



4. GURUP

SÜT ÜRÜNLERİ SANAYİ MESLEK GURUBU

İLE İLGİLİ FİRE VE ZAYİAT ORANLARI

(5 Ocak 2010 tarih, 2009-2012 / 49 sayılı Yönetim Kurulu Kararı)

BEYAZ PEYNİRDE (SOĞUK HAVA DEPOSUNDA) FİRE VE ZAYİAT ORANLARI

1. Sütün doğal yapısında korumadan kaynaklanan bozulmalardan,
2. Mayadan ve işçilikten kaynaklanan bozukluklardan,
3. Peynirin ambalajlanması esnasında pres makinesinin gözle görülmeyen hatalarından kaynaklanabilecek bozukluklardan,
4. Mandıradan buzhaneye nakliye aşamasında malın istiflenmesi esnasında oluşabilecek bozukluklardan, soğuk hava deposunda uzun süre bekletilmesi sonucu oluşabilecek bozulmalardan(elektrik kesintileri gibi)
5. Soğuk hava deposundan tüccara satılan malın sevkiyatında oluşabilecek hatalardan dolayı kaynaklanacak bozulmalar(yükleme esnasında tenekelerin düşürülmesi gibi),
6. Ani sıcaklık farklarından kaynaklanabilecek bozukluklardan,
7. Tüccarın bilinçsiz ve dikkatsiz şekilde rastgele malı diğer gıda ürünleri ile karışık bir şekilde malın süre takibini yapmamasından kaynaklanan bozukluklar olabilir.

Yukarıda belirtilen nedenlerden dolayı beyaz peynirin teneke bazında soğuk hava deposunda muhafaza esnasında %10'a kadar fire ve zayıt meydana gelebilir. Krema ve lorda ise %1-3 arasında fire ve zayıt oluşabilmektedir.