



III

Dobra Proizvodna Praksa (DPP)

Ovo djelo je licencirano pod međunarodnom licencom Creative Commons Attribution-NonCom Commercial-NoDerivatives 4.0. Da biste pogledali kopiju ove licence, posjetite <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> ili pošaljite pismo Creative Commonsu, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA



Dobra Proizvodna Praksa

6 odjeljaka sa savjetima i preporukama u Vodiču:

- Kulture
- Koagulanti
- Dodaci mlijeku i grušu
- Soljenje
- Skladištenje i transport proizvoda
- Izravna prodaja



Kulture

Autohtone kulture

- Iz mlijeka
- Iz sirutke

Komercijalne

- Inokulacija izravno u kotao (DVI)
- Polu-izravni starter
- Volumni starter (Radna kultura)
- Pomoćne kulture (nezakiseljavajuće kulture)

Preporuke:

- Kupovati od pouzdanih dobavljača
- Čuvati u preporučenim uvjetima
- Pripremati, odmjeravati i dozirati precizno





Koagulanti

Tradicionalno se sami pripremaju

- Životinjsko sirilo iz sirišta teleta, jareta ili janjeta
- Biljni koagulanti - pr. *Cynara*

Komercijalni

- Životinjsko sirilo
- Mikrobni koagulant
- Biljni koagulant



Preporuke:

- Kupovati od pouzdanih dobavljača
- Čuvati u preporučenim uvjetima
- Pripremati, odmjeravati i dozirati precizno



Dodaci mlijeku i grušu

- Aditivi (poput konzervansa)
- Poboljšivači okusa
- Enzimi (kao lipaza)
- Sastojci (kao biljni, začinski, orašasti plodovi i voće)

Preporuke:

- Biti sigurni da su dodaci dozvoljeni i u kojoj količini
- Kupovati od pouzdanih dobavljača
- Toplinska obrada biljnih i voćnih dodataka prije korištenja u nekim slučajevima
- Skladištiti u preporučenim uvjetima
- Biti siguran da znate koji alergeni su prisutni
(kao lizozim iz bjelanjka jajeta)



Soljenje

- Suha sol
- Salamura

Preporuke:

- Kupovati od pouzdanih dobavljača
- Skladištiti u preporučenim uvjetima
- Posude za salamurenje održavati propisno
- Biti sigurni da su pH i slanost(%) salamure ispravni





Skladištenje i transport proizvoda

Skladištenje u hladnim prostorima, hladnjačama, kabinama. Utovar u vozila i istovar u prostorije kupaca.

Izbjegavanje kontaminacije

- Oblačiti čistu zaštitnu odjeću pri rukovanju s neupakiranim proizvodima
- Temeljito pranje ruku i držanje visoke razine higijene osoblja
- Održavanje prostorija i opreme čistima
- Poštivati ograničenja temperature i vlažnosti zraka za čuvanje i transport
- Čuvati i utovarivati proizvode samo u pravilno dizajniranim i održavanim prostorima/hladnjačama/vozilima

Izbjegavanje kros-kontaminacije

- Izbjegavati kontakt između upakiranih i neupakiranih proizvoda ili s ostalim proizvodima za hranu
- Ukloniti oštećene ili pokvarene proizvode



Izravna prodaja

Prodaja izravno krajnjim kupcima u dućanima na farmi, na tržnicama, izložbama i sajmovima.

Izbjegavanje (kros)kontaminacije, dodatno uz prethodni slajd:

- Provjeriti je li posuđe očišćeno nakon upotrebe
- Vaganje neupakiranih proizvoda na komadu materijala za pakiranje
- Prilagodite tehniku kako biste izbjegli kontaminaciju novčanicama prilikom rukovanja sirom tijekom prodaje
- Držati materijal za pakiranje suhim i čistim, zaštićen od prašine, vlage, štetočina i kukaca

Rukovanje neprodanim proizvodima

- Prvo ponovo upakirati najosjetljivije proizvode
- Staviti odmah proizvode u rashladni prostor ili zrionicu
- Držati neupakirane neprodane proizvode dalje od kontakta s ostalim proizvodima u skladištu




Dostupni alati za Dobru Proizvođačku Praksu



- 3.1 Radni list Kulture
- 3.2 Radni list Kulture iz Mlijeka
- 3.3 Radni list kulture iz Sirutke
- 3.4 Power Point Koagulanti
- 3.5 Power Point Soljenje i salamurenje

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



Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network

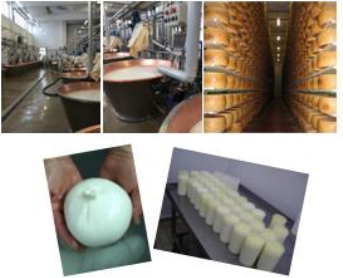
Erasmus+

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 cheeses, pasta filata cheeses and lactococcal cheeses.



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

Good Whey to make **Sirvalmeato** comes from **Good Milk** and an **Hygiene** 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



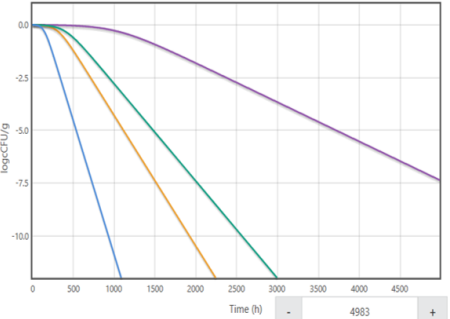
Teacheesy

Cultures



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

Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network

Erasmus+