

ОБРАЗЕЦ

План производственного контроля творога 9% — ОБРАЗЕЦ

Организация: ООО «Молочные традиции» (образец)

общие положения

План производственного контроля (ППК) устанавливает систему контроля качества и безопасности творога 9% на всех этапах производства согласно требованиям ТР ТС 033/2013 и применимым стандартам, обеспечивая выпуск продукции, соответствующей нормативным требованиям и требованиям потребителей.

объекты/показатели контроля

Контролю подлежат сырое молоко, промежуточные продукты на этапах пастеризации, заквашивания и сквашивания, готовая продукция и упаковочные материалы по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям, а также условия хранения и сроки годности.

периодичность контроля

Контроль входящего сырья проводится при каждой партии молока; технологические параметры мониторируются непрерывно или в точках ККТ согласно графику; готовая продукция тестируется перед отпуском партии; условия хранения проверяются не реже одного раза в смену.

ответственные лица

Общее руководство ППК возлагается на начальника производства; контроль входящего сырья — на оператора приёмки; мониторинг технологических операций — на операторов линии; микробиологические и физико-химические анализы — на лаборантов; хранение и отпуск — на начальника склада готовой продукции.

формы учёта и отчётности

Результаты контроля фиксируются в журналах входящего контроля, технологических картах операций, журналах лабораторных анализов и актах отпуска готовой продукции; ежемесячные сводные отчёты о результатах ППК представляются руководству и хранятся не менее 3 лет.

График производственного контроля

- Сырое молоко: Микробиологическое качество (КМАФАнМ) — При каждой партии (ежедневно, 1–2 раза) (Посев на среду РСА (ГОСТ 31449), инкубация 72 ч при 30 °С)
- Сырое молоко: Физико-химические показатели (жирность, кислотность, плотность) — При каждой партии (ежедневно) (Титриметрия (кислотность), денситометрия (плотность) согласно ТР ТС 033/2013)
- Молоко после пастеризации (ККТ): Остаточная микрофлора (проба Люголя, фосфатаза) — 1 раз в смену (Проба на щелочную фосфатазу (ГОСТ 31450); подсчёт КМАФАнМ)
- Закваска перед внесением: Жизнеспособность и чистота культур — 1 раз в неделю (Микроскопия и посев на дифференцирующие среды (согласно действующим нормативным требованиям))
- Сгусток при сквашивании (ККТ): pH и готовность к обработке — Непрерывный мониторинг; контроль каждые 30 мин (pH-метрия; оценка консистенции и кислотного сгустка при помощи ножа)
- Творог готовый: Общее микробное число (КМАФАнМ), БГКП, патогенные микроорганизмы — 1 раз в смену (перед отпуском партии) (Посев на среду РСА (72 ч, 30 °С), на ЭНДО (48 ч, 37 °С); ПЦР при необходимости)
- Творог готовый: Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция, внешний вид) — При каждой партии (перед фасовкой) (Органолептическая оценка группой дегустаторов согласно ТР ТС 033/2013)
- Творог готовый: Физико-химические показатели (жирность, влажность, кислотность) — 1 раз в смену (Титриметрия (кислотность); весовой метод (влажность); метод Роза-Готтлиба (жирность))

