

Zapisi o proizvodnji

Unesite naziv proizvoda za koji namjeravate sastaviti zapisnik o proizvodnji.

Različitim bojama označite **Recepturu** , **FSMS - sustav upravljanja sigurnošću hrane** kao i **Sljedivost**

Proizvod **Polutvrđi sir (Tilsiter tip)**

Date

Period of time	Procesni korak koji se prati	Parametar	Ciljna vrijednost		Korektivna mjera	Pojašnjenje (bilješke)
			R	Receptura		
			F	FSMS		
			S	Sljedivost		
	Čuvanje mlijeka	Vrsta mlijeka	R	kravlje mlijeko		
		Starost mlijeka	S	Max. 12 h		
		Temperatura čuvanja	F	6-8 °C	14 °C	Mlijeko se pasteurizira prije daljnje prerade. Provjerava se oprema za hlađenje.
	Toplinsko tretiranje mlijeka	Temperatura zagrijavanja	F	Pasterizacija mlijeka (63 °C kroz 30 min)		
		Sadržaj mliječne masti	R	3.0 %		
	Inokulacija mlijeka	Vrsta kulture	R	Mezofilna starter kultura		
		Broj serije	S			
		Količina kulture	R	0,8-1 %		
		Senzorska kontrola	F	kultura u redu	Jaki miris po kvascima	Starter kultura je prikladno zbrinuta i zamijenjena novom.
		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			
		Aktivitet sirila	R	1:15.000		
		Količina sirila	R	22 ml		
		Temperatura kod dodavanja sirila	R	31 °C		
		Vrijeme pahuljanja	R	20 min		
	Rezanje	Veličina rezanja sirnog zrna	R	5 mm		
		Stupanj kiselosti prije rezanja	R	6.50 pH		
		Trajanje rezanja	R	5 min		
	Pre-caseation	Trajanje miješanja	R	15-20 min		
	Ispiranje gruša	Odvajanje sirutke	R	-30 %		
		Dodavanje vode	R	+10-15 %		
		Temperatura vode	R	30-35 °C		
		Stupanj kiselosti nakon ispiranja zrna	R	6.48 pH		
	Zagrijavanje gruša	Temperatura nakon zagrijavanja	R	39 °C		
		Trajanje miješanja	R	20 min		
	Post-caseation	Trajanje miješanja	R	5 min		
	Odvajanje sirutke Cijeđenje kroz cijev izravno u kalupe ili cijeđenje prvo kroz sito da bi se odvojila sirutka, a zatim prelijevanje u	Odvajanje sirutke	R	-0-30 %		
		Stupanj kiselosti prije cijeđenja	R	6,40 pH		
		Vrsta kalupa	R	Kalupi za polutvrđi sir		
		Veličina sira	R	Promjer 17-19 cm, Visina 7 cm		
		Težina sira	R	1.7-1.8 kg		

	Pranje	Vrsta pranja	R	Praćenje Plana čišćenja i dezinfekcije		
	Cijeđenje	Temperatura prostorije	F	20-24 °C		
		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		
	Vađenje iz kalupa	Stupanj kiselosti nakon vađenja iz kalupa	F	5.15-5.20 pH		
	Salamurenje	vrijeme držanja u salamuri	R	30 h		
		Broj serije	S			
		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		
	Zrenje	Temperatura zrionice	R	13-15 °C		
		Vlažnost zrionice	R	85-90 % RV		
		Vrijeme zrenja	R	3 weeks		
	Tretiranje površine sira (premazivanje) s otopinom crvenog maza	Otopina crvenog maza	R	10% soli i Brevibacterium linens		
		Broj serije	S			
		Početak mazanja	R	Drugog dana nakon zrenja		
		Premazivanje i okretanje	R	Svaka 2 dana		
	Prodaja	Izgled	F	Crvenkasti premaz		
		Tekstura	F	ravan, gladak		
		Miris	F	aromatičan		
		Okus	F	jak, čist		

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

Datum:

Potpis: