

SADRŽAJ

1. UVOD.....	4
Predmet istraživanja	4
Cilj istraživanja.....	4
Struktura rada	4
Metode istraživanja.....	4
2. ZAKONSKA REGULATIVA I BEZBJEDNOST HRANE	6
3. PROIZVODNJA HLJEBA, DONOŠENJE PROIZVOĐAČKE SPECIFIKACIJE, TEHNOLOŠKI POSTUPAK DOBIJANJA HLJEBA	8
3.1. Donošenje proizvođačke specifikacije i normativa	8
3.2. Nabavka neophodne sirovine.....	8
3.2.1. Procedura za nabavku sirovina.....	8
3.2.2. Proces nabavke	9
3.2.3. Sirovine u pekarstvu i uticaj kvaliteta sirovina na kvalitet gotovog proizvoda .	14
3.3. Nabavka neophodne opreme	18
4. PROIZVODNJA CRNOG HLJEBA, KONTROLE I PLASMAN	21
4.1. Opis tehnološkog procesa proizvodnje crnog hljeba.....	21
4.2. Kontrola finalnog proizvoda.....	27
4.3. Mikrobiološke samokontrole - godisnji plan.....	32
4.4. Plasman gotovog proizvoda i procedura za povlačenje proizvoda u slučaju grešaka	34
4.4.1. Identifikacija gotovih proizvoda	34
4.4.2. Praćenje distribucije gotovih proizvoda.....	34
4.4.3. Održavanje zapisa o reklamacijama na sigurnost proizvoda	34
4.4.4. Uočavanje potrebe za povlačenjem.....	34
4.4.5. Odgovornosti i zaduženja tima koji provodi povlačenje proizvoda.....	34
4.4.6. Utvrđivanje podataka proizvodnje	34
4.4.7. Odluka o povlačenju proizvoda.....	35
4.4.8. Kontrola povučenog proizvoda	35
4.4.9. Prenamjena proizvoda	35
5. ZAKLJUČAK	38
6. LITERATURA.....	39
7. POPIS SLIKA, TABELA I DIJAGRAMA.....	40