

Kategorizacija mesa - koja kategorija živorinje je u pitanju (svinja od koliko kg))

Specificirati koja je granulacija

Žuta- roštilj meso ne sme da ima aditive

Koja u živorinja je u pitanju?

oblikova

www.menti.com
code: 20 90 63

Procenat soli ne sme da pređe 2%

Izbaciti aditive

Leskovačko roštilj meso

predlažemo izmenu vezano za aditive i sojin proteinski preparat...nije primenjivo za većinu malih proizvođača

eliminirati fosfate

Količinu aditiva ograničiti u skladu sa previlnikom

Precizirati količine aditiva.

Ukoliko nema aditiva , navesti da treba čuvati zamrznuto do upotrebe.

definisati vrstu masnoće, dal je cvrsto masno tkivo...

Precizirati koja je to dobra proizvođačka praksa

Meso se sече na komade od 300 do 500 gr. od vrata, plećke, potplećke, leña, rebara, potrbušine i podлактице – od prednje četvrti, a od zadnje četvrti od mesa buta i slabina usitњених сецкањем у сецкалици (кутеру) до одређене granulacije, са додацима кухињске соли до 2,2% рачунато на готов производ, адитива (калцијум фосфат и витамин Ц) у количинама које одговарају правилима добре произвођачке праксе, сојиног протеинског препарата Е-341 и Е-300 у количини од 7 гр. на 1 кг, са садржајем воде од 58 до 61% и масти од 17 до 20%, са роком употребе од 48 часова на Т до +4 Ц и 60 дана на Т -18 Ц, те се од тако добијене масе ручном обрадом (пљескањем) обликују пљескавице, а ручно или уз помоћ левка обликују се ћевапчићи.

Somborski sir

Табела 3.2. Захтеви за микробиолошку исправност млека у производњи

сира

Микроорганизми	Норма			
	n	m	M	c
<u>Salmonella spp. у 25г</u>	n 5	m 0	M 0	c 0
<u>Listeria monocytogenes у 25г</u>	n 5	m 0	M	c 0
<u>Staphylococcus aureus у г</u>	n 5	m 10^3	M 10^4	c 2
<u>E. coli у г</u>	n 5	m 10^3	M 10^4	c 2

**Petrovacka
kobasica -
Parametri i
kriterijumi
ukupnog
kvaliteta:**

**pHk \geq 5.3; sadržaj
proteina mesa (%) \geq
25; indeks proteolize \geq
15; sadržaj slobodne
masti(%) \leq 35; sadržaj
vode(%) \leq 35; sadržaj
NaCl(%) \leq 3.5; boja L*=
32 - 37; nutritivna
vrednost: sadržaj NaCl
< 3.5;**

**100 mg/100 g
proizvoda; energetska
vrednost = 1600 - 1900
KJ/100 g proizvoda; da
proizvod odgovara
zahtevima u pogledu
zdravstvene
ispravnosti: Sl. list
SFRJ br. 53/91
(mikrobiološki), Sl. list
SRJ br. 5/92**

**www.menti.com
code: 22 82 07**