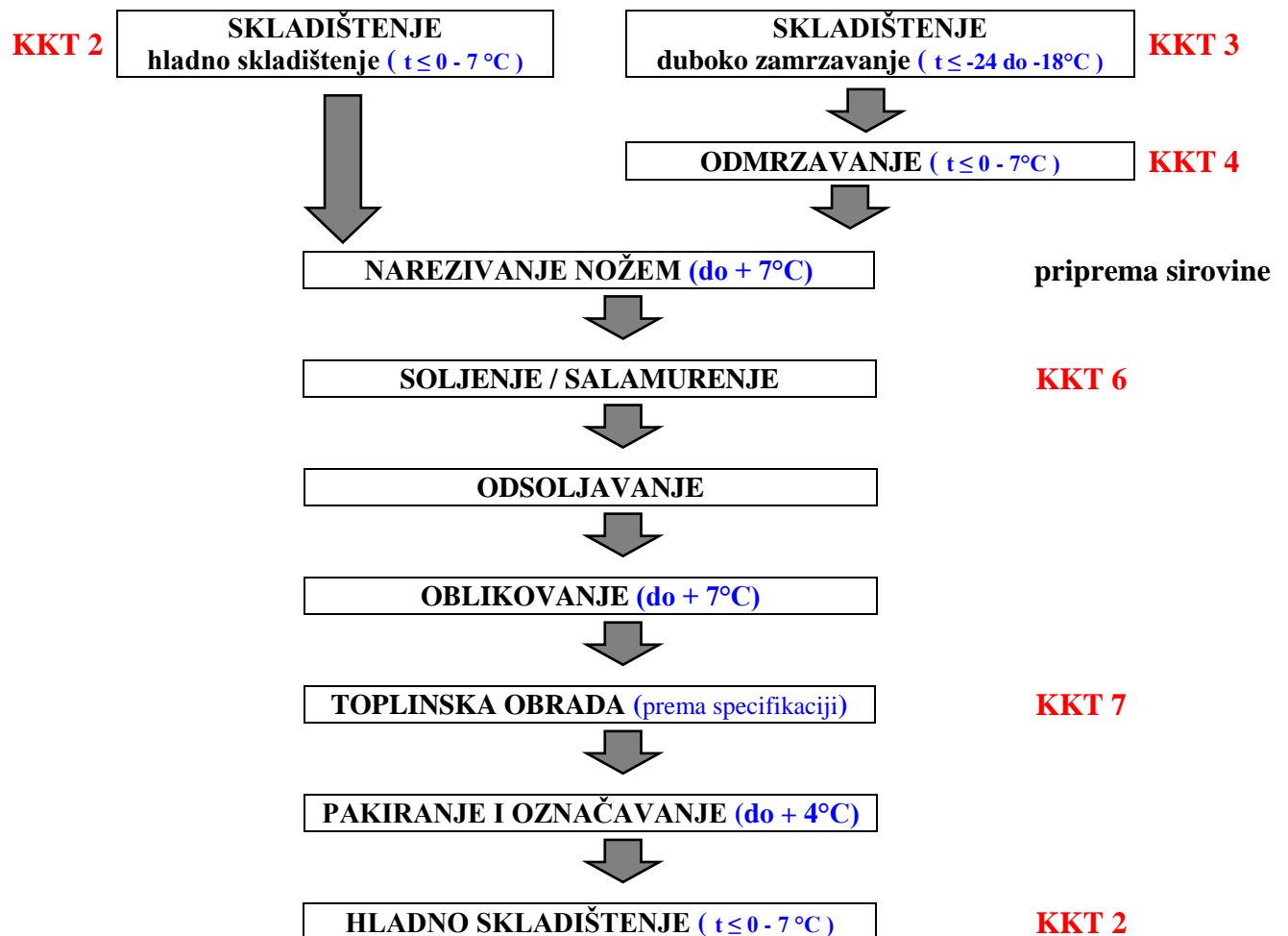


4. HACCP STUDIJA

4.4. Dijagram toka – polutrajni suhomesnati proizvodi

Oznaka dokumenta: RU-DTPSP

Verzija: 2.0



naziv	soljenje/salamurenje	kuhanje	dimljenje	prženje/pečenje	hlađenje	trajanje
dimljena šunka	4 °C / 3-4 tjedana		18-20 °C 2-2 dana		22 °C / 8-12 sati	
dimljena lopatica	4 °C / 3-4 tjedana		18-20 °C 2-3 dana		22 °C / 8-12 sati	
dimljena pečenica	4 °C / 3-4 tjedana		18-20 °C 2-3 dana		22 °C / 8-12 sati	
dimljena vratina	4 °C / 3-4 tjedana		18-20 °C 2-3 dana		22 °C / 8-12 sati	

naziv	soljenje/salamurenje	kuhanje	dimljenje	prženje/pečenje	hlađenje	trajanje
sječeno meso	4 °C / 2 tjedna		68° C 3-5 sati		22 °C / 8-12 sati	
vratina b.k.	4 °C / 2 tjedna		68° C 3-5 sati		22 °C / 8-12 sati	
svinjska rebra	4 °C / 2 tjedna		68° C 3-5 sati		22 °C / 8-12 sati	
prsni vršci	4 °C / 2 tjedna		68° C 3-5 sati		22 °C / 8-12 sati	
kare b.k.	4 °C / 2 tjedna		68° C 3-5 sati		22 °C / 8-12 sati	
rolana šunka	4 °C / 2 tjedna		68° C 3-5 sati		22 °C / 8-12 sati	
rolana plećka	4 °C / 2 tjedna		68° C 3-5 sati		22 °C / 8-12 sati	
hamburger	4 °C / 2 tjedna		68° C 3-5 sati		22 °C / 8-12 sati	
slanina	4 °C / 3 tjedna		35° C 3-5 sati		22 °C / 8-12 sati	

buncek	4 °C / 10 dana		68° C 3-5 sati		22 °C / 8-12 sati	
kračica	4 °C / 10 dana		68° C 3-5 sati		22 °C / 8-12 sati	
svinjske kosti	4 °C / 7 dana		68° C 3-5 sati		22 °C / 8-12 sati	
svinjske repići	4 °C / 7 dana		68° C 3-5 sati		22 °C / 8-12 sati	
svinjske nogice	4 °C / 7 dana		68° C 3-5 sati		22 °C / 8-12 sati	

pečeni hamburger	4 °C / 7 dana			80° C 3-5 sati	22 °C / 8-12 sati	
pečena mesnata slanina	4 °C / 7 dana			80° C 3-5 sati	22 °C / 8-12 sati	