

Riadenie alergénov v pekárskej výrobe

V prednáške nájdete ako sa definujú alergény a druhy alergénov. Predstavíme potravinové alergény a konkrétne alergény vyskytujúce sa v pekárskej výrobe. Dozviete sa tiež, aké môžu byť riziká vo výrobnom procese pekárskych výrobkov počnúc od príjmu surovín až po expedíciu hotových výrobkov.

Aké sú nebezpečenstvá pri krížových kontamináciách vo výrobe, ako vyzerá vypracovaná postupnosť alergénov na výrobných linkách.

Označovanie prítomnosti alergénov v zložení výrobkov na obale, ev. možné krížové kontaminácie vo výrobku.

Formy samokontroly dodržiavania postupov správneho výrobného procesu a sanitácie.

Dokumenty na stiahnutie

- [Riadenie alergénov v pekárskej výrobe - prezentácia](#) (2.89 MB, PPT)
- [Riadenie alergénov v pekárskej výrobe - text](#) (0.03 MB, DOCX)