

Ključ FSMS-a

Ispunite za koji proizvod namjeravate sastaviti ključ.

Kopirajte sve procesne korake, parametre i ciljne vrijednosti iz svoje proizvodne evidencije.

U pretposljednem stupcu navedite razloge („Zahtjevi“), zašto se određena ciljna vrijednost mora postići.

Odredite mjere kontrole, ako se ne održava ciljna vrijednost.

Proizvod **Polutvrđi sir**

| FSMS | Procesni korak | Parametar | Ciljna vrijednost | Zahtjevi | Kontrolne mjere |
|------|------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Čuvanje mlijeka | Temperatura čuvanja | 6-8 °C | Temperatura skladištenja ne smije prelaziti 8 °C, inače započinje rast MO. | Mlijeko se pasteurizira neposredno prije prerade ili serija mora biti posebno označena i prije prodaje napraviti analizu gotovih proizvoda. Rashladna jedinica (laktofriz) mora biti provjerena. |
| 2 | Toplinsko tretiranje mlijeka | Senzorska kontrola | 63 °C kroz 30 min | Pasteurizaciju mlijeka treba napraviti na 63 °C kroz 30 min | Ako vremensko-temperaturni interval padne ispod ciljane vrijednosti, potrebno je ponovno provesti toplinsku obradu. |
| 3 | Hladno predzrenje mlijeka | Senzorska kontrola | Kultura sukladna specifikaciji | Kultura treba imati okus, miris i izgled kako je definirana za ovo (na primjer, bez kvasaca, bez nenormalnog stvaranja plina, čista). | U slučaju nedjelotvornosti, kultura se mora zamijeniti novom ili staviti direktnu kulturu startera (DVI). |
| 4 | Toplo predzrenje mlijeka | Senzorska kontrola | Kultura sukladna specifikaciji | Kultura treba imati okus, miris i izgled kako je definirana za ovo (na primjer, bez kvasaca, bez nenormalnog stvaranja plina, čista). | U slučaju nedjelotvornosti, kultura se mora zamijeniti novom ili staviti direktnu kulturu startera (DVI). |
| 5 | Cijeđenje | Temperatura prostorije | 20-24 °C | Sobna temperatura mora biti stalno između 20-24 °C. Ako je sobna temperatura preniska, podhlađivanje sira dovodi do usporavanja zakiseljavanja, što potiče neželjeni rast MO. | Povisite sobnu temperaturu. U slučaju nedostatnog zakiseljavanja, potrebno je označiti dotičnu seriju i prije prodaje napraviti analizu gotovih proizvoda |
| 6 | Oblikovanje | Stupanj kiselosti u vrijeme oblikovanja (stavljanja u kalupe) | pH 5.15 - 5.20 | Sobna temperatura mora biti stalno između 20-24 °C. Ako je sobna temperatura preniska, podhlađivanje sira dovodi do usporavanja zakiseljavanja, što potiče neželjeni rast MO. | U slučaju nedostatnog zakiseljavanja, potrebno je označiti dotičnu seriju i prije prodaje napraviti analizu gotovih proizvoda |
| 7 | Prodaja | Izgled | Crvenkasti premaz | Odstupanje u izgledu ukazuje na grešku u proizvodnom procesu. | U slučaju odstupanja vanjskog izgleda, serija je zabranjena za prodaju. |
| 8 | Prodaja | Tekstura | Ravan, gladak | Odstupanje u teksturi ukazuje na grešku u proizvodnom procesu. | U slučaju odstupanja teksture, serija je zabranjena za prodaju. |
| 9 | Prodaja | Miris | Aromatičan | Odstupanje u mirisu ukazuje na grešku u proizvodnom procesu. | U slučaju odstupanja mirisa, serija je zabranjena za prodaju. |
| 10 | Prodaja | Okus | Jak, čist, aromatičan | Odstupanje u okusu ukazuje na grešku u proizvodnom procesu. | U slučaju odstupanja okusa, serija je zabranjena za prodaju. |

Ključ Sljedivosti

Ispunite za koji proizvod namjeravate sastaviti ključ.

Kopirajte sve procesne korake, parametre i ciljne vrijednosti iz svoje proizvodne evidencije.

U pretposljednem stupcu navedite razloge („Zahtjevi“), zašto se određena ciljna vrijednost mora postići.

Proizvod **Polutvrđi sir**

| T | Procesni korak | Parametar | Ciljna vrijednost | Zahtjevi |
|----------|------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Naziv proizvoda i datum proizvodnje | | | U slučaju da se proizvodi samo jedna serija dnevno, naziv proizvoda i datum proizvodnje definitivno raspoređuju proizvode u dotičnu seriju. Broj serije nije potreban. |
| A | Čuvanje mlijeka | Starost mlijeka | Max. 12 h | Zapisnik o starosti mlijeka olakšava povlačenje isporuke mlijeka iz vlastite staje i može se lako usporediti sa zapisima iz zapisnika staje (npr. primjena antibiotika). |
| B | Hladno predzrenje mlijeka | Broj serije | (tekući broj serije) | Kulture najčešće imaju broj serije koju osigurava proizvođač. Unosom ovog broja u vaše proizvodne evidencije, proizvođač i serija kulture se lako pronalazi. |
| C | Toplo predzrenje mlijeka | Broj serije | (tekući broj serije) | Kulture najčešće imaju broj serije koju osigurava proizvođač. Unosom ovog broja u vaše proizvodne evidencije, proizvođač i serija kulture se lako pronalazi. |
| D | Zakiseljavanje mlijeka | Broj serije | (tekući broj serije) | Sirila najčešće imaju broj serije koju osigurava proizvođač. Unosom ovog broja u vaše proizvodne evidencije, proizvođač i serija sirila se lako pronalazi. |
| E | Salamurenje | Broj serije | (tekući broj serije) | Sol najčešće ima broj serije koju osigurava proizvođač. Unosom ovog broja u vaše proizvodne evidencije, proizvođač i serija soli se lako pronalazi. |
| F | Tretiranje površine sira (premazivanje) s otopinom crvenog maza | Broj serije | (tekući broj serije) | Kultura za otopinu premaza (crvenog maza) najčešće ima broj serije koju osigurava proizvođač. Unosom ovog broja u vaše proizvodne evidencije, proizvođač i serija kulture za otopinu za premazivanje se lako pronalazi. |