

## Specifikacija proizvoda (receptura)

Unesite naziv proizvoda za koji namjeravate sastaviti zapisnik o proizvodnji.

Unesite postupke koji su pridruženi proizvodu.

Unesite potrebne podatke iz recepture za svaki postupak.

Različitim bojama označite **R**ecepturu, **F**SMS - sustav upravljanja sigurnošću hrane kao i **S**ljedivost

Molimo navedite sve podatke o razlozima Sljedivosti i FSMS-a u stupcu "Objašnjenje".

Komentirajte istaknute proceduralne ključne korake.

Proizvod	Polutvrđi sir (Tilsiter tip)
Date	

Vrijeme	Procesni korak koji se prati	Parametar	Ciljna vrijednost		Korektivna mjera	Pojašnjenje (bilješke)
			R	F		
			R	Receptura		
			F	FSMS		
			S	Sljedivost		
	Čuvanje mlijeka	Vrsta mlijeka	R	kravlje mlijeko		
		Starost mlijeka	S	Max. 12 h		A
		Temperatura čuvanja	F	6-8 °C		1
	Toplinsko tretiranje mlijeka	Temperatura zagrijavanja	F	Pasterizacija mlijeka (63 °C kroz 30 min)		2
		Sadržaj mliječne masti	R	3.0 %		
	Inokulacija mlijeka	Vrsta kulture	R	Mezofilna starter kultura		
		Broj serije	S			C
		Količina kulture	R	0,8-1 %		
		Senzorska kontrola	F	kultura u redu		4
		Temperatura inokulacije	R	31 °C		
		Trajanje predzrenja	R	30 min		
		Stupanj kiselosti nakon predzrenja	R	6,55 pH		
	Grušanje	Vrsta sirila	R	Prirodno sirilo		
		Broj serije	S			D
		Aktivitet sirila	R	1:15.000		
		Količina sirila	R	22 ml		
		Temperatura kod dodavanja sirila	R	31 °C		
		Vrijeme pahuljanja	R	20 min		
		Vrijeme grušanja	R	50 min		
	Rezanje	Veličina rezanja sirnog zrna	R	5 mm		
		Stupanj kiselosti prije rezanja	R	6,50 pH		
		Trajanje rezanja	R	5 min		
	<b>Pre-caseation</b>	Trajanje miješanja	R	15-20 min		
	Ispiranje gruš	Odvajanje sirutke	R	-30 %		
		Dodavanje vode	R	+10-15 %		
		Temperatura vode	R	30-35 °C		
		Stupanja kiselosti nakon ispiranja zrna	R	6,48 pH		
	Zagrijavanje gruš	Temperatura nakon zagrijavanja	R	39 °C		
		Trajanje miješanja	R	20 min		
	<b>Post-caseation</b>	Trajanje miješanja	R	5 min		
	Odvajanje sirutke	Odvajanje sirutke	R	-0-30 %		
	Cijeđenje kroz cijev izravno u kalupe ili cijeđenje prvo	Stupanj kiselosti prije cijeđenja	R	6,40 pH		
		Vrsta kalupa	R	Kalupi za polutvrđi sir		

	<b>kroz sito da bi se odvojila sirutka, a zatim prelijevanje u</b>	Veličina sira	R	Promjer 17-19 cm, Visina 7 cm		
		Težina sira	R	1,7-1,8 kg		
	<b>Pranje</b>	Vrsta pranja	R	Praćenje Plana čišćenja i dezinfekcije		
	<b>Cijeđenje</b>	Temperatura prostorije	F	20-24 °C		5
		1. Okretanje	R	Odmah nakon cijeđenja i stavljanja u kalupe		
		Kasnija okretanja	R	Nakon 30 min, 1h, 2 h, 3 h, 5 h, 8 h		
	<b>Vađenje iz kalupa</b>	Stupanj kiselosti nakon vađenja iz kalupa	F	5,15-5,20 pH		6
	<b>Salamurenje</b>	vrijeme držanja u salamuri	R	30 h		
		Broj serije	S			E
		Temperatura salamure	R	12-14 °C		
		Gustoća salamure	R	17 °Bé		
		Stupanj kiselosti salamure	R	5,10-5,20 pH		
		Sadržaj soli u siru	R	1,5-2% NaCl		
	<b>Zrenje</b>	Temperatura zrionice	R	13-15 °C		
		Vlažnost zrionice	R	85-90 % RV		
		Vrijeme zrenja	R	3 weeks		
	<b>Tretiranje površine sira (premazivanje) s otopinom crvenog maza</b>	Otopina crvenog maza	R	10% soli i Brevibacterium linens		
		Broj serije	S			F
		Početak mazanja	R	Drugog dana nakon zrenja		
		Premazivanje i okretanje	R	Svaka 2 dana		
	<b>Prodaja</b>	Izgled	F	Crvenkasti premaz		7
		Tekstura	F	Ravan, gladak		8
		Miris	F	Aromatičan		9
		Okus	F	Jak, čist, aromatičan		10

Sve su ciljne vrijednosti postignute, ako ne, varijacije koje su bile, stavite stupac korektivnih mjera:

Datum:

Potpis: