

PRAĆENJE I NADZOR PARAMETARA PROCESA¹ U KKT 3 B

Sušenje i zrenje proizvoda¹

Obrazac ...

Datum ²	Vreme ²	Vrsta proizvoda i oznaka partije/šarže	Temperatura ³	Relativna vlažnost/ Cirkulacija vazduha ³	Kraj sušenja ³	Provera kvaliteta i pH vrednosti proizvoda ⁴	Neusaglašenost / Zapažanja	Kontrolisao	Nadzor/ Datum i vreme

¹ Zapisi o procesu proizvodnje vode se za svaku komoru/prostoriju i za svaki proizvod u procesu sušenja i zrenja proizvoda;

² Obrazac može da bude nedeljni/mesečni, ili u obliku knjige; vreme sušenja se računa od kraja poslednjeg dimljenja, odnosno prenošenja proizvoda u komoru za sušenje i zrenje do kraja procesa proizvodnje; realno vreme može da se zapisuje ručno ili da se koriste podaci automatskog zapisa (termograf, elektronski uređaj);

³ Učestalost/broj kontrola određuje proizvođač (ako se parametrima procesa ne upravlja automatski i tako registruju/zapisuju i parametri procesa, provera i ručno vođenja zapisa treba da se radi najmanje dva puta dnevno); korisno je imati alarmni uređaj koji upozorava da su kritične granice procesa (temperatura, vlažnost vazduha, cirkulacija vazduha) ugrožene ili prekoračene;

⁴ Učestalost provere kvaliteta (spoljni izgled, konzistencija, presek, povezanost nadeva, boja, miris) određuje proizvođač u vremenskim intervalima koji su dovoljni za potvrđivanje stabilnosti procesa sušenja i zrenja; gotov proizvod (na kraju procesa sušenja) mora da ima manje od 35% vlage; određivanje pH vrednosti svake vrste fermentisanih suvih i polusuvih kobasica treba da se radi periodično (npr. to je posebno važno na početku rada u novim uslovima proizvodnje – nov ili rekonstruisan objekat/prostorije; posle promene sastava ili promene tehnoloških parametara) i na kraju procesa sušenja i zrenja proizvoda (npr. propisano je da fermentisana suva kobasica proizvedena na tradicionalni način, kao što je *Domaći kulen*, mora da ima pH vrednost najmanje 5.3);

Za neusaglašenost upisati korektivnu meru i označiti da je mera izvršena i dala prihvatljiv rezultat;