



## UVJETI PRIJEMA I OTKUPA PŠENICE ROD - 2023

Obavještavamo poslovne partnere i individualne poljoprivredne proizvođače da će Mlin Majić d.o.o. vršiti otkup pšenice rod 2023.

### UVJETI 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, prokljajala zrna). Ukupne primjese utvrđuju se pomoću sita sa uzdužnim otvorima širine 2,0 mm.

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.

Važeće certifikate možete pogledati u prilogu ovog 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](http://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 31.8.2023.

Poljoprivredni proizvođač je dužan da se u tom periodu a najkasnije do 31.8.2023. javi u upravu 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 31.8.2023., 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 31.8.2023. 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 31.8.2023. je moguće isključivo samo uz sklapanje ugovora o skladištenju pšenice rod 2023 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 subotu 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	M16-0078/23
------------------------	-----------	----------------	-------------

**Vlasnik:** MLIN MAJIĆ d.o.o. ODŽAK

**Mjerilo predmet verifikacije:** Elektromehanička kolska vaga

**Oznaka odobrenja tipa:** BA M-3-1009

**Proizvođač:** VAGE d.o.o. Zagreb

**Tip:** MJ 100

**Serijski br.:** „081101“

**Broj i datum prijema zahtjeva:** 62 – 29.05.2023

**Mjesto pregleda:** ODŽAK

**Korišteni etaloni/serijski br:** 101, 925, 371-796

**Br. Certifikata o kalibraciji:** 2022-103-11,2022-103-09,2022-325-05

**Postupak verifikacije:** RU-7.1-1-Verifikacija neautomatskih vaga

**Prilog ispitni izvještaj broj:** „0078“

**Datum verifikacije:** 29.05.2023

**Naredna verifikacija:** 29.05.2024

Verifikacija je izvedena na osnovu člana 27. Zakona o mjeriteljstvu BiH (“Sl.glasnik BiH”, br. 19/01).

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).

Sljedivost:  
Radni etaloni korišteni za verifikaciju mjerila su sljedivi preko nacionalnih etalona do međunarodnog etalona za datu SI jedinicu.

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 29.05.2023	Potpis ovlaštene osobe Trninić Mirko, dipl.inž
---	-------------------------------	---



BAS EN ISO/IEC 17020

**BATA**  
ACCREDITATION

IN-57-01

**Naručitelj:**


Adresa: Titova b.b. Županija Posavska

P.broj/Grad: 76290 Odžak, BiH

Tel./fax:+387 31 764 678

 E-mail: [info@mлин-majic.com](mailto:info@mлин-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

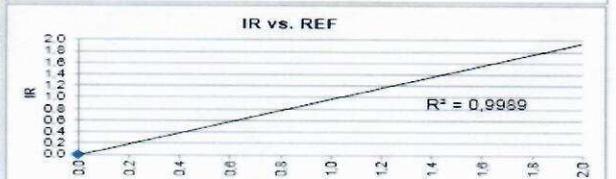
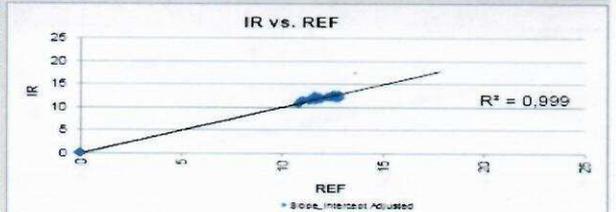
Evaluation Date:	16.2.2017
Customer:	MLIN MAJIC
Reference method:	HRN ISO 712:2010
Moisture basis:	-
Nitrogen-to-protein factor:	-
NIR model:	INFRATEC 1241
Calibration:	VLAGA BRASNO
Calibration range:	11%-16%
Calibration error:	SEP 0,30%

Enter Existing Slope Here => 1,000

Enter Existing Intercept Here => 0,000

No.	Sample ID	Analytical Results Ref	MIR	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			
No Adjustment	Slope 1,000	Intercept 0,000	SEP 0,491
Intercept Adjust	Slope 1,000	Intercept 0,296	SEP 0,401
Slope & Intercept Adjust	Slope 1,314	Intercept -3,378	SEP 0,393
Recommended Settings	Slope 1,000	Intercept 0,296	



#### 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

Labena

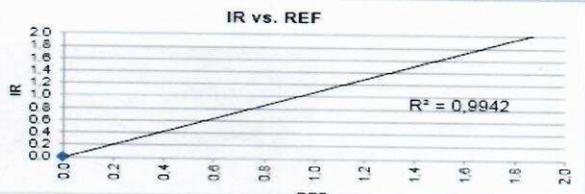
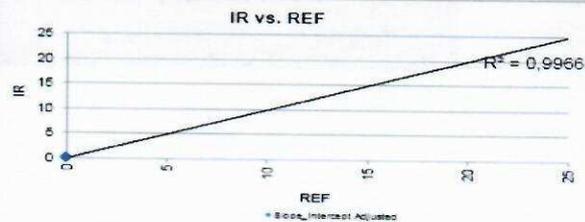
#### Kontrolni laboratorij, SEP kalkulator

Evaluation Date:	16.2.2017
Customer:	MAJIC
Reference method:	HPLC
Moisture basis:	-
Nitrogen-to-protein factor:	-
NIR model:	INFRATEC 1241
Calibration:	Gluten 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		27,50	30,50	y	OK
2		27,80	29,60	y	OK
3		29,10	30,20	y	OK
4		28,80	30,40	y	OK
5		30,30	32,00	y	OK
6		31,00	32,50	y	OK
7		28,70	29,10	y	OK
8		26,40	26,40	y	OK
9		30,90	31,80	y	OK
10		27,10	29,30	y	OK
11		27,8	28,8	y	OK
12		30,5	31,5	y	OK
13		26	29	y	OK
14		27,9	34,2	y	OK
15		33,2	41,8	y	OK
16		23,8	31,1	y	outlier?
17		13	41,2	n	missing
18		30,1	33,4	y	OK
19		30,6	30,6	y	OK
20		31,3	31,8	y	OK
21		29,5	32,2	y	OK
22				n	missing

RESULT SUMMARY			
Product Parameter			
Count (Total)	21	R	0,628
Count (Excl. Outliers)	20	Min	23,80
% Outliers (Typicaly 5%)	4,8%	Max	33,20
NEW SLOPE & INTERCEPT		Slope	Intercept
No Adjustment	1,000	0,000	3,342
Intercept Adjust	1,000	-2,395	2,391
Slope & Intercept Adjust	0,451	14,797	1,753
Recommended Settings	1,000	-2,395	



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

#### Legenda:

**S:** Slope set up

**I:** Intercept set up

**n:** broj referentnih uzorka

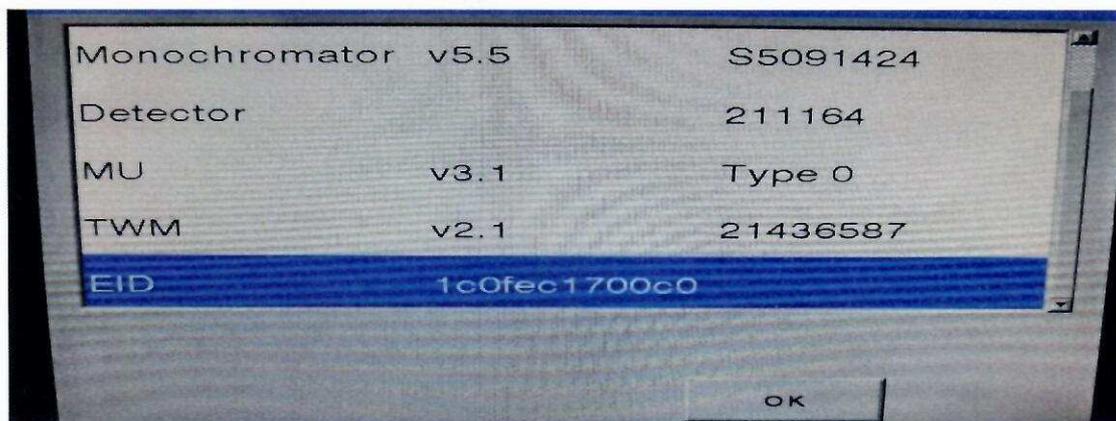
**R:** korelacija između rezultata Infrateca i Referentnog laboratorija

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

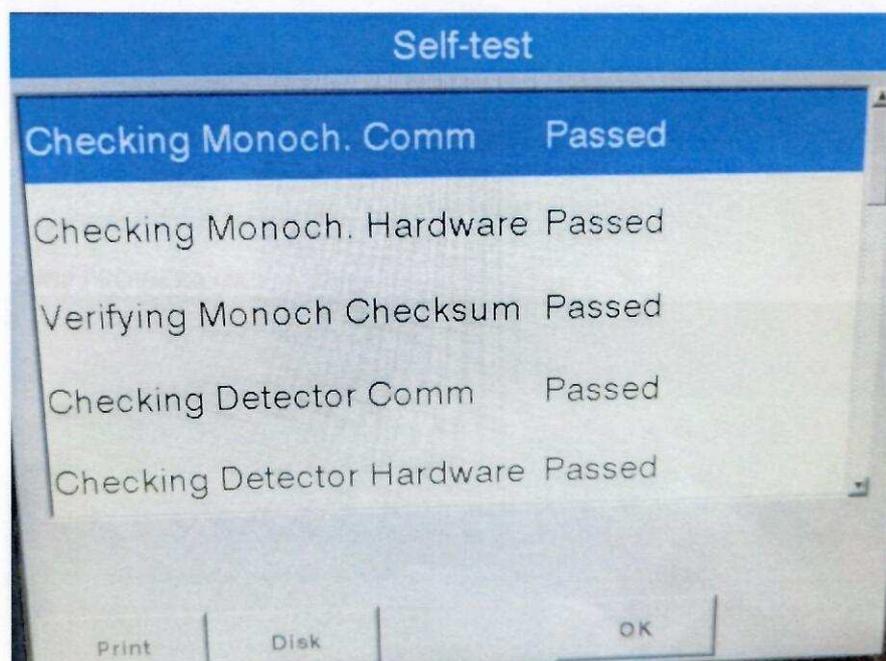
S.M

❖ Rezultati testa instrumenta prikazani su u sljedećim priložima

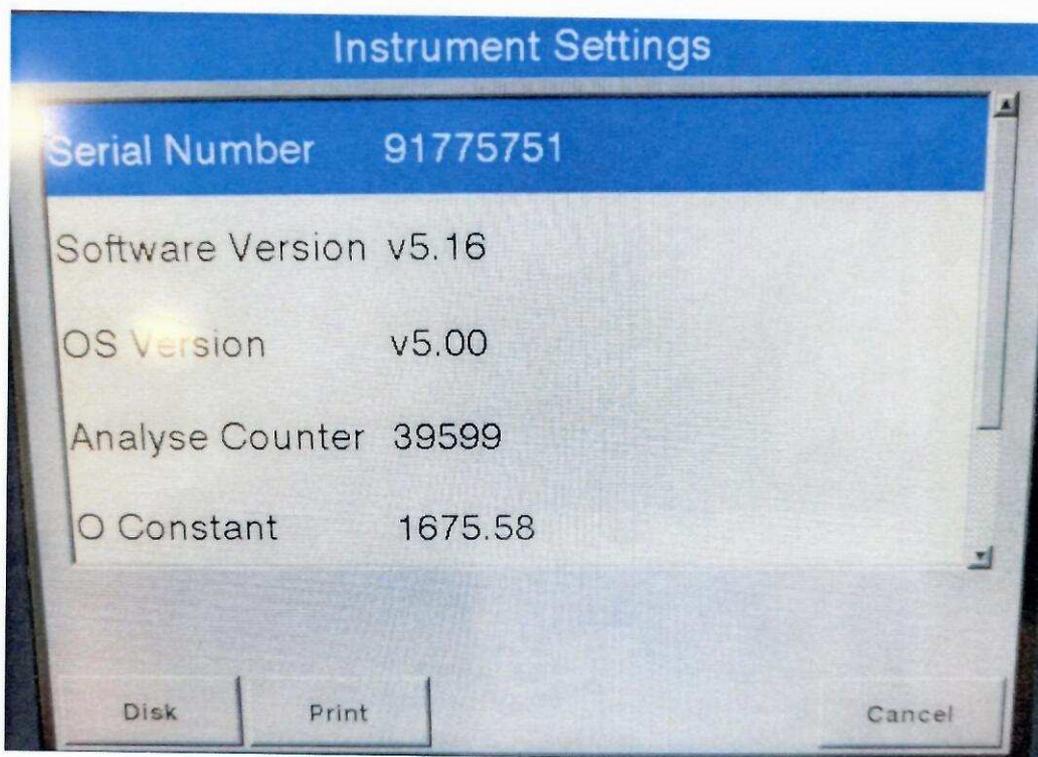
1. TEST VERZIJA MONOCHROMATORA OK



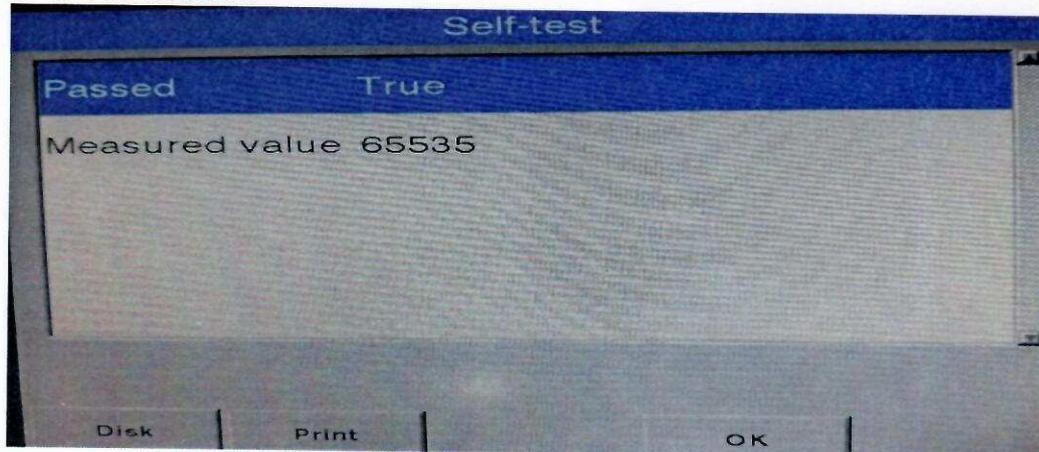
2. SELF TEST PROVJERA OK



3. SOFTWARE VERSION NUMBER ANALYSE COUNTER OK



4. LAMP PROVJERA OK



S.M

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.

Lab Unica  
d.o.o.  
Sarajevo

Sarajevo, 14.06.2023

  
Pripremio Mensud Suljić dip.ing