| **РЕФЕРЕНЦА** | **Бр.** | **ЗАХТЕВ** | **У** | **Н** | **НП** | **КОМЕНТАР** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ДЕО I** | **ТЕМПЕРАТУРНИ ЗАХТЕВИ** | | | | | |
|  |  | Субјекти у пословању храном морају осигурати да, је по пријему у објекат за прераду |  |  |  |  |
| Поглавље I, Одељак II, B, 3 | 1 | По приспећу о објекат, температуре млека и колострума не прелази 10ºC. |  |  |  |  |
| Поглавље II, 1 | 2 | * млеко брзо охлађено на температуру од највише 6ºC И да се чува на тој температури до прераде. |  |  |  |  |
|  | 3 | * колострум брзо охлађен на температуру од највише 6ºC или се одржава у замрзнутом стању и чува на тој температури до прераде. |  |  |  |  |
| Поглавље II, 2 |  | Међутим, субјекти могу да чувају млеко и колострум на вишој температури ако: |  |  |  |  |
| 4 | * прерада почиње одмах након муже, или у року од четири сата од пријема у објекат за прераду; или |  |  |  |  |
| 5 | * надлежни орган одобри вишу температуру из технолошких разлога због производње одређених производа од млека или на бази колострума. |  |  |  |  |
| **ДЕО II** | КРИТЕРИЈУМИ ЗА СИРОВО МЛЕКО И КОЛОСТРУМ (узорци из газдинстава) | | | | | |
| Правилник о квалитету сировог млека | 6 | Субјекти у пословању храном морају применити процедуре како би осигурали да се млеко сврстава у класе I-II у складу са чланом 20. Правилника о квалитету сировог млека. |  |  |  |  |
| **ДЕО III** | **ЗАХТЕВИ ЗА ТЕРМИЧКУ ОБРАДУ** | | | | | |
| Поглавље II, 1 |  | Када се сирово млеко, колострум и производи од млека или на бази колострума термички обрађују, субјекти осигуравају да су задовољени захтеви постављени у одељку Б2 контролне листе А. Нарочито осигуравају да су, током следећих процеса, испуњени следећи посебни захтеви: |  |  |  |  |
| 7 | * Пастеризација се врши третманом који подразумева: * високу температуру за краћи временски период (најмање 72ºC за 15 секунди); * ниску температуру за дужи временски период (најмање 63ºC за 30 минута); или * било која комбинација временско -температурних услова којима се постиже исти ефекат,тако да производ показује, где је то применљиво, негативне резултате на испитивање присуства алкалне фосфатазе одмах након таквог третмана. |  |  |  |  |
| 8 | * Тест на алкалну фосфатазу врши се по стандарду ISO 11816-2:2016 |  |  |  |  |
| 9 | * Прерада под ултра високом температуром (УХТ) постиже се третманом: * који подразумева непрекидан ток топлоте на високој температури у кратком временском периоду (не мање од135 C у комбинацији са одговарајућим временом протока) тако да нема присуства патогених микроорганизама или спора које могу да расту у прерађеном производу када се чува у асептички затвореној посуди на амбијенталној температури, и * који осигурава микробиолошку стабилност производа након инкубације у трајању од 15 дана на 30 ºC у затвореним посудама или седам дана на 55 ºC у затвореним посудама или након било којег метода ако је демонстрирано да је примењен одговарајући третман. |  |  |  |  |
| **ДЕО IV** | **УМОТАВАЊЕ И ПАКОВАЊЕ** | | | | | |
| Поглавље III | 10 | Потрошачка паковања херметички се затварају одмах након пуњења у објекту где се врши последња термичка обрада течних производа од млека, и то путем уређаја за херметичко паковање који спречавају контаминацију. Систем херметичког паковања изведен је тако је да након отварања паковања остаје јасан доказ отварања и лако га је проверити. |  |  |  |  |

|  |
| --- |
|  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Име и потпис

ДАТУМ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_