

#	Kontrolna tačka	Opis	Metod kontrolisanja
1.	Lokacija farmi za uzgoj svinja- Proizvođača/dobavljača	Uzgojeno u administrativnoj opštini Bački Petrovac u području proizvodnje geografske oznake (KO Bački Petrovac, KO Gložan, KO Kulpin, KO Maglić)	Vizuelno, Pregled dokumentacije (GPS koordinate, mape Izvod iz registra PG za životinje)
2.	Rasa svinja	Landras	Pregled dokumentacije Vizuelno
3.	Ishrana svinja	Pretežno iz geografskog područja	Pregled dokumentacije (struktura biljne proizvodnje i evidencije proizvođača/dobavljača i sl)
4.	Poreklo začinske paprike (ljute i slatke)	Proizvedeno u administrativnoj opštini Bački Petrovac u području proizvodnje geografske oznake (KO Bački Petrovac, KO Gložan, KO Kulpin, KO Maglić)	Pregled dokumentacije (GPS koordinate, struktura biljne proizvodnje, evidencije proizvođača/dobavljača, računi i sl)
5.	Lokacija klanja i prerade	U administrativnoj opštini Bački Petrovac u području proizvodnje geografske oznake (KO Bački Petrovac, KO Gložan, KO Kulpin, KO Maglić)	Pregled dokumentacije (GPS, registracija/prijava objekta)
6.	Vreme klanja	Krajem novembra i u toku decembra kada su temperature vazduha oko 0°C	Pregled dokumentacije Vizuelno

PMP	Izveštaj o prijemnom kontrolisanju	H.P 00-1.0
------------	---	-------------------

Naziv proizvoda	
Dobavljač	
Otpremnica (broj i datum)	
Deklarisana količina	
Utvrđena količina	

Karakteristike koje se kontrolišu:			
Naziv karakteristike	Utvrđena vrednost		
Spoljašnji izgled	Svojstven	da	ne
Boja	Svojstvena	da	ne
Miris	Svojstven	da	ne
Temperatura			

Prilozi:
Uverenje o zdravstvenoj bezbednosti
Utvrđene neusaglašenosti:
Ocena o prihvatljivosti količine:
Identifikacioni broj 14/2/20

Datum: 14.2.2020

Potpis:

#	Kontrolna tačka	Opis	Metod kontrolisanja
7.	Starost i težina svinja prilikom klanja	9-12 meseci, 135-200 kg	Pregled dokumentacije Vizuelno
8.	Delovi svinje koji se koriste u preradi	But, plećka, kare, vrat, odresci trbušine, čvrsto masno tkivo, leđa i trbušina. Meko masno tkivo i grubo vezivno tkivo se ne koriste.	Pregled dokumentacije Vizuelno
9.	Dodatak začina	Sastojci: Pasirani beli luk, so, kim, začinska paprika (ljuta ili mešavina ljute i slatke), šećer	Pregled dokumentacije Vizuelno
10.	Priprema nadeva	Sečenje mišićnog tkiva (kocke veličine 40-50 mm), usitnjavanje na mašini, razvlačenje na stolu, dodatak začina, mešanje i „svlačenje“	Auto kontrola Vizuelno
11.	Upotrebljeni omotač	Zadnji deo svinjskih debelih creva ili kolageni omotači dijametra 60-65 mm	Pregled dokumentacije Vizuelno

PMP	EVIDENCIJA PROIZVODNJE	H.P 00-1.0 Datum: _____
-----	-----------------------------------	----------------------------

Naziv proizvoda:

Sirovina	ID br.sirovine	Proizvedena količina svežeg proizvoda (kom. i kg)		ID br. proizvoda

Izvršilac:

www.menti.com
Code: 54 88 50

www.menti.com
Code: 57 80 98

Svojstva	Ocene opis	KV	Greške
Spoljašnji izgled	5- 4- 3- 2- 1-	1	loše podvezivanje
			deformisana površina, nepravilna obrada prirodnih creva, naslage masti i soli na površini, ostali nedostaci
			omotač se teško odvaja od nadeva, naboranost omotača
			plesnivost
Izgled preseka	5- 4- 3- 2- 1-	6	nepravilan mozaički izgled preseka, postojanje tamnog ruba na obodu poprečnog preseka
			zamašćenost, uljasta mast ispod omotača, previše vezivnog tkiva, previše masnog tkiva, brza promena boje preseka, ostalo
			sivi (sivosmeđi) ili bleđi centar
			ostale diskoloracije (zeleno obojavanje, ružičaste diskoloracije masnog tkiva). žuta boja masnog tkiva

Bodovi	Opis svakog nivoa kvaliteta
5	Proizvod poseduje karakteristična pozitivna svojstva koja su posebno izražena i/ili ne poseduje nikakve nedostatke i greške
4	Proizvod pokazuje minimalna odstupanja i/ili greške, koje gotovo ne utiču na ukupni utisak o kvalitetu
3	Proizvod pokazuje izvesne nedostatke i/ili greške, koje međutim nisu ispod propisima predviđenih minimalnih zahteva
2	Proizvod ima nedostatke i/ili greške koje su ispod standardizovanih minimalnih zahteva, ali se proizvod uz manju doradu može koristiti
1	Proizvod pokazuje znatne nedostatke i/ili greške, izražene u takvoj meri da se ne može koristiti prema prvobitnoj nameni. Ne može se dopustiti njegova trgovina.
0*	Proizvod ima izražene nedostatke koji ga karakterišu kao pokvarenu namirnicu, pa se zbog toga ne može koristiti za ljudsku ishranu.