Burek štapić sir 120g	+	-	-	-	-	-	0,120	0,100	90	56	5040	8	7	155	653,66	365	300	-18 °C	0min / 15-22min / 200-210°C	- / -
7-021	Buurek štapić špinat & sir 120g	+	-	-	-	-	-	0,120	0,100	90	56	5040	8	7	155	653,66	365	300	-18 °C	0min / 15-22min / 200-210°C	- / -
7-022	Burek štapić pizza 120g	+	-	-	-	-	-	0,120	0,100	90	56	5040	8	7	155	653,66	365	300	-18 °C	0min / 15-22min / 200-210°C	- / -
7-023	Burek štapić junetina 120g	+	-	-	-	-	-	0,120	0,100	90	56	5040	8	7	155	653,66	365	300	-18 °C	0min / 15-22min / 200-210°C	- / -
<b>FIT SAVIJAČA</b>																					
9-001	Fit savijača s brusnicama 100 g	-	-	-	-	-	-	0,300	0,300	24	24	576	4	6	195	486,33	180	150	-18°C	0min / 18min / 185°C	- / -
<b>RUSTIKALNI KRUH</b>																					
4-001	Pogača 300g	-	+	+	-	-	-	0,300	0,300	24	24	576	4	6	195	217,36	180	150	-18°C	0min / 6min / 200°C	- / DA
<b>REZANI I PAKIRANI KRUH</b>																					
10-001	Polubijeli kruh 500g	-	-	-	-	-	-	/	0,500	1	/	/	/	/	/	/	5	5	SUHO I TAMNO MJESTO	/	- / -
10-002	Panonski kruh 600g	-	-	-	-	-	-	/	0,600	1	/	/	/	/	/	/	8	8	SUHO I TAMNO MJESTO	/	- / -
10-003	Zlatni kalup 500g	+	-	-	-	-	-	/	0,500	20	36	720	4	9	195	413,80	5	5	SUHO I TAMNO MJESTO	- / - / -	- / -

## KRUŠNE MRVICE

8-001	Krušne mrvice 200g	-	-	-	+	-	-	0,200	/	35	36	1260	6	6	120	293,38	365	300	SUHO I TAMNO MJESTO	/	- / -
8-002	Krušne mrvice 400g	-	-	-	+	-	-	0,400	/	12	64	768	8	8	110	350,76	365	300	SUHO I TAMNO MJESTO	/	- / -
8-003	Krušne mrvice 500g	-	-	-	+	-	-	0,500	/	18	48	864	8	6	130	484,84	365	300	SUHO I TAMNO MJESTO	/	- / -
8-004	Krušne mrvice 5kg	-	-	-	+	-	-	5,000	/	1	100	100	10	10	145	532,00	365	300	SUHO I TAMNO MJESTO	/	- / -
8-005	Krušne mrvice 10kg	-	-	-	+	-	-	10,000	/	1	56	56	7	8	110	589,76	365	300	SUHO I TAMNO MJESTO	/	- / -
8-006	Krušne mrvice 20kg	-	-	-	+	-	-	20,000	/	1	20	20	4	5	110	426,80	365	300	SUHO I TAMNO MJESTO	/	- / -
8-007	Krušne mrvice 600kg	-	-	-	+	-	-	600,000	/	1	1	1	1	1	175	625,07	365	300	SUHO I TAMNO MJESTO	/	- / -

**PEKAR TOMO d.o.o.**

**Zalužje 42**

**32 100 Vinkovci**

**Hrvatska / Croatia**

**www.pekar.hr**

\*palm oil free oznaka odnose se na sve proizvode, ali se smije komunicirati samo uz proizvode koji inače sadrže palmino ulje kao uobičajeni sastojak

\* PEKAR proizvodnja certificirana je najvišim IFS standardima

\* logistički podaci mogu varirati; neki logistički podaci možda su se promijenili

