



III

God tillverkningsssed (Good Manufacturing Practises GMP)

This work is licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA



God tillverkningsssed

6 kapitel med råd och förslag i Guiden:

- Kulturer
- Koagulanter
- Tillsatser i mjölk och ost
- Saltning
- Transport och förvaring av produkter
- Direkt försäljning



Kulturer

Inhemska kulturer

- Från mjölk
- Från vassle

Kommersiellt tillgängliga kulturer

- För tillsättning direkt i ystgrytan
- Semi-direkt startkultur
- Brukssyrakultur
- Tilläggs kulturer (icke-syrnings kulturer)

Rekommendationer:

- Köp från pålitliga leverantörer
- Förvara vid rekommenderade förhållanden
- Förbered, mät och dosera korrekt



Kulturer

Inhemskas kulturer

- Från mjölk
- Från vassle



Kommersiellt tillgängliga kulturer

- För tillsättning direkt i ystgrytan (DVI)
- Semi-direkt startkultur
- Brukssyrakultur
- Tilläggs-kulturer (icke-syrnings kulturer)



Rekommendationer:

- Köp från pålitliga leverantörer
- Förvara vid rekommenderade förhållanden
- Förbered, mät och dosera korrekt





Koagulanter

Traditionella självtillverkade

- Animaliskt löpe från löpmage av kalv, killing eller lamm
- Vegetabilisk koagulant från växter som *Cynara*

Kommersiellt tillgängliga

- Animaliskt löpe
- Mikrobiell koagulant
- Vegetabilisk koagulant

Rekommendationer:

- Köp från pålitliga leverantörer
- Förvara vid rekommenderade förhållanden
- Förbered, mät och dosera korrekt



Koagulanter

Traditionella självtilverkade

- Animaliskt löpe från löpmage av kalv, killing eller lamm
- Vegetabilisk koagulant från växter som *Cynara*

Kommersiellt tillgängliga

- Animaliskt löpe
- Mikrobiell koagulant
- Vegetabilisk koagulant

Rekommendationer:

- Köp från pålitliga leverantörer
- Förvara vid rekommenderade förhållanden
- Förbered, mät och dosera korrekt





Tillsatser i mjölk och ost

- Tillsatser (som konserveringsmedel)
- Aromer
- Enzymer (som lipas)
- Ingredienser (som örter, kryddor, nötter och frukt)

Rekommendationer:

- Se till att användningen är tillåten och på vilken nivå
- Köp från pålitliga leverantörer
- Värmebehandla örter eller frukter före användning i vissa fall
- Förvara vid rekommenderade förhållanden
- Se till att du vet vilka allergener som finns (som lysozym härrörande från äggvita)



Saltning

- Torrsaltning
- Lakesaltning

Rekommendationer:

- Köp från en pålitlig leverantör
- Förvara vid rekommenderade förhållanden
- Underhåll saltlake och behållare på rätt sätt
- Se till att pH och salthalt i saltlösning är korrekta



Saltning

- Torrsaltning
- Lakesaltning

Rekommendationer:

- Köp från en pålitlig leverantör
- Förvara vid rekommenderade förhållanden
- Underhåll saltlake och behållare på rätt sätt
- Se till att pH och salthalt i saltlösning är korrekta





Transport och förvaring av produkter

Förvaring i kylrum, kylskåp, kyldisk. Lastning och lossning av fordon vid kundens lokaler.

Undvik kontaminering

- Använd rena skyddskläder vid hantering av opackade produkter
- Tvätta händerna noggrant och håll höga krav på personlig hygien
- Håll utrustning och lokaler rena
- Respekt temperatur och % RH gränser vid lagring och transport
- Förvara och lasta endast produkter på korrekt utformade och underhållna platser / skärmar / fordon

Undvik korskontaminering

- Undvik kontakt mellan opackade och förpackade eller andra livsmedelsprodukter
- Ta bort skämda eller skadade produkter



Direkt försäljning

Försäljning direkt till slutkonsument i gårdsbutiker, på marknadsplatser på utställningar och mässor.

Undvik (kors) kontaminering, se föregående bild

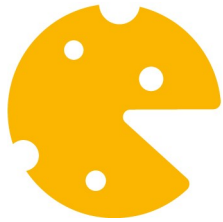
- Se till att redskap rengörs efter användning
- Väg oförpackade produkter på förpackningsmaterial
- Anpassa säljteknik för att undvika kontaminering med pengar vid hantering av ost under försäljningen
- Förvara förpackningsmaterialet torrt och rent, skyddat mot damm, fuktighet, skadedjur och insekter

Hantering av osålda produkter

- Omförpacka de mest känsliga produkterna först
- Placera produkter omedelbart i kylskåp eller mognadsrum
- Håll isär oförpackade, ej sålda produkter, och andra produkter i lager



Verktyg tillgängliga för god tillverkningsssed



- 3.1 Faktablad Kulturer
- 3.2 Faktablad Kulturer från mjölk
- 3.3 Faktablad Kulturer från vassle
- 3.4 Power Point Coagulants
- 3,5 Power Point Salting och brining



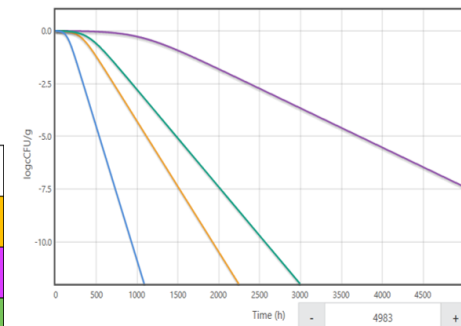
Maintenance of Brine Tanks

- Use water of **potable** quality to prepare brine and store it in a **clean** container.
- If the brine tank cannot be kept in the production or ripening areas it is possible to cover the tank with a lid if contamination is likely.
- The brine should be kept at a **temperature** appropriate to the technology.
- **Renish salt** and stir after each use



Fate of Pathogens in Rennet Preparations

Organism	pH	% Salt
<i>Listeria monocytogenes</i>	5.00	10
	4.50	20
<i>Salmonella</i>	5.00	10
	4.50	20



Technical sheet 3 **Teacheesy**

Simple GMP points to make a good indigenous starter from WHEY

Indigenous cultures obtained from whey are generally used for hard cheese, pasta filata cheeses and lactococcal coagulation cheeses.

This kind of indigenous cultures are called **Sterilmato**

Good Whey to make **Sterilmato** comes from Good Milk and an Hygienic elaboration yielding an excellent cheese; use milk from animals in very good health, in accordance with law requirements

Teacheesy

to make a good indigenous starter from MILK

Teacheesy

Cultures