



UVJETI PRIJEMA I OTKUPA PŠENICE ROD - 2022

Obavještavamo poslovne partnere i individualne poljoprivredne proizvođače da će Mlin Majić d.o.o. vršiti otkup pšenice rod 2022.

USLOVI PRIJEMA:

Zaprima se obračunska količina po utvrđenoj kvaliteti i količini od strane stručnog osoblja poduzeća Mlin Majić i proizvođača ili njegovog predstavnika na mjestu i u trenutku prijema robe.

Obračun pšenice na standardni kvalitet vrši se u odnosu na sljedeći nivo parametara kvalitete:

- Prijem do 14,5% vlage (ako je sadržaj vlage do 13% neće se vršiti bonifikacija)
- Sadržaj primjesa određivat će se prilikom prijema pšenice

- Proteini preko 13,5 i hektolitar min. 80 kg/hl (I. Klasa)
- Proteini od 12,0 do 13,4 i hektolitar min. 78 kg/hl (II. Klasa)
- Proteini od 10,5 do 11,9 i hektolitar min 76 kg/hl (III. Klasa)
- Protein ispod 10,5 ili hektolitar ispod 76 kg/hl (IV Klasa)

Pšenica mora biti zdrava, bez biljnih bolesti i živih skladišnih insekata, bez stranog mirisa, upotrebljiva za ljudsku ishranu.

Ukupne primjese čine: lomljenja zrna, zelena zrna, nečistoće organskog i neorganskog porijekla (korovsko sjeme, druga žita, dijelovi klasa i stabljike, zemlja, ostale strane primjese), oštećena zrna (nagrižena i pokvarena zrna, tamnoklična zrna, fuzariozna zrna, prokljala zrna) Ukupne primjese utvrđuju se pomoću sita sa uzdužnim otvorima širine 2,2mm.

Utvrđivanje bruto količine pšenice vrši se na baždarenoj kolskoj vagi sa važećim certifikatom, dok se vlage, hektolitar i protein mjere pomoću aparata za brzo analiziranje žitarica koji također mora biti sa žigom odnosno važećim certifikatom o izvršenom baždarenju.

Važeći certifikati se nalaze u prilogu ovoga dokumenta.

U slučaju da poljoprivredni proizvođač nije zadovoljan sa utvrđenim kvalitetom ili načinom uzimanja uzorka, kontrolno osoblje je dužno ponoviti proceduru uzorkovanja i analize uz prisustvo poljoprivrednog proizvođača ili njegovog predstavnika na mjestu u trenutku prijema robe.

CIJENA PŠENICE I UVJETI PLAĆANJA:

Kotacija kupovnih cijena će biti istaknuta na prijavnici poduzeća Mlin Majić kao i na Facebook i Web stranici poduzeća (www.mlin-majic.com)

Kotacija kupovnih cijena je važeća sve do objave nove kotacije kupovnih cijena.

U slučaju pada otkupne cijene pšenice tijekom žetve, svim poljoprivrednicima koji su do toga trenutka predali pšenicu biti će obračunato po cijeni pšenice koja je bila aktualna u trenutku predaje pšenice u mlin, ukoliko dođe do povećanja otkupne cijene pšenice, svim poljoprivrednicima koji su pšenicu predali prije povećanja cijene, bit će im obračunato po većim cijenama.

Cijena pšenice će biti formirana na način da će I. klasa imati najveću cijenu dok će IV klasa imati najmanju cijenu.

Plaćanje odmah po završetku obračuna ili po dogovoru.

SKLADIŠTENJE

Poljoprivredni proizvođač od ove godine ima mogućnost da svoju pšenicu besplatno skladišti u silosima poduzeća Mlin Majić na rok od 60 dana odnosno najkasnije do 31.8.2022

Poljoprivredni proizvođač je dužan da se u tom periodu a najkasnije do 31.8.2022 godine javi u pravu poduzeća Mlin Majić te se izjasni želi li pšenicu dalje skladištiti ili će pšenicu prodati poduzeću Mlin Majić po tada važećem otkupnom cjenovniku. Ako se poljoprivredni proizvođač ne javi najkasnije do 31.8.2022 godine, smatrat će se da je pšenica prodana poduzeću Mlin Majić po važećem cjenovniku otkupa pšenice te skladištenje za taj period neće biti obračunato. U slučaju da poljoprivredni proizvođač se odluči nakon 31.8.2022 svoju pšenicu prodati trećoj osobi, bit će mu obračunat trošak prijema, skladištenja i izdavanja pšenice iz silosa uz kalo ulaza i izlaza. Svako dalje skladištenje nakon 31.8.2022 godine je moguće isključivo samo uz sklapanje ugovora o skladištenju pšenice rod 2022 i bit će obračunato po važećem cjenovniku skladištenja poduzeća Mlin Majić.

RADNO VRIJEME

Otkup će se vršiti svakim radnim danom, u početku žetve uključujući i nedjelju od 8:00 do 22:00 sata.

*Uprava poduzeća
Mlin Majić*

„VAGA – SERVIS“ d.o.o.
Mrčevci b.b.
78250 Laktaši
Broj ovlaštene
laboratorije: OL 003



www.vagaservis.ba
info@vagaservis.ba
Tel:+387 51 538 167
Fax:+387 51 538 168

CERTIFIKAT O VERIFIKACIJI MJERILA

IMENOVANA LABORATORIJA	Broj: M16	Br.certifikata	M16-0136/22
------------------------	-----------	----------------	-------------

Vlasnik:	MLIN MAJIĆ d.o.o. ODŽAK	Verifikacija je izvedena na osnovu člana 27. Zakona o mjeriteljstvu BiH ("Sl.glasnik BiH", br. 19/01).
Mjerilo predmet verifikacije:	Elektromehanička kolska vaga	Obaveza korisnika mjerila je da obezbjedi periodičnu verifikaciju mjerila. Periodi verifikacije su propisani Naredbom o mjerilima u zakonskom mjeriteljstvu i rokovima verifikacije ("Službeni glasnik BiH" br.75/14).
Oznaka odobrenja tipa:	BA M-3-1009	
Proizvođač:	VAGE d.o.o. Zagreb	Sljedivost: Radni etaloni korišteni za verifikaciju mjerila su sljedivi preko nacionalnih etalona do međunarodnog etalona za datu SI jedinicu.
Tip:	MJ 100	
Serijski br.:	„081101“	
Broj i datum prijema zahtjeva:	107 – 01.06.2022	
Mjesto pregleda:	ODŽAK	
Korišteni etaloni/serijski br:	SB (1-25), 101, 371-796	
Br. Certifikata o kalibraciji:	1467, 1247, 2021-300-01	
Postupak verifikacije:	RU-7.1-1-Verifikacija neautomatskih vaga	
Prilog ispitni izvještaj broj:	„0136“	
Datum verifikacije:	01.06.2022	
Naredna verifikacija:	01.06.2023	

Izjava o usklađenosti	Mjerilo zadovoljava mjeriteljske zahtjeve prema: NAREDBA O NEAUTOMATSKIM VAGAMA „SL. GLASNIK BIH“, BROJ:47/11
Opciono:	Usklađenost mjerila prema klasi tačnosti III

Ovaj certifikat o verifikaciji (rješenje o ispravnosti mjerila) nije važeći ukoliko je bez potpisa i pečata.

Potpis rukovodioca Trninić Mirko, dipl.inž	Datum izdavanja 01.06.2022	Potpis ovlaštene osobe Trninić Mirko, dipl.inž
---	-------------------------------	---



Naručitelj:


Adresa: Titova b.b. Županija Posavska
P.broj/Grad: 76290 Odžak, BiH
Tel./fax:+387 31 764 678
E-mail: info@mmlin-majic.com

Izveštaj o servisu i baždarenju instrumenta za analizu žitarica Infratec 1241

Izveden je servis, kontrola svih parametara i provjera kalibracija na instrumentu Infratec 1241 serijski broj S/N 91775751 kod Mlin Majić, sa standardima analiziranih uzoraka

❖ Rezultati baždarenja predstavljeni su u sljedećim grafikama:

1. Parametar Vлага u Brašnu(%):

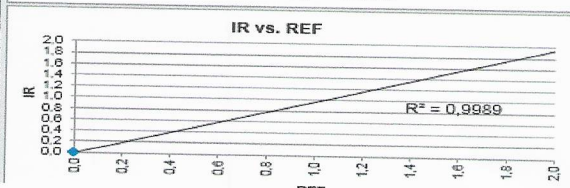
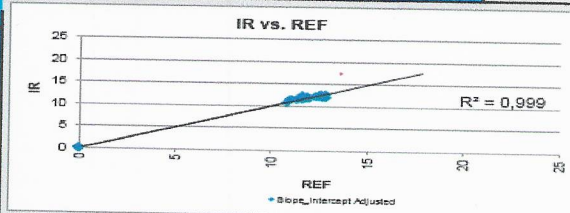
- $S=1,000 / I=0,296$
- $n=21, R=0,99, SEP=0,491$ % abs.
- Existing Bias and Slope $S=1,000/I=0,000$
- Odlična korelacija među metodama. Zbog dobre ponovljivosti i rezultata nisu radjene dodatne analize uzoraka


Labena
Kontrolni laboratorij. SEP kalkulator

Evaluation Date:	16.2.2017
Customer:	MLIN MAJIC
Reference method:	HRN ISO 712:2010
Moisture basis:	-
Nitrogen-to-protein factor:	-
NIR model:	INFRATEC 1241
Calibration:	VLAGA BRASNO
Calibration range:	11%-16%
Calibration error:	SEP 0,30%
Enter Existing Slope Here =>	1,000
Enter Existing Intercept Here =>	0,000

No.	Sample ID	Analytical Results Ref.	NIR	Accept? (y/n)	Outlier? (y/n)
1		12,33	11,90	y	OK
2		12,49	12,10	y	OK
3		12,45	12,00	y	OK
4		12,43	11,80	y	OK
5		12,83	12,30	y	OK
6		12,25	11,80	y	OK
7		11,61	12,10	y	OK
8		11,86	11,80	y	OK
9		11,79	11,60	y	OK
10		11,96	11,50	y	OK
11		11,93	11,7	y	OK
12		11,37	11,4	y	OK
13		11,63	11,3	y	OK
14		11,05	11,3	y	OK
15		10,93	11,3	y	OK
16		11,29	11,3	y	OK
17		10,79	10,7	y	OK
18		12,55	12,2	y	OK
19		12,67	11,7	y	OK
20		12,81	11,7	y	OK
21		12,49	11,8	y	OK
22				n	missing

RESULT SUMMARY			
Product Parameter			
Count (Total)	21	R	0,793
Count (Excl. Outliers)	21	Min	10,79
% Outliers (Typicaly 5%)	0,0%	Max	12,83
NEW SLOPE & INTERCEPT	Slope	Intercept	SEP
No Adjustment	1,000	0,000	0,491
Intercept Adjust	1,000	0,296	0,401
Slope & Intercept Adjust	1,314	-3,378	0,393
Recommended Settings	1,000	0,296	



2. Parametar Pepeo u Brašnu

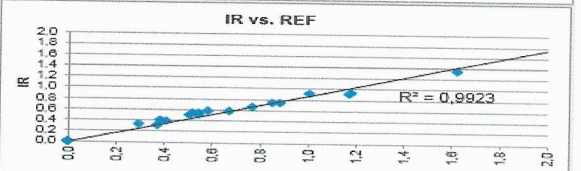
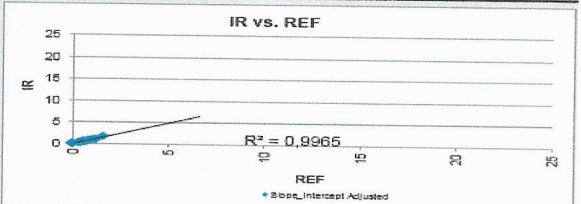
- $S=1,000 / I=-0,122$
- $n=21, R=0,9965, SEP= 0,115 \% \text{ abs.}$
- Existing Bias and Slope $S=1,200/I=- 0,190$
- Odlična korelacija među metodama. Zbog dobre ponovljivosti i rezultata nisu radjene dodatne analize uzoraka

Labena

Kontrolni laboratorij, SEP kalkulator

Evaluation Date:		16.2.2017			
Customer:		MAJIC			
Reference method:		INSPECTO HR			
Moisture basis:		-			
Nitrogen-to-protein factor:		-			
NIR model:		INFRA TEC 1241			
Calibration:		PEPEO BRASNO			
Calibration range:		0,30-1,38%			
Calibration error:		SEP 0,30%			
Enter Existing Slope Here =>		1,200			
Enter Existing Intercept Here =>		-0,190			
No.	Sample ID	Analytical Results Ref.	NIR	Accept? (y/n)	Outlier? (y/n)
1		0,29	0,34	y	OK
2		0,37	0,32	y	OK
3		0,41	0,39	y	OK
4		0,38	0,41	y	OK
5		0,54	0,52	y	OK
6		0,54	0,53	y	OK
7		0,51	0,52	y	OK
8		0,54	0,55	y	OK
9		0,52	0,54	y	OK
10		0,58	0,58	y	OK
11		0,67	0,59	y	OK
12		1,17	0,93	y	OK
13		1,18	0,95	y	OK
14		2,05	1,35	n	missing
15		1,96	1,37	n	missing
16		1,62	1,36	y	OK
17		2,63	1,38	n	missing
18		0,77	0,66	y	OK
19		0,95	0,75	y	OK
20		0,88	0,75	y	OK
21		1,01	0,92	y	OK
22				n	missing

RESULT SUMMARY			
Product Parameter		R	SEP
Count (Total)	21		0,991
Count (Excl. Outliers)	18	Min	0,29
% Outliers (Typicaly 5%)	14,3%	Max	1,62
NEW SLOPE & INTERCEPT		Slope	Intercept
No Adjustment		1,200	-0,190
Intercept Adjust		1,200	-0,122
Slope & Intercept Adjust		1,580	-0,295
Recommended Settings		1,200	-0,122



3. Parametar Protein u Brašnu(%) :

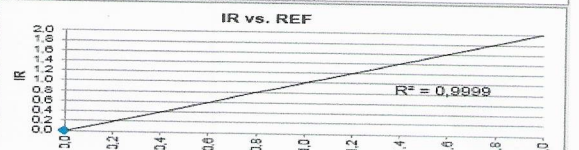
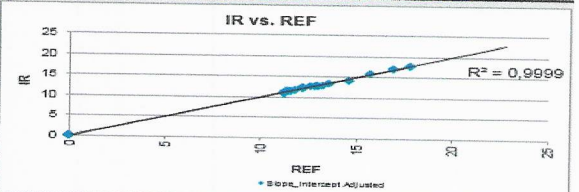
- $S=1,000 / I=- 0,143$
- $n=21, R=0,999, SEP= 0,202\% \text{ abs.}$
- Existing Bias and Slope $S=1,000/I=0,000$
- Odlična korelacija među metodama. Zbog dobre ponovljivosti i rezultata nisu radjene dodatne analize uzoraka

Labena

Kontrolni laboratorij, SEP kalkulator

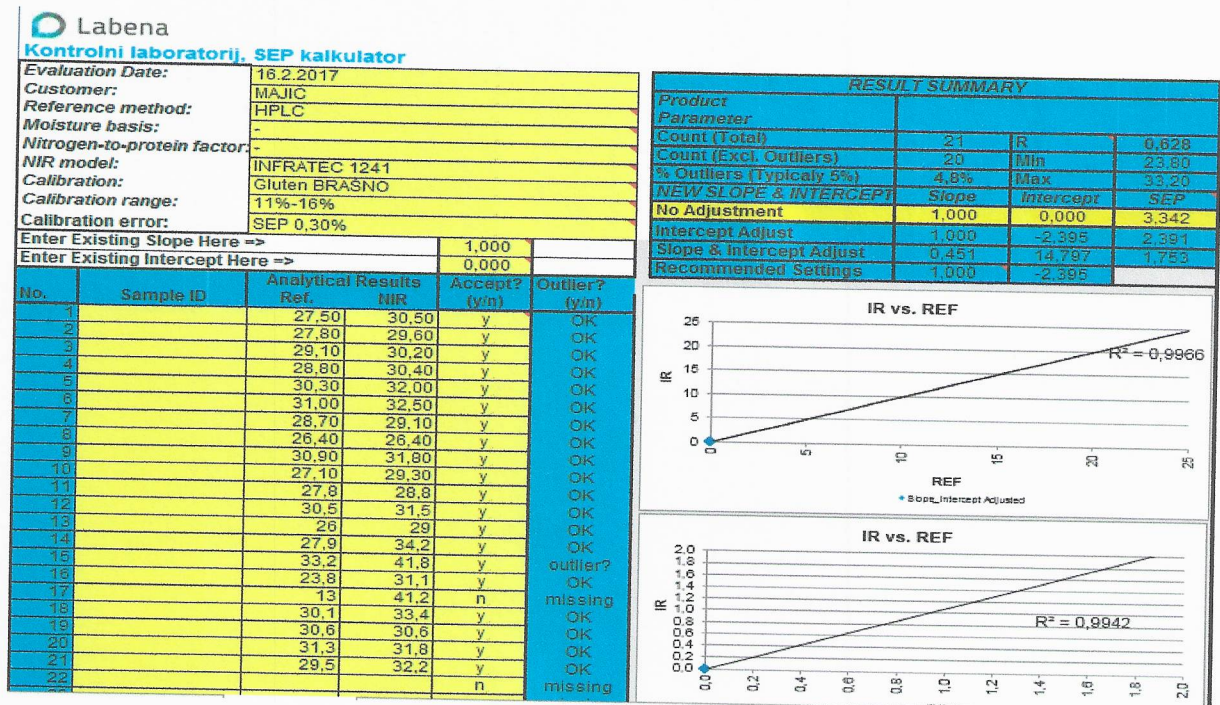
Evaluation Date:		16.2.2017			
Customer:		MAJIC			
Reference method:		HPLC			
Moisture basis:		-			
Nitrogen-to-protein factor:		-			
NIR model:		INFRA TEC 1241			
Calibration:		PROTEIN BRASNO			
Calibration range:		6,1%-23,6 %			
Calibration error:		SEP 0,30%			
Enter Existing Slope Here =>		1,000			
Enter Existing Intercept Here =>		0,000			
No.	Sample ID	Analytical Results Ref.	NIR	Accept? (y/n)	Outlier? (y/n)
1		11,20	11,30	y	OK
2		11,20	11,20	y	OK
3		11,50	11,70	y	OK
4		11,40	11,80	y	OK
5		12,20	12,40	y	OK
6		12,20	12,60	y	OK
7		11,50	11,70	y	OK
8		11,20	11,30	y	OK
9		12,20	12,50	y	OK
10		11,30	11,60	y	OK
11		11,8	11,9	y	OK
12		13,5	13,5	y	OK
13		12,9	13,1	y	OK
14		15,7	15,9	y	OK
15		16,9	17,1	y	OK
16		14,6	14,4	y	OK
17		17,8	17,8	y	OK
18		12,6	12,8	y	OK
19		12,8	12,9	y	OK
20		13	13	y	OK
21		13,2	13,2	y	OK
22				n	missing

RESULT SUMMARY			
Product Parameter		R	SEP
Count (Total)	21		0,997
Count (Excl. Outliers)	21	Min	11,20
% Outliers (Typicaly 5%)	0,0%	Max	17,80
NEW SLOPE & INTERCEPT		Slope	Intercept
No Adjustment		1,000	0,000
Intercept Adjust		1,000	-0,143
Slope & Intercept Adjust		1,019	-0,393
Recommended Settings		1,000	-0,143



4. Parametar Gluten u Brašnu(%):

- $S=1,000 / I=-0,000$
- $n=21, R=0,996, SEP= 3,342 \% \text{ abs.}$
- Existing Bias and Slope $S=1,000/I=0,000$
- Odlična korelacija među metodama. Zbog dobre ponovljivosti i rezultata nisu radjene dodatne analize uzoraka



- **KALIBRACIJA ZA JEČAM**-urađene dodatne provjere za ječam ,svi parametri odgovaraju vrijednostima fabričkih globalnih kalibracija.

Legenda:

S: Slope set up

I: Intercept set up

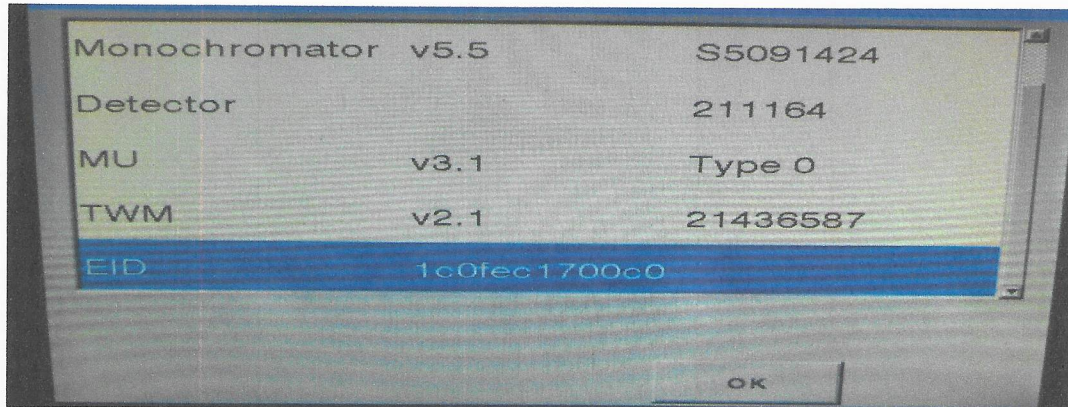
n: broj referentnih uzorka

R: korelacija između rezultata Infrateca i Referentnog laboratorija

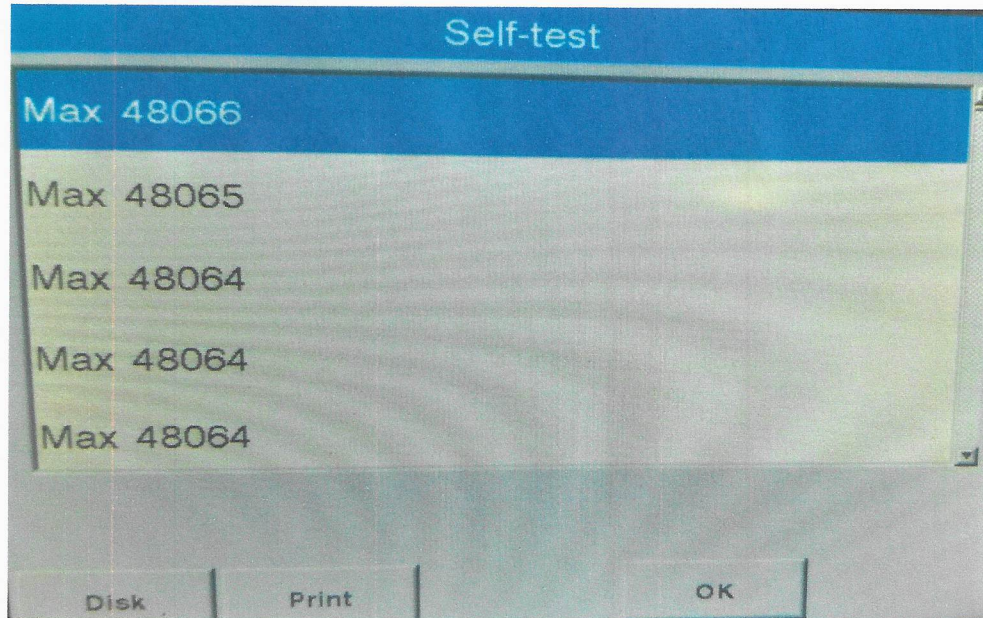
SEP (standard error of prediction): odstupanje između rezultata Infrateca i Referentnog laboratorija, izražena kao Standardna devijacija

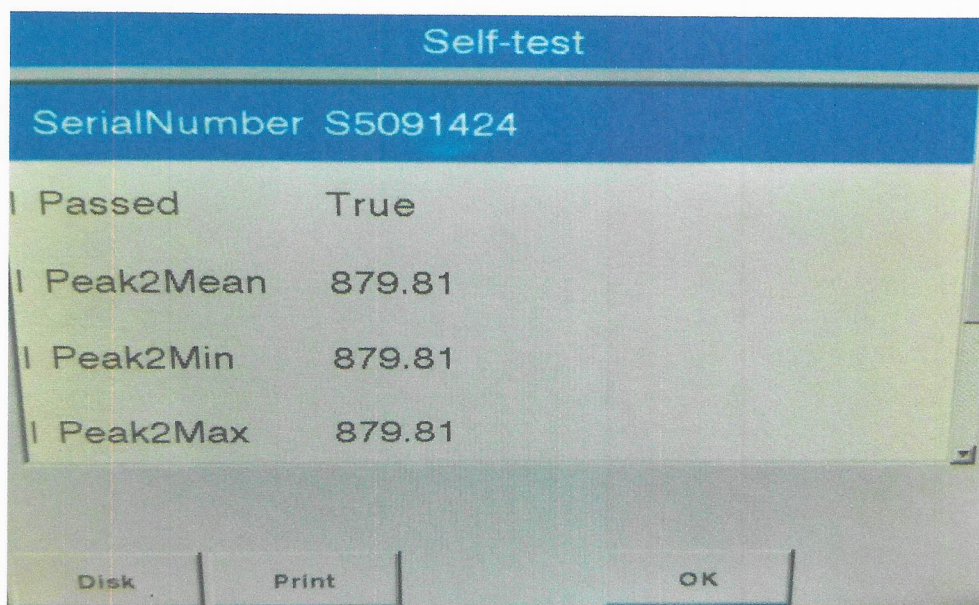
❖ Rezultati testa instrumenta prikazani su u sljedećim priložima

1. TEST VERZIJA MONOCHROMATORA OK

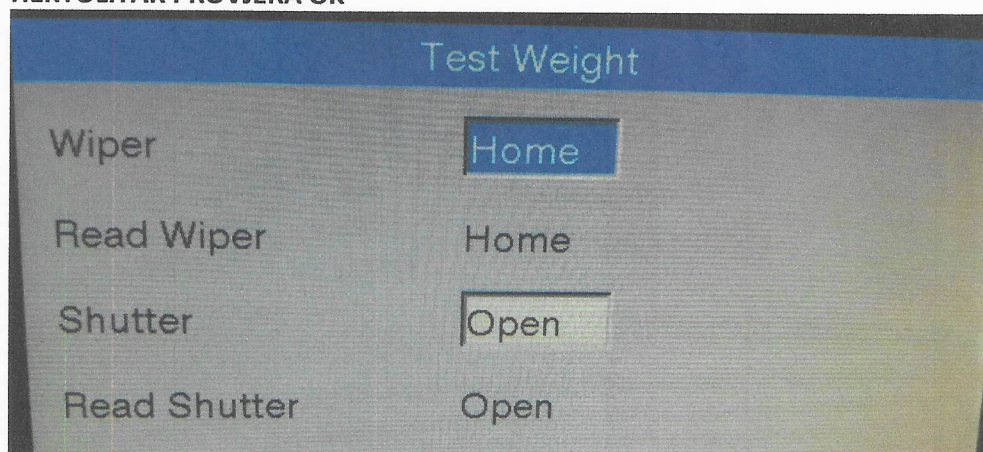


2. SELF TEST PROVJERA OK

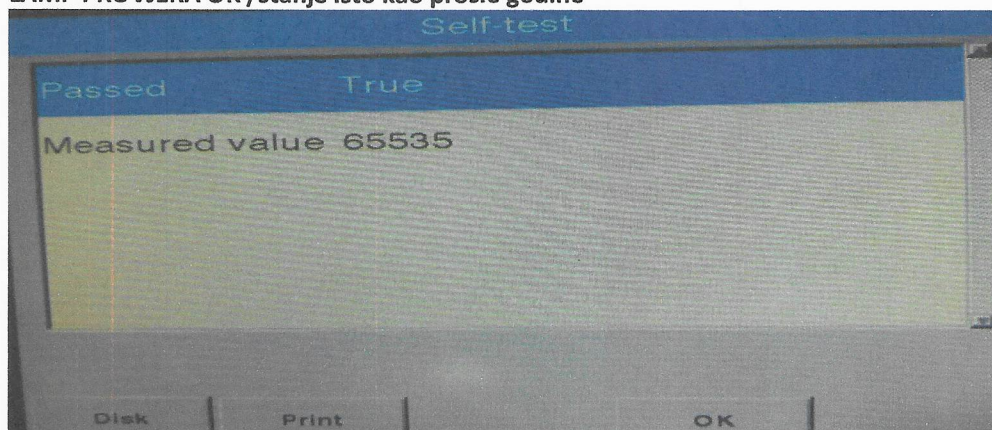




3. HEKTOLITAR PROVJERA OK



4. LAMP PROVJERA OK /stanje isto kao prošle godine



Na osnovu izvedenih testiranja zaključeno je da je instrument spreman za dalji rad i upotrebu .
Napomena :Obavezna provjera jednom godišnje servis i kalibracija Instrumenta Infratec 1241.

Sarajevo, 09.06.2022

Pripremio Mensud Suljić dip.ing