



III

Добри производствени практики (ДПП)

Това произведение е лицензирано под лиценза Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives4.0 International. За да видите копие от този лиценз, посетете <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> или изпратете писмо до Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, САЩ



Добри производствени практики

6 глави със съвети и препоръки в Ръководството:

- Закваски / Култури
- Маи (коагуланти)
- Добавки към млякото и сиренината
- Осоляване
- Съхранение и транспорт на продукцията
- Директни продажби



Закваски / Култури

Естествени култури

- От млякото
- От изварата

Закваски от търговската мрежа

- За директна инокулация във ваната (DVI)
- Полу-директни стартерни култури
- Стартерни закваски
- Помощни култури (не предизвикващи вкисляване)

Препоръки:

- Купувайте само от проверени доставчици
- Съхранявайте при условия, препоръчани от производителя
- Подготвяйте, измервайте и дозирайте правилно



Закваски / Култури

Естествени култури

От млякото

От изварата

Закваски от търговската мрежа

За директна инокулация във ваната (DVI)

Полу-директни стартерни култури

Стартерни закваски

Помощни култури (не предизвикващи вкисляване)

Препоръки:

Купувайте само от проверени доставчици

Съхранявайте при условия, препоръчани от производителя

Подготвяйте, измервайте и дозирайте правилно





Маи (коагуланти)

Приготвяни на място по традиционни методи

- Животинска мая от стомахчета на телета, ярета, агнета
- Растителни коагуланти от растения като *Cynara*

Закупени от търговската мрежа

- Животинска мая
- Микробиална мая
- Растителни коагуланти

Препоръки:

- Купувайте само от проверени доставчици
- Съхранявайте при условия, препоръчани от производителя
- Подготвяйте, измервайте и дозирайте правилно



Маи (коагуланти)

Приготвяни на място по традиционни методи

- Животинска мая от стомахчета на телета, ярета, агнета
- Растителни коагуланти от растения като Сунара

Закупени от търговската мрежа

- Животинска мая
- Микробиална мая
- Растителни коагуланти



Препоръки:

- Купувайте само от проверени доставчици
- Съхранявайте при условия, препоръчани от производителя
- Подготвяйте, измервайте и дозирайте правилно



Добавки към млякото и сиренината

- Добавки (напр. консерванти)
- Ароматизатори
- Ензими (напр. липаза)
- Съставки (напр. билки, подправки, ядки и плодове)

Препоръки:

- Уверете се, че използването им е разрешено и в какви количества
- Купувайте само от сигурни доставчици
- В някои случаи е необходима топлинна обработка на билките и/или плодовете преди влагането им
- Съхранявайте при условия, препоръчани от производителя
- Уверете се, че знаете какви алергени съдържат
(като лизоцим, получен от яйчен белтък)



Осоляване

- Сухо осоляване
- Сламуре

Препоръки:

- Купувайте само от проверени доставчици
- Съхранявайте при условия, препоръчани от производителя
- Поддържайте правилно съдовете за саламура
- Уверете се че рН и % съдържание на сол в саламурата са точни



Осоляване

- Сухо осоляване
- Сламуре

Препоръки:

- Купувайте само от проверени доставчици
- Съхранявайте при условия, препоръчани от производителя
- Поддържайте правилно съдовете за саламура
- Уверете се че рН и % съдържание на сол в саламурата са точни





Съхранение и транспорт на продукцията

Съхранение в студени помещения, хладилни витрини, шкафове. Товарене в превозните средства и разтоварване в помещенията на клиента.

Избягвайте заразяване

- Носете чисто облекло и използвайте предпазни кърпи при работа с непакетирани продукти
- Измивайте добре ръцете си и спазвайте високи стандарти за лична хигиена
- Поддържайте оборудването и помещенията чисти
- Спазвайте нормите за температура и влажност по време на съхранение и транспорт
- Съхранявайте и превозвайте продукти само на правилно проектирани и поддържани места / витрини / превозни средства

Избягвайте кръстосано заразяване

- Избягвайте контакт между непакетирани и пакетирани продукти или други храни
- Отстранявайте развалени или повредени продукти



Директни продажби

Продажби директно на крайни клиенти във фермерски магазини, на фермерски пазари, на изложения и панаири.

Избягвайте (кръстосано-) заразяване, добавка към предния слайд

- Уверете се, че приборите са почистени след употреба
- Теглете разопакованите продукти върху парче опаковъчен материал
- Използвайте средства и техники, с които да избегнете замърсяване на продуктите при боравене с пари по време на продажбите
- Съхранявайте опаковъчните материали сухи и чисти, защитени от прах, влажност, вредители и насекоми

Внимание към непродадени продукти

- Опаковайте отново първо най-уязвимите продукти
- Поставете продуктите веднага в помещение за съхранение на студено или в помещенията за зреене
- Съхранявайте непродадените разопаковани продукти отделно от другите продукти в склада



Налични инструменти за Добри производствени практики

- 3.1 Информационен лист Закваски
- 3.2 Информационен лист Закваски от мляко
- 3.3 Информационен лист Закваски от суроватка
- 3.4 Май/Коагуланти - Power Point
- 3.5 Осоляване - Power Point



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.
- **Renlrich salt** and **stir** after each use



Technical sheet 3 Teacheesy

to make a good indigenous starter from MILK

Simple GMP points to make a good indigenous starter from WHEY

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

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

Good Whey to make Sieroformate comes from Good Milk and an Hygiene elaboration yielding an excellent cheese; use milk from animals in very good health, in according with law requirements

Technical sheet 4 Teacheesy

Cultures

are microorganisms with a rounded or a **rod** shape that can as a result of **anaerobic carbohydrate fermentation**.

ial role in milk even if they come from environmental contamination animals' feces, human's skin, treats' tools, etc...

ctic bacteria:

ortant for humans' health

epellers with pathogenic bacteria

e lactic acid

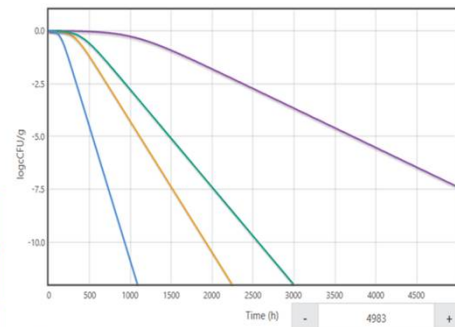
e proteolytic enzymes, which are essential for ageing cheese

e aromatic compounds that give cheese unique flavor.

f the GMP in raw milk production and milk pasteurisation is the caus-
steria in milk. This is the reason that it is a good practice to introduce
milk (starter) in milk to make cheese.

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



www.combase.cc
Non-thermal Survival Model @8°C

