



196625,
г. Санкт-Петербург,
Фильтровское шоссе,
д. 3, корп. 2, офис 236
Тел.: +7 (812) 245-36-87
E-mail: 8ev@8ev.ru
www.8ev.ru

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ

ООО «ЕВ»

Рекомендации для мойки молокопровода.



Параметр	Сейчас	Необходимо
Ополаскивание после дойки, град.	6°C	...-...°C
Мойка щелочная, град.	58°C	...-...°C
Ополаскивание после мойки, град	30°C	...°C

Пыжи, молочный шланг необходимо замачивать в Biotec 1% (10л – 100 мл.) до момента использования.

Режимы мойки:

- 1 день: Щелочь + Щелочь.
- 2 день: Щелочь + Щелочь
- 3 день: Щелочь – Кислота

и так последовательно, то есть каждая 6-ая мойка кислота. Таким образом необходимо мыть молокопровод не менее 1 месяца, после чего произвести замеры.

Рекомендации по доению.

Массаж каждого соска перед доением.

Сдаивание первых струек молока в специальную чашу.

Максимально быстро обработать соски после доения, не сливать средство обратно в канистру.

Дезинфекция временных мест содержания телят – Forbicid.

Салфетки для обработки вымени до доения: замачивание в средстве Biotec 1% (10л – 100 мл.).

Стирку необходимо производить в специальном средстве для стирки и дезинфекции.

Показатели проверки «Цеха переработки молока», после рекомендаций



Пастеризатор большой: внутри емкости =2 – отлично.

кран слива (внутри) = 63*



* - высокий показатель вызван: «плохо помыто» - необходимо после мытья внутренней емкости, производить слив мощного средства через кран слива, и только потом снимать и разбирать кран для мойки.



196625,
г. Санкт-Петербург,
Фильтровское шоссе,
д. 3, корп. 2, офис 236
Тел.: +7 (812) 245-36-87
E-mail: 8ev@8ev.ru
www.8ev.ru

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ

ООО «ЕВ»



Пастеризатор маленький: внутри емкости = 128 - !!!

* - не закрыт крышкой, поэтому высокий показатель

кран слива (внутри) = измерения не проводились, так как высокий показатель внутри емкости.

Необходимо действовать по помывке, аналогично «Большого пастеризатора»



Запчасти от пастеризатора = 726- !!!

Очень высокий показатель, вызвано следующими причинами:

- плохо помыто, не соблюдена процедура мойки

- не должны лежать, в открытом контейнере; необходимо контейнер закрывать.

- нет дезинфекции воздуха (бактерицидный облучатель)



Ведро молочные = 190

Ведро взято из центра, поэтому высокий показатель вызван следующими причинами:

- плохо помыто, не соблюдена процедура мойки

- нет дезинфекции воздуха (бактерицидный облучатель)



Руки рабочего технолога: в перчатках = 137*

без перчаток = 170*



* - очень много - необходимо установить дозатор с моющим средством и локтевой дозатор с дезинфицирующим средством.

Положенные показатели: не более 40.



Молочный танк = 36

Показатель в норме, но на грани.

Необходимо установить бактерицидный облучатель.

Основные выводы:

1. Установить бактерицидный облучатель: в цехе переработки молока и цех с танками для молока.

2. Установить дозатор с моющим средством и локтевой дозатор с дезинфицирующим средством для рук.



196625,
г. Санкт-Петербург,
Фильтровское шоссе,
д. 3, корп. 2, офис 236
Тел.: +7 (812) 245-36-87
E-mail: 8ev@8ev.ru
www.8ev.ru

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ

ООО «ЕВ»

3. Установить диспенсер с одноразовыми бумажными салфетками.
4. Использовать одноразовые мешки для ведра с отходами.
5. Соблюдать прописанную технологию замачивания и мойки.
6. После помывки пастеризаторов закрывать крышки.
7. Не допускать нахождение посторонних в цехе без: халата, шапочки и бахил.

Показатели осмотра «Цеха переработки молока»:

1. Отсутствует приточно-вытяжная вентиляция: в связи с чем, выпадает конденсат на потолок, стены и т.д.; образуется грибок.



Необходимо установить, как минимум, вытяжную вентиляцию с вытяжным зонтом и установить его над столом.

Габариты зонта 1200x700, нерж. сталь.

Обработать специализированным средством стены, потолок, откосы и пр. для удаления грибка.



Перед входом в цех переработки молока убрать:

вешалку!!!

Установить:

Дезковрик – у Вас имеется

Ёмкость для бахил.

Локтевой дозатор для дезсредства.

Ёмкость для одноразовых шапочек.

Ёмкость для одноразовых халатов.

Дозатор жидкого мыла у раковины.





196625,
г. Санкт-Петербург,
ФильТРовское шоссе,
д. 3, корп. 2, офис 236
Тел.: +7 (812) 245-36-87
E-mail: 8ev@8ev.ru
www.8ev.ru

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ

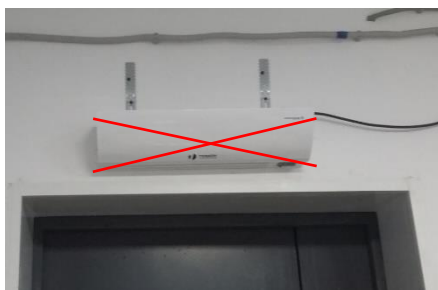
ООО «ЕВ»



Отсечь помещение переработки молока и коридор, где расположены санузел и душ.

Это можно осуществить следующим образом:

- установить полосовую завесу с двух сторон проема, а существующую дверь снять.



Снять тепловентилятор в цехе переработки молока!!!



Наружный блок холодильной установки вынести на улицу!!!

В цехе он находится не может.

Так как «цех переработки молока» имеет не большую площадь, предлагаем Вам вынести холодильную камеру на улицу. Это все равно Вам придется сделать, как только увеличатся объёмы производства.

Необходимо соединить Холодильную камеру и Цех - тамбуром.

Холодильная камера

Необходимо составить проект расстановки стеллажей. По этому проекту мы можем составить план установки внутреннего блока и только после этого можно понять куда вешать внутренний блок.

Данный блок не совсем подходит для камеры созревания сыров по следующим причинам, поэтому мы рекомендуем:

- высокая скорость потока воздуха - после расположения стеллажей, определим воздушные потоки и их перераспределение с помощью дополнительных конструкций.
- низкая температура кипения фреона.
- пункт выше касается и вентилятора для распределения влажности.
- внутренний блок холодильной установки крашенный, перегородки внутри блока стальные – срок службы данного внутреннего блока 1-2 года. При этом необходимо производить его дезинфекцию, не менее чем раз в 1 месяц. Необходимо заложить в бюджет замену внутреннего блока, на воздухоохладитель для камеры созревания сыров.

**Рекомендации для цеха переработки молока
по технологии.**



196625,
г. Санкт-Петербург,
Фильтровское шоссе,
д. 3, корп. 2, офис 236
Тел.: +7 (812) 245-36-87
E-mail: 8ev@8ev.ru
www.8ev.ru

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ

ООО «ЕВ»

1. Необходимо оснастить:

- лабораторными весами для точного взвешивания ингредиентов (закваски, ферменты, соль и т.д.)!!!

- стеклянной лабораторной посудой (стаканы на 100-150 мл) для взвешивания и разведения ингредиентов (закваски, ферменты, соль и т.д.),

- рН – метр для измерения кислотности молока и сырной массы для сулугуни и моцареллы;

2. Необходимо завести журнал (тетрадь) для контроля производства продукции. Каждый раз, во время приготовления продукции, фиксировать все процессы (время пастеризации, температуру, кол-во закваски, кол-во фермента, выход готового продукта и т.д.);

3. Поменять режимы пастеризации сырья, режимы заквашивания и сквашивания;

4. Заменить закваску для сметаны на закваску и/или;

5. Использовать вместе с основной закваской защитную производства ... или;

6. Заменить закваску для сыра сулугуни на ... и/или ...;

7. Заменить фермент для сквашивания сыра сулугуни, чечил, моцарелла и т.д. на ... или ... (для производства творога эти ферменты не подходят!).

Инструкция по приготовлению сметаны в ёмкости длительной пастеризации.

1. Необходимое количество молока профильтровать через стерильный ... фильтр (одноразовый желательнее), залить в ёмкость для пастеризации и нагреть до температуры ...-...°С.

2. Молоко пропустить через сепаратор.

3. Полученные сливки пастеризуют при ... - ...°С с выдержкой от ... с до ... мин или ... – ...°С с выдержкой от ... с до ... мин;

4. Охлаждение сливок до температуры заквашивания ... – ...°С;

5. Заквашивание:

- рассчитать необходимую дозировку закваски;

- край пакета с закваской предварительно обработать спиртом или дез.средством;

- продезинфицировать лезвия ножниц спиртом или дез.средством и надрезать край пакетика с закваской;

- на весы устанавливаем стеклянный лабораторный стакан для взвешивания закваски;

- продезинфицированной ложечкой (шпателем) насыпать необходимое количество закваски в сухой стакан;

- в стакан с закваской добавить небольшое количество подготовленных сливок из основной ёмкости;

- сливки и закваску тщательно перемешать в стакане ложечкой и внести в основные сливки (в пастеризаторе);

- тщательно перемешать сливки мешалкой;

- накрыть крышкой;

6. Сквашивать сливки при температуре ...-...°С ... – ... часов, в течении сквашивания сливки перемешать несколько раз;

7. Готовую сметану тщательно перемешать, расфасовать и поставить на охлаждение в холодильник при температуре ...-...°С для созревания (...-... часов). Температура хранения готового продукта ...-...°С.

Инструкция по приготовлению обезжиренного молока в ёмкости длительной пастеризации.



196625,
г. Санкт-Петербург,
Фильтровское шоссе,
д. 3, корп. 2, офис 236
Тел.: +7 (812) 245-36-87
E-mail: 8ev@8ev.ru
www.8ev.ru

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ

ООО «ЕВ»

1. Молоко профильтровать через лавсан или одноразовый фильтр, подогреть до ...-...°С;
2. Сепарируем;
3. Полученный обрат пастеризовать при температуре ...°С с выдержкой ... минут;
4. Охлаждают до температуры ... - ...°С;
5. Разливают в чистую продезинфицированную тару;
6. Хранят при температуре ...-...°С не более ... часов.

Инструкция по приготовлению рассольных мягких сыров (сулугуни, моцарелла и т.д.).

1. Молоко сырьё профильтровать через одноразовый или многоразовый продезинфицированный лавсановый фильтр;
2. Залить в ёмкость для пастеризации, нагреть до температуры°С и выдержать минут;
3. Охладить до температуры заквашивания ... – ...°С;
4. Заквашивание (.... – мин):
 - рассчитать необходимую дозировку закваски;
 - край пакета с закваской предварительно обработать;
 - продезинфицировать лезвия ножниц спиртом или дез.средством и надрезать край пакетика с закваской;
 - на весы устанавливаем стеклянный лабораторный стакан для взвешивания закваски;
 - продезинфицированной ложечкой (шпателем) насыпать необходимое количество закваски в сухой стакан;
 - в стакан с закваской добавить небольшое количество
 - молоко и закваску тщательно перемешать в стакане ложечкой и внести в основное молоко в пастеризаторе;
 - тщательно перемешать молоко мешалкой;
 - накрыть крышкой;
5. Внести ...-ый раствор кальция хлористого (Кальций ... из расчёта ...мл ...%-ного раствора на ... л молока;
6. Взвесить необходимое количество или ... микробного фермента в количестве ... – ... г на 100 л молока;
7. Смесь тщательно перемешать мешалкой и накрыть крышкой;
8. Сквашивание ... – ... минут;
9. Разрезка сгустка лирой крупно (кубики ... – ... см);
10. Вымешать до округления зерна;
11. Слить часть сыворотки (...%);
12. Помешивая нагреть до ...°С;
13. Оставить сырное зерно в покое под слоем сыворотки (чеддеризация), температуру поддерживаем на уровне ... – ...°С;
14. После того, как сырное зерно наберёт кислотность рН ... – ... сливаем сыворотку, плавим в горячей воде (...-...°С) и формуем;
15. Готовый сыр охлаждают и солят в рассоле;
16. Сулугуни расфасовывают в вакуумные пакеты и хранят при температуре ...-...°С от ... до ... суток.

Проект составили: