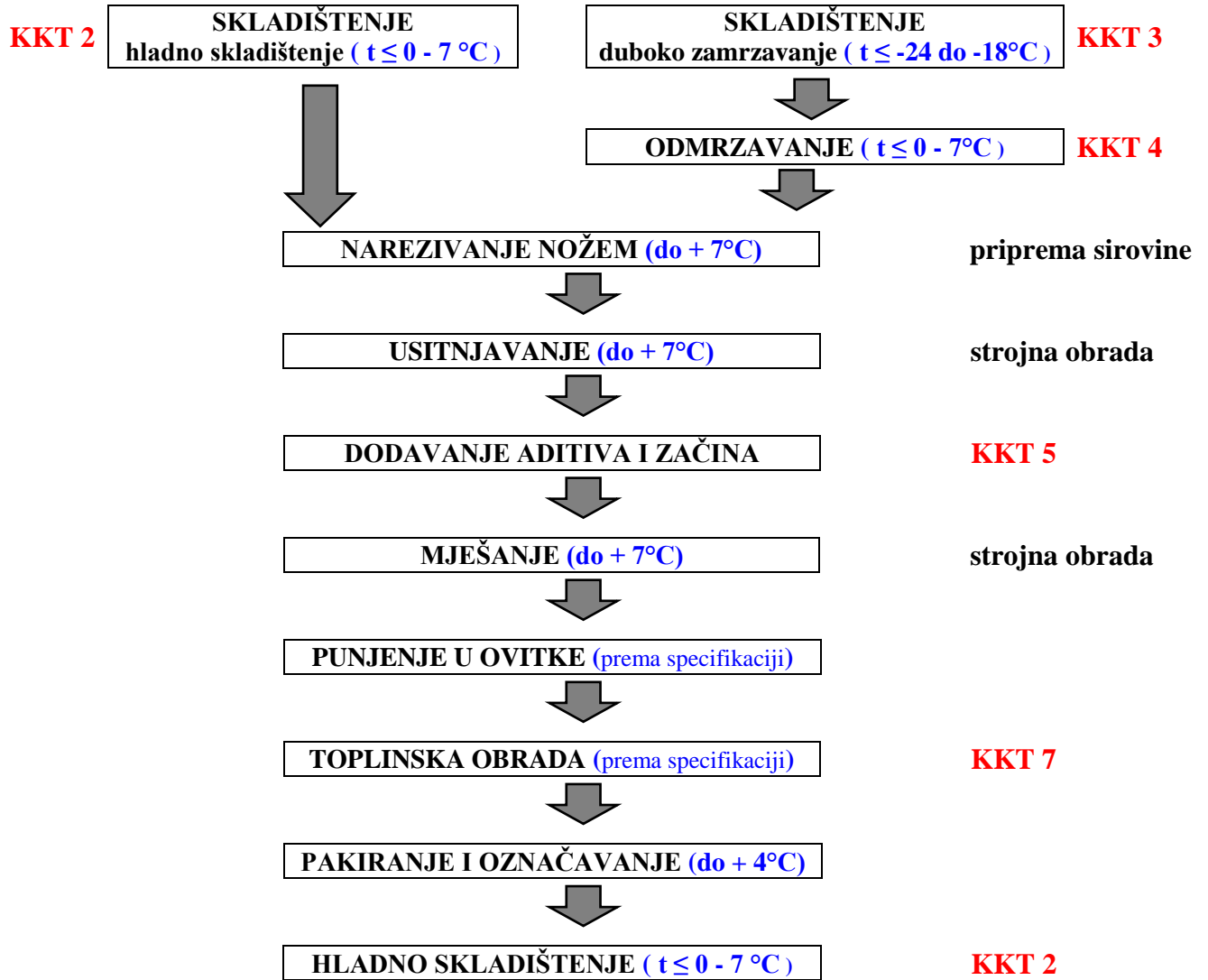


4. HACCP STUDIJA

4.3. Dijagram toka – toplinski obrađene kobasice

Oznaka dokumenta: RU-DTTOK

Verzija: 2.0



naziv	ovitak	promjer ø	kuhanje/barenje	dimljenje	prženje/pečenje	hlađenje	trajanje
hrenovka	prirodni	24 mm	80 °C			12 °C	2 sata 15 min
safalada	umjetni/prirodni	30 mm	80 °C			12 °C	2 sata 10 min
ekstra kobasica	umjetni	60 mm	80 °C			12 °C	1 sat 25 min
pariška kobasica	umjetni	90 mm	80 °C			12 °C	2 sata 10 min

naziv	ovitak	promjer ø	kuhanje/barenje	dimljenje	prženje/pečenje	hlađenje	trajanje
tirolska	umjetni	70/120 mm	80 °C				2/3 sata
mortadela	umjetni	140 mm	64 °C				3 sata 40 min
mesni doručak	umjetni	75 mm	80 °C				2 sata
kranjska	prirodni	30-32 mm	80 °C				2 sata 15 min
somerica	umjetni	80 mm	80 °C				2 sata 40 min
jeger	umjetni	40-43 mm	64 °C	64 °C		12 °C	2 sata 20 min
lovačka	umjetni	41-43 mm	64 °C	64 °C		12 °C	2 sata 20 min
špek salama	umjetni	40-43 mm	80 °C	64 °C		12 °C	2 sata 20 min
debrecinska	prirodni	22-24 mm	80 °C	64 °C		12 °C	1 sat 40 min
pučka	prirodni	30-32 mm	80 °C	64 °C		12 °C	2 sata 15 min

naziv	ovitak	promjer ø	kuhanje/barenje	dimljenje	prženje/pečenje	hlađenje	trajanje
tlačnica	umjetni	120 mm	80 °C			12 °C	2 sata 30 min
krvavica	prirodni	33-34 mm	80 °C			12 °C	30 min
pašteta u crijevu	umjetni	38 mm	80 °C			12 °C	30 min