

Dopuštena visina gubitaka pri obradi (otpaci), može iznositi do:

<i>Red. broj</i>	<i>Naziv proizvoda</i>	<i>Stopa</i>
		<i>% po bruto/kg</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
	<i>A. VOĆE</i>	
<i>1.</i>	<i>Ananas, orah i lješnjak u ljusci</i>	<i>50</i>
<i>2.</i>	<i>Badem u ljusci</i>	<i>60</i>
<i>3.</i>	<i>Badem blanširani</i>	<i>30</i>
<i>4.</i>	<i>Banana, kesten</i>	<i>25</i>
<i>5.</i>	<i>Breskva</i>	<i>18</i>
<i>6.</i>	<i>Jabuka, kajsija, kruška, mandarina,</i>	
	<i>naranča smokva</i>	<i>20</i>
<i>7.</i>	<i>Limun, šljiva, trešnja, višnja</i>	<i>15</i>
<i>8.</i>	<i>Breskva suha, grožđe, jagoda, kajsija</i>	
	<i>suha, kruška suha, šljiva suha</i>	<i>10</i>
<i>9.</i>	<i>Kupina</i>	<i>12</i>
<i>10.</i>	<i>Malina</i>	<i>8</i>
<i>11.</i>	<i>Smokva suha</i>	<i>5</i>
<i>12.</i>	<i>Groždice, orah i lješnjak očišćeni</i>	<i>3</i>

13.	<i>Badem očišćeni</i>	2
	<i>B. POVRĆE</i>	
1.	<i>Artičoke, krumpir (jesen–zima), patlidžan</i>	15
2.	<i>Blitva, cikla svježa, korabica, bijeli luk, poriluk, rotkvica, salata zimska, tikvice</i>	20
3.	<i>Celer, kelj, kupus raštenj, špinat ljetni, šparoga</i>	30
4.	<i>Špinat zimski, peršin</i>	35
5.	<i>Cvjetača, krastavci svježi, krumpir proljeće</i>	25
6.	<i>Grašak u mahuni</i>	60
7.	<i>Hren</i>	17
8.	<i>Kupus svježi, luk, mrkva</i>	18
9.	<i>Paprika svježa, rajčica, salata ljetna</i>	10
10.	<i>Prokulica</i>	12
11.	<i>Gljive</i>	8
12.	<i>Mahune</i>	6

13.	<i>Grašak ljušteni, krumpir mladi, kupus</i>	
	<i>kiseli, masline, matovilac, salata proljetna</i>	5
14.	<i>Grah i suho zrnato povrće</i>	4
	C. SUHOMESNATI PROIZVODI	
1.	<i>Domaća šunka</i>	30
2.	<i>Dalmatinski pršut</i>	45
3.	<i>Srijemska kobasica i srodni proizvodi</i>	8
4.	<i>Šunka u limenci, kraški vrat (buđola)</i>	10
5.	<i>Zimska salama, kulen</i>	9
6.	<i>Bunceak</i>	50
	D. RIBE, RAKOVI, ŠKOLJKE	
	I MEKUŠCI	
1.	<i>Bakalar, gavun</i>	15
2.	<i>Jastog</i>	70
3.	<i>Lignja, orada, zubatac</i>	27
4.	<i>Dagnja</i>	8
5.	<i>Oslić – filiranje bez glave</i>	30
6.	<i>Škampi</i>	20
7.	<i>Škampi za pohanje</i>	75

8.	<i>Ostala morska i slatkovodna riba</i>	25
9.	<i>Ostala morska i slatkovodna</i>	
	<i>riba – filirana</i>	50
	<i>E. SVJEŽE MESO</i>	
1.	<i>Svinjski but bez nogice, svinjski</i>	
	<i>milanski rez bez nogice</i>	20
2.	<i>Svinjetina – francuska obrada</i>	
	<i>bez nogice</i>	27
3.	<i>Svinjski kare</i>	12
4.	<i>Teleća polovica</i>	30
5.	<i>Baby beef (meso od većeg teleta)</i>	31
6.	<i>Teletina milanski rez, plećka,</i>	
	<i>junetina milanski rez</i>	25
7.	<i>Teletina – but, junetina but</i>	23
8.	<i>Teletina – koljenica (pandlanje)</i>	65
9.	<i>Teletina – kare (obrada loj i bubreg)</i>	20
10.	<i>Teleća jetra, juneća pisanica bez loja</i>	10
11.	<i>Junetina – hrbat (ramstek)</i>	35
12.	<i>Juneća prednja četvrt s flamom</i>	24

13.	<i>Juneća prednja četvrt bez flama</i>	26
14.	<i>Janjetina (iznutrice)</i>	7
15.	<i>Janjetina (iznutrice i glava)</i>	15
16.	<i>Odojak (iznutrice)</i>	10
	<i>F. PERAD</i>	
1.	<i>Pileći gril</i>	8
2.	<i>Pilići (klasična obrada sitniš), pileća jetra (srca)</i>	18
3.	<i>Pura, pileća jetra*</i>	10
4.	<i>Domaća pura, guska, kokoš</i>	20
5.	<i>Domaća patka</i>	25
6.	<i>Patka</i>	15
7.	<i>Piletina filirana</i>	40
	<i>G. DIVLJAČ U SVJEŽEM STANJU</i>	
1.	<i>Fazan u perju</i>	34
2.	<i>Fazan bez perja</i>	15
3.	<i>Kunići domaći (oguljeni), zec bez kože</i>	10
4.	<i>Srneći hrbat (kožice i kosti)</i>	20
5.	<i>Srneći but</i>	24

6.	<i>Srneća plećka</i>	27
7.	<i>Zec u koži</i>	40
	<i>H. SIREVI</i>	
1.	<i>Livanjski, ementaler</i>	10
2.	<i>Paški</i>	11
3.	<i>Edamer, trapist</i>	8
4.	<i>Trapist i gorgonzola u foliji</i>	6
5.	<i>Belpaese</i>	18
6.	<i>Domaći kravljji (ocijeđen), gorgonzola</i>	20