



6.2 Spårbarhet

Fallstudie - ”Under the Balkan”

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



Fallstudie av spårbarhetsåtgärder för obehandlade mjölkprodukter i det lilla hantverksmejeriet "UNDER THE BALKAN", Bulgarien





Kort presentation av gården och gårdsmejeriet

- Familjeföretag med 70 bufflar av en sällsynt ras "Bulgarisk Mourra"
- 250 får från den sällsynta lokala rasen "Karakachan"
- 100 getter - lokal ras och 15 mjölkkor
- Djurhållningen sker i ett mycket extensivt jordbrukssystem, fåren betar på naturliga betesmarker i nationalparken Central Balkan upp till 2000 m. höjd över havet
- Gårdsförädling av mjölk startade i mars 2015

- Gårdsmejeriet processar mjölken från gården, överskottet av mjölk säljs till ett industriellt mejeri
- Produktionen omfattar 2 färska produkter (Yoghurt och Kefir) och 2 mognade ostar (Sirene och Kachkaval) från 4 olika typer av mjölk
- 3 huvudsakliga försäljningskanaler: försäljning direkt från mejeriet, bondens marknad (varje onsdag i Sofia) och liten butik i staden Plovdiv
- Ibland levererar de till andra affärer och restauranger i Sofia



Förordning (EG) 178/2002 - Artikel 18: "Förmåga att spåra och följa ett livsmedel, foder, livsmedelsproducerande djur eller ämne som avses eller förväntas bli införlivat i en mat eller ett foder genom alla produktionsstadier, bearbetning och distribution; "

EXTERN SPÅRBARHETÄR OBLIGATORISK!

Tillverkaren måste när som helst kunna identifiera och spåra:

Ett steg tillbaka: Ursprunget för alla ingredienser som används vid bearbetningen: mjölk, koaguleringsmedel, mjölk kulturer, salt etc.

Ett steg framåt: Mottagaren av produkter som säljs (utom när de säljs till slutkonsumenten). "Produkter" omfattar ingredienser som är avsedda för vidare bearbetning av livsmedel för konsumtion - som vassel och annat av produkter som kan användas som foder.

INTERN SPÅRBARHET ÄR FRIVILLIG

Den interna spårbarheten mellan råvaror och ingredienser som används och ostar eller mejeriprodukter som produceras är frivillig:

Det är upp till producenten (FBO) att registrera det som används under produktionsprocessen (till exempel kvantiteter av ingredienser, satsnummer av ingredienser som används etc.)

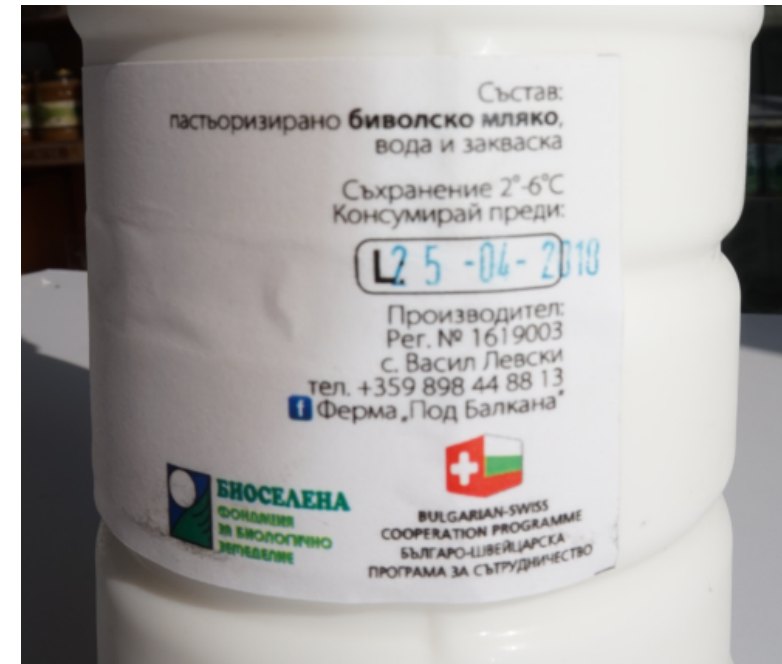
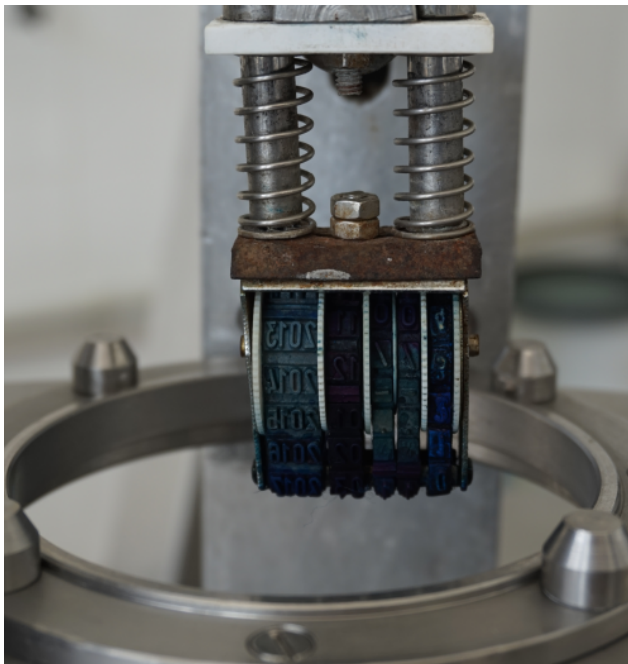
Intern spårbarhet kan bidra till att begränsa omfattningen av ett uttag eller återkallande i händelse av att förorening identifieras i en viss sats av en ingrediens



Batchdefinition av färska produkter

Identifiering av batchen av yoghurt och Kefir inkluderar: dag; månad; år - (utgångsdatum). Exempel: L: 25-04-2018

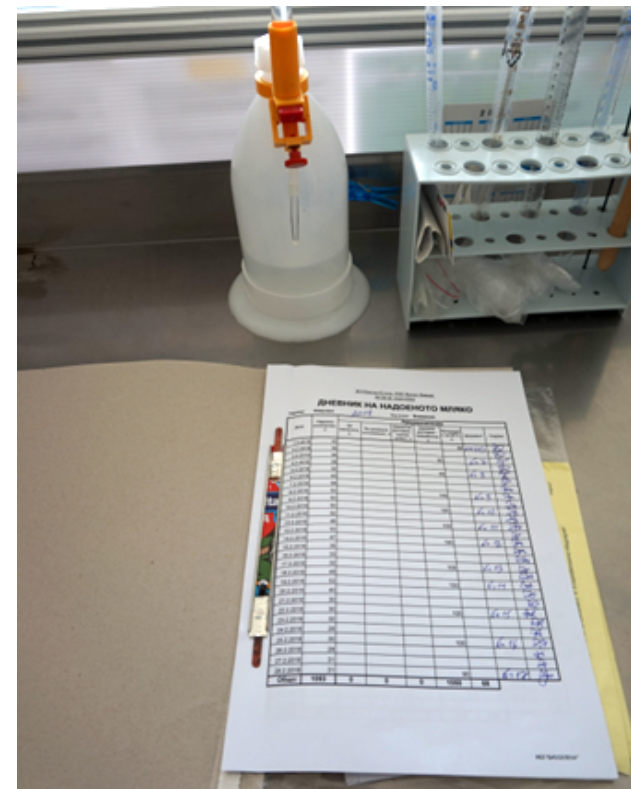
Batchnummer trycks på locket på varje yoghurtburk och på etiketten på varje flaska Kefir





Register över obehandlad mjölk

Ett register över mjölkleverans från gården hålls i mejeriet. Informationen inkluderar: leveransdatum, typ av mjölk (buffel, get, får, ko), kvantitet (liter).





Kulturer och förpackningsmaterial - information

Ett register över alla tillsatser och material - syrningskulturer, koagulanter, salt, förpackningsmaterial, etiketter hålls i mejeriet tillsammans med en kopia av faktura och intyg.

№	№ на преработката	Дата на приемане	Час на приемане (за преработката или отглеждането)	Вид на продукта	Протоно количество
	Бисекс	20.05.16	15°C	Мускулно сирене	1 гр
	Бисекс Преработка	07.06.16	14°C	Закваска	15 гр
	Конт.БЗ-2002-002	22.06.16	15°C	Вата с коагул	80 гр
	Маслена Ч.БЗ-Б000	08.07.16	15°C	Поме RAV	1000 гр
	Маслена Ч.БЗ-Б000	08.07.16	15°C	Поме RAV	1200 гр
	Маслена Ч.БЗ-Б000	08.07.16	15°C	Поме RAV	800 гр
	Бисекс Преработка	12.07.16	13°C	Закваска	15 гр
	Бисекс Преработка	15.07.16	12°C	Закваска	15 гр
	Бисекс Преработка	06.08.16	12°C	Закваска	10 гр
	Бисекс Преработка	10.10.16	12°C	Чедир	1 гр
	Бисекс Преработка	10.10.16	12°C	Чедир	1 гр
	Писифт НН	12.10.16	11°C	Закваска	5 гр
	Бисекс Преработка	08.11.16	11°C	Чедир	1 гр
	Бисекс Преработка	11.11.16	11°C	Чедир	1 гр

Номер на партијата	Срок на годност	Начин на складирање	Вид на употребата (транспорт)	Вид на преработката (семејствена преработка)
L: 412A	01/18	Темно и сухо		Актиниј сирене
L: 5A	31/01/17	4°-8°C		Сирене за казеин
L: 21-06-16		72 часа складирање		Сирене за казеин
L: 21-06-16				Сирене за казеин
L: 21-06-16				Сирене за казеин
L: 21-06-16				Сирене за казеин
L: 5A	28.02.17	4°-8°C		Сирене за казеин
L: 1A	31.07.17	4°-8°C		Сирене за казеин
L: 1A	31.07.17	4°-8°C		Сирене за казеин
L: 5	Чедир			Сирене за казеин
L: 2-1	Чедир			Сирене за казеин
L: 1406KA	31.12.17			Сирене за казеин
L: 5	Чедир			Сирене за казеин
L: 12	Чедир	1°-5°C		Сирене за казеин



Syrningskulturer och förpackningsmaterial- förvaring

Syrningskulturer förvaras i kylrum (4-8°C)

Förpackningsmaterial och etiketter förvaras i ett förråd





Intern spårbarhet - produktionsregister

Produktionen av yoghurt och kefir dokumenteras. Information i registret: datum; obehandlad mjölk-quantitet liter; tidpunkt för pastörisering; tid & temp. för pastörisering, kvantitet slutprodukt (antal förpackningar); batchnummer; förpackning som används: typ, nummer, satsnummer

ЗП НИКОЛА КУЛОВ, СЕЛО ВАСИЛ ЛЕВСКИ
Обект за търговия на дребно по чл.1, ал. 2 на Наредба 26/2010, Рег. № 1619003

Работна карта

Продукт: Биволско кисело мляко

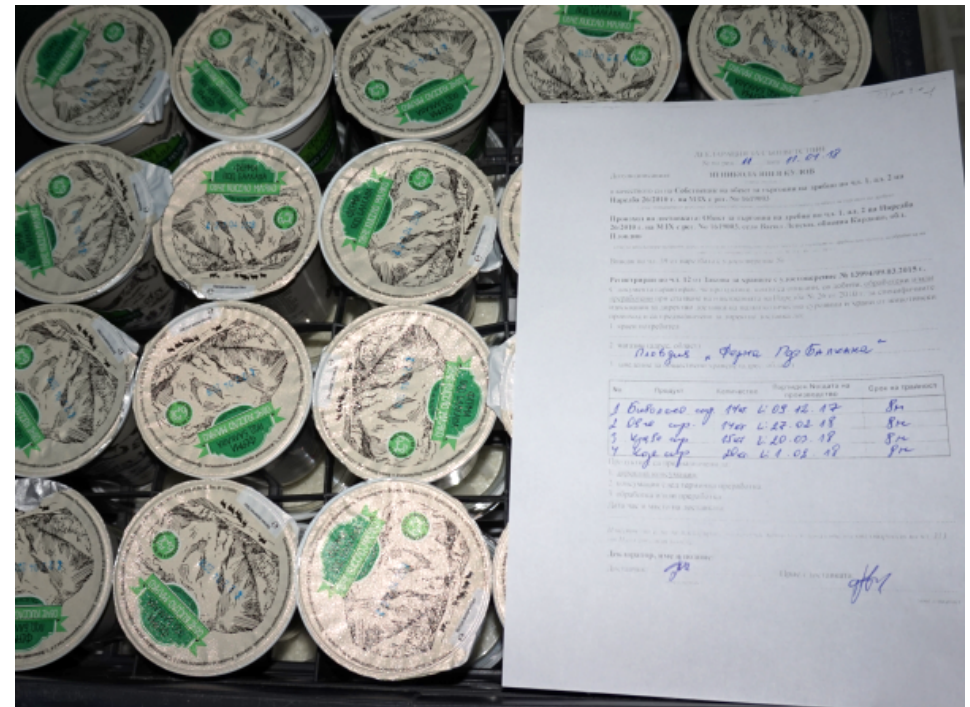


Дата	Приета суровина, л		Пастюризация, t °C	Задръжка		Количество готов продукт, единици/кг	Партиден номер L:	Използвани опаковки			Оператор
	Количество, л	Придружаващ документ		от часа	до часа			Вид	бр.	Партиден номер L:	
08.01.18г.	80	N:1	95°	13 ⁰⁰	13 ³⁰	80 л.	L: 23.01.18	ПП кефир	80 л.	012/2019	JK
10.01.18г.	50	N:2	95°	12 ⁰⁰	12 ³⁰	100 дж.	L: 26.01.18	—	100 дж.	—	JK
16.01.18г.	50	N:3	95°	11 ⁰⁰	11 ³⁰	50 л.	L: 02.02.18	—	50 л.	—	JK
22.01.18г.	50	N:4	95°	10 ⁰⁰	10 ³⁰	50 л.	L: 07.02.18	—	50 л.	—	JK
26.01.18г.	50	N:5	95°	10 ⁴⁵	11 ¹⁵	50 л.	L: 10.02.18	—	50 л.	—	JK
29.01.18г.	30	N:6	95°	13 ⁰⁰	13 ³⁰	60 дж.	L: 14.02.18	—	60 дж.	—	JK
03.02.18г.	60	N:7	95°	14 ⁰⁰	14 ³⁰	60 л.	L: 19.02.18	—	60 л.	—	JK



Leverans - Dokumentation

Varje leverans från mejeriet åtföljs av en försäkran om överensstämmelse (DOC). Obligatorisk information (skrivet i Bulgariens förordning N: 26/2010): Namn och adress på producenten, namn och adress till mottagaren, datum; typ av produkt; kvantitet; batchnummer; utgångsdatum





Leverans - Dokumentation

Producenterna är skyldiga att få en försäkran om överensstämmelse DOC, för alla produkter som de tar med till bondens marknad. Officiellt krav i bulgariska förordningen N: 26/2010: Namn och adress på producenten, namn och adress på bondens marknad. datum; typ av produkt; kvantitet; batchnummer; utgångsdatum

