

SADRŽAJ

Opis firme i opis proizvodnje.....	3
Politika kvaliteta i proizvodnje zdravstveno ispravne hrane.....	4
Organizacionu schemu preduzeća.....	5
Procesni model firme i indikatore kvaliteta za svaki proces.....	6
Broj radne snage i njihova struktura.....	7
Tlocrt fabrike sa rasporedom prostorija.....	8
PRP programi.....	9
Organizacija proizvodnje – procedura proizvodnje, normativi za proizvodnju, plan proizvodnje za 12 mjeseci.....	20
Opis proizvodnog asortimana – opis tehnologije.....	21
Opis proizvoda sa opisom namjene proizvoda – specifikacija proizvoda.....	22
Dijagram toka proizvodnje.....	23
Analiza opasnosti.....	24
Određivanje CCP-a (kritičnih kontrolnih tačaka).....	25
HACCP Karta kontrole CCP-a – sistem monitoringa.....	27
Obrasci za kontrolu CCP.....	28
Literatura.....	30

1. OPIS FIRME I OPIS PROIZVODNJE

Prehrambena industrija "Bosniaca" bavi se proizvodnjom i prodajom proizvoda od tijesta.

Osnovana je daleke 1988.godine sa željom da našem tržištu ponudi vrhunsku i kvalitetnu tjesteninu izrađenu isključivo po originalnoj talijanskoj recepturi.

Na originalnim talijanskim strojevima proizvodi se raznolika tjestenina od sastojaka najbolje kakvoće, svakodnevno svježa i bez konzervansa.

U 20 godina rada stekli smo niz zadovoljnih klijenata širom Bosne i Hercegovine koji u svojim kulinarskim delicijama svakodnevno koriste isključivo "Tjesteninu Bosniaca".

Tjestenina „Bosniaca“ je proizvod koji se pravi već 20 godina u pogonima industrije za proizvodnju tjestenine "Bosniaca" . Pri proizvodnji ove tjestenine koristi se brašno vrhunske kvalitete, jaja prve klase, voda i začini. Pakiranja i oblici tjestenine su fleksibilni, prilagodljivi svim zahtjevima tržišta. Tehnološki postupak izrade tjestenine započinje miješanjem higijenski besprijekornih osnovnih i dodatnih sastojaka s vodom u posebnim miješalicama. Dobiveno tijesto s 30 do 32 posto vlage pod velikim pritiskom istiskuje se kroz kalupe i još mokra tjestenina ide na sušenje, koje se može podijeliti na dvije faze: predsušenje i sušenje. U predsušionici se vlaga intenzivno izdvaja ventilatorima i vrlo toplim zrakom do približno 20 posto vlage. Pri sušenju se voda izlučuje sporije, čime se sprječava brzo sušenje vanjskoga sloja i pucanje tjestenine.

2. POLITIKA KVALITETA I PROIZVODNJE ZDRAVSTVENO ISPRAVNE HRANE

----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE PREUZETI NA SAJTU. -----

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: maturskiradovi.net@gmail.com