

Proizvodnja sudžuka primjenom norme HRN BAS 1049:210

Uršulin-Trstenjak^{1*}, N., A. Dugonjić², D. Levanić¹, S. Šušnjić³, V. Šušnjić⁴



Stručni rad

SAŽETAK

Primjena halal norme HRN BAS 1049:2010 u proizvodnji sudžuka uvjetovana je implementiranim HACCP sustavom te certificiranjem od strane Centra za certificiranje halal kvalitete. U radu su prikazani zahtjevi halal norme u proizvodnji sudžuka od nabave sirovine do gotovog proizvoda. Tradicionalni proizvod, sudžuk, je suha začinjena kobasica porijeklom iz Bosne i Hercegovine, a proizvod čini mljeveno goveđe meso uz dodatak začina (sumak, bijeli luk, sol, crvena paprika). Proizvodnja sudžuka bazirana je isključivo na izvor sirovina sa halal certifikatom. Tijekom procesa proizvodnje onemogućena je križna kontaminacija halal (dozvoljenih) i haram (nedozvoljenih) sirovina i proizvoda pri čemu je definirano 5 HrCCP (haram kritične kontrolne točke): HrCCP1 - nabava, prijem i skladištenje sirovina, HrCCP2 - priprema sirovina, HrCCP3 - izrada nadjeva, HrCCP4 - dimljenje, HrCCP5 - skladištenje gotovih proizvoda. Oznaku halal kvalitete može imati isključivo proizvod koji je proizveden u skladu sa zahtjevima halal norme HRN BAS 1049:2010.

Ključne riječi: halal, HRN BAS 1049:2010, sudžuk

UVOD

Budući da kvaliteta i sigurnost prehrambenih proizvoda postaju sve važniji za potrošače, postavljeni su visoki zahtjevi u pogledu kvalitete i sigurnosti hrane za prehrambenu industriju. Danas, širom svijeta, postoji niz standarda i normi vezanih za pružanje kvalitete i zdravstvene ispravnost hrane čija se provedba i certifikacija potvrđuje od strane ovlaštenih tijela. Zbog sve veće potražnje tržišta za halal proizvodima i masovnije međunarodne trgovine takvih proizvoda, jedan od zahtjeva koji je sve više prisutan je i Halal standard.

U Islamu halal označuje sustav dozvoljenoga u islamu. On obuhvaća uvjete i mjere koje se moraju ispuniti u skladu s islamskim vjerskim zakonom (šeri'jatom) kako bi se osigurali uvjeti za certificiranje halal kvalitete. Halal standard je nadogradnja na najvišoj razini proi-

zveda i usluga koje se mogu ponuditi i to je ono što čini halal posebnim u usporedbi sa svim poznatim standardima kvalitete (Ljevaković i Jašić, 2010).

Pravila šeri'jata u jednom dijelu odnose se na ono što je dozvoljeno - halal, a drugi dio na ono što je zabranjeno - haram. Haram, baš kao i halal, utemeljen je u Kur'anu. Za sve što se nije sigurno u koju kategoriju pripada (haram ili halal) spada u kategoriju sumnjivog - mušbuħ, što znači da pripada u haram sve dok se ne dokaže da je dopušteno, tj. halal (Čengić 2010; Dugonjić i sur., 2014).

Sredinom 2007. godine u Institutu za standardizaciju Bosne i Hercegovine registriran je Halal standard BAS 1049:2007, Halal hrana, zahtjevi i mjere, čije je drugo izdanje 2010. godine preuzeto od strane Hrvatskog zavoda za norme te nosi oznaku HRN BAS 1049:2010. Predstavlja jedan od prvih Halal standarda u svijetu

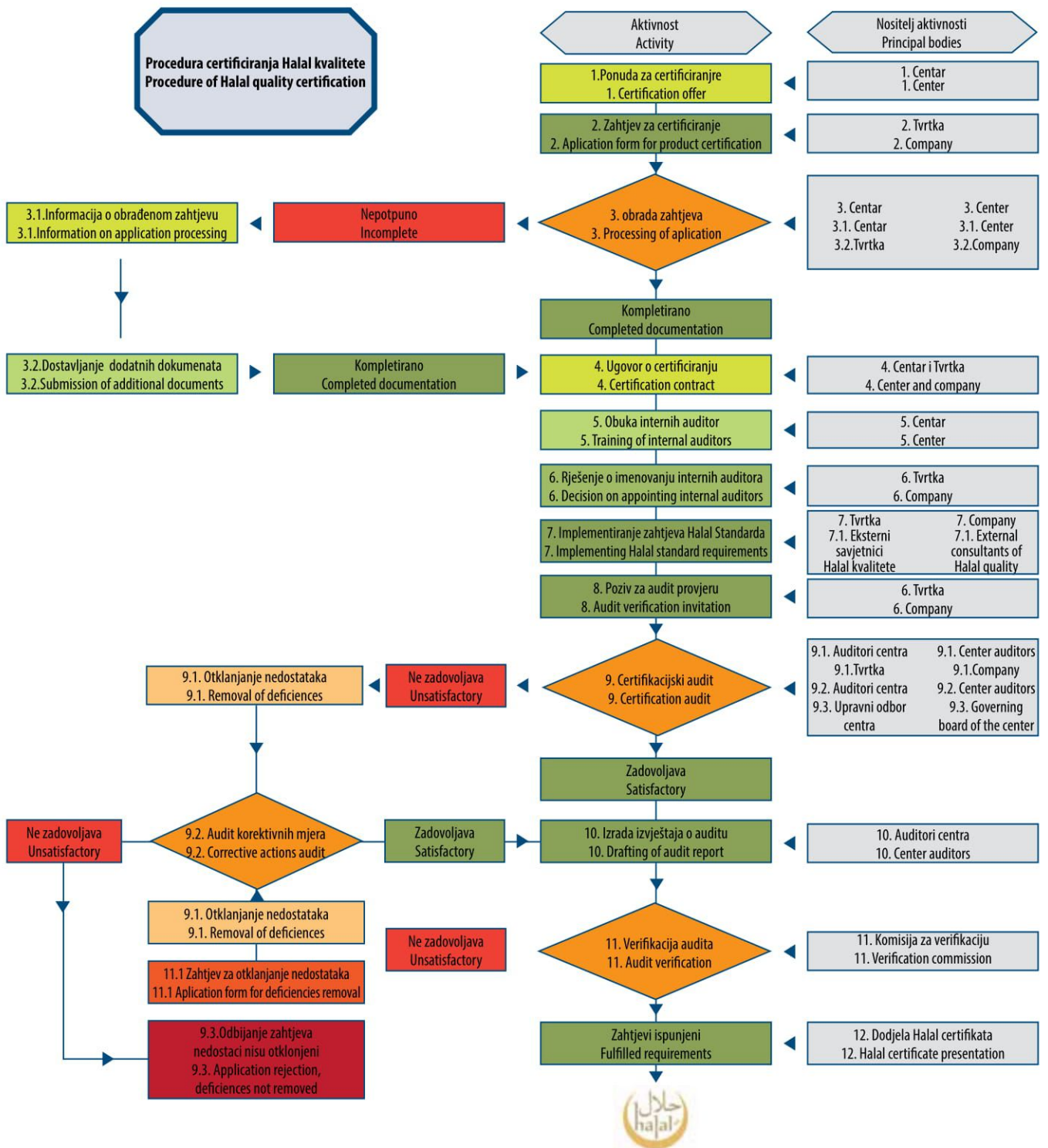
1 Doc. dr. sc. Natalija Uršulin-Trstenjak, prof. v. š.; Davor Levanić, dipl. inf., pred. Sveučilište sjever, Sveučilišni centar Varaždin, 104. brigade 3, HR-42000 Varaždin, Hrvatska

2 Aldin Dugonjić, dipl. sanit. ing. Centar za certificiranje halal kvalitete, Tomašićeva 12, HR-10000 Zagreb, Hrvatska

3 Mr. spec. Saša Šušnjić, pred. ŠUŠNIĆ d.o.o. za poslovno savjetovanje, Franje Čandeka 46/3, HR-51000 Rijeka, Croatia

4 Mr. sc. Vesna Šušnjić Nastavni zavod za javno zdravstvo PGŽ, Krešimirova 52a, HR-51000 Rijeka, Croatia

Autor za korespondenciju: natalija.ursulin-trstenjak@unin.hr



koji je odobren od strane Islamske zajednice, te službeno registriran u Institutu za standardizaciju, čime je na području zemalja regije Hrvatske, Bosne i Hercegovine, Srbije, Crne Gore i Makedonije uspostavljen jedinstven način halal certificiranja (Uršulin-Trstenjak i sur., 2015).

Na temelju Zakona o pravnom položaju vjerskih zajednica (NN 73/13), pri islamskoj zajednici u Republici Hrvatskoj osnovan je Centar za certificiranje halal kvalitete kao specijalizirana ustanova za certificiranje halal proizvoda i usluga u Republici Hrvatskoj (NN 73/13).

Proces dobivanja halal certifikata (Slika 1) utvrđuje postupak za certificiranje halal kvalitete (Anon., 2017a).

Jedan od segmenata prehrambene industrije koji ima znak halal kvalitete za svoje proizvode je i mesna industrija na liniji proizvodnje tradicionalnog proizvoda – sudžuka (Slika 2).

Sudžuk je tradicionalno sušeni mesni proizvod, načinjen od krupno mljevenog goveđeg mesa, prepoznatljiv po specifičnom obliku potkovice sa svojstvenim i karakterističnim okusom.

MATERIJALI I METODE

Tijek proizvodnje je praćen uz analizu halal norme HRN BAS 1049:2010, te dokumentacije koja se primjenjuje u halal proizvodnji tradicionalnog proizvoda – sudžuka - kako bi se pokazale specifičnosti primjene zahtjeva i mjera Halal standarda HRN BAS 1049:2010 u mesnoj industriji. Dokumentacija o provedbi i praćenju halal standarda je integrirana u postojeću dokumentaciju koja je definirana uspostavom HACCP (eng. hazard analysis and critical control points) sustava (Codex Alimentarius Commission, 2/2001).

Zahtjevi za Halal standard su primijenjeni na sve faze tj. cijeli tijek procesa proizvodnje koji je definiran dijagramom tijeka prilikom uspostave HACCP sustava (Slika 3.) odnose se na sljedeće faze (Šušnić i Uršulin-Trstenjak, 2014):

- Nabava, prijem i skladištenje sirovina i ambalaže;
- Priprema sirovine usitnjavanjem goveđeg mesa I i II kategorije (sa dodatkom loja od 3 %);
- Zrenje 4 °C/24 h (uz dodatak 2,5 % kuhinjske soli);
- Izrada nadjeva putem mljevenja (4 mm) i miješanja (dodavanje začinskih dodataka);
- Punjenje u goveđe tanko crijevo;
- Dimljenje (10 dana);
- Dozrijevanje (10 dana) - Skladištenje (4 °C).

Radi praćenja i realizacije tijeka procesa proizvodnje definirane su haram kritične kontrolne - HrCCP točke (eng. haram critical control points) i Plan Analize haram kritičnih kontrolnih točaka – HrACCP (eng. haram analysis and critical control points). Time se miješanje haram i halal sastojka ili proizvoda sprječava na najmanju moguću mjeru.

Zahtjevi norme, kao i postupanje u svrhu prevencije i primjene korektivnih mjere definirane su dokumentiranim postupcima i evidencijom o njihovoj provedbi. Time se definira odgovornost i uvjeti za planiranje i provođenje revizije (Ljevaković i Jašić, 2010; HRN BAS 1049: 2010).

Primjena zahtjeva halal norme HRN BAS 1049: 2010 u mesnoj prehrambenoj industriji uvjetovana je potvrdom tj. certificiranjem od strane Centra za certificiranje halal kvalitete u Islamskoj zajednici u Hrvatskoj.

REZULTATI I RASPRAVA

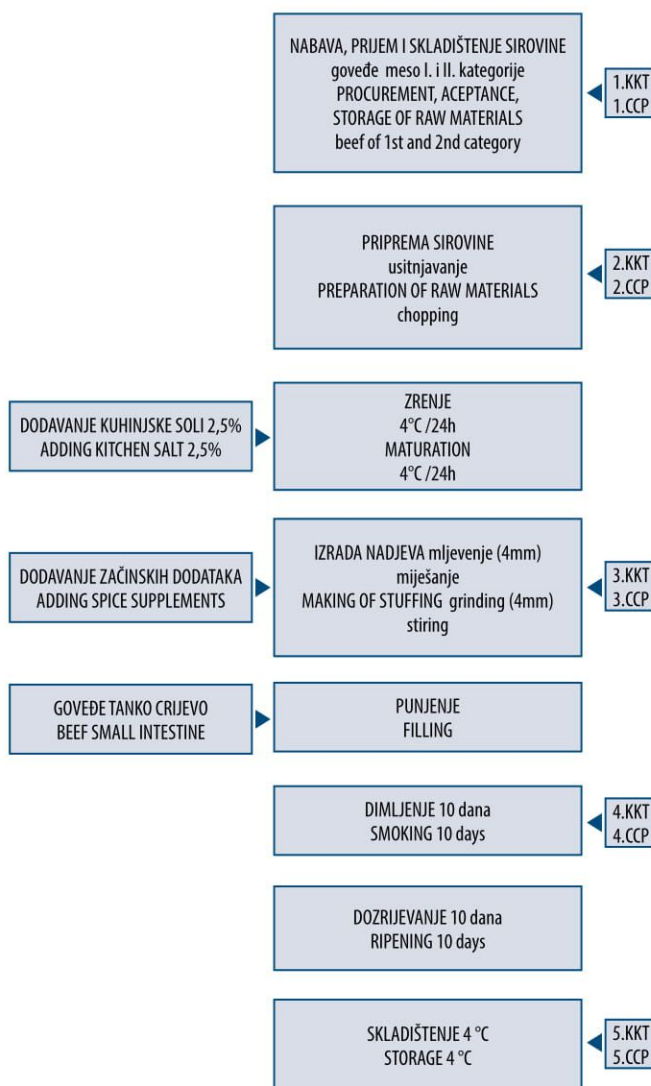
Analiza higijene i zdravstvene ispravnosti, kao i dobra proizvođačka praksa su preduvjet za definiranje HrCCP. Analiza haram kritičnih kontrolnih točaka mora obuhvatiti sve procese koji se odnose na ostvarivanje halal proizvoda (HRN BAS 1049:2010).

Prema dijagramu tijeka procesa proizvodnje sudžuka, definirano je ukupno pet HrCCP, i to:

1- nabava, prijem i skladištenja sirovina, 2 - priprema sirovina, 3 - izrada nadjeva, 3 - dimljenje, 4 - skladištenje gotovih proizvoda (Tablica 1).



Slika 2. Tradicionalni specijalitet – sudžuk – oblik: potkovice (Anon., 2017)
Figure 2 Traditional specialty – sudžuk – shape: horseshoe (Anon., 2017)



Slika 3. Dijagram tijeka proizvodnje sudžuka (Šušnić i Uršulin-Trstenjak, 2014)
Figure 3 Flow chart of sudžuk production (Šušnić & Uršulin-Trstenjak, 2014)

Tablica 1. Plan analize HrACCP

Table 1 HrACCP analysis plan

HrCCP	NAZIV HrCCP NAME OF HrCCP	ZAHTJEV NORME HRN BAS 1049:2010 REQUIREMENTS OF THE STANDARD HRN BAS 1049:2010	PREVENCIJA I POSTUPANJE NA PREVENTION AND PROCEDURE AT	HrCCP (sprječavanje haram-a, korektivne mjere, evidencija) HrCCP (haram prevention, corrective measures, records)
HrCCP1	Nabava, prijem i skladištenje sirovina Procurement, acceptance and storage of raw materials	Točka 5.3 Točka 5.9, 5.10, 5.11, 5.12, 5.14, 6 Point 5.3 Point 5.9, 5.10, 5.11, 5.12, 5.14, 6	nabava sirovina (meso za preradu, aditivi, začini, ambalaža...) uz zahtjev za halal certifikatom ili izjava o halal statusu sirovine sa proizvođačkom specifikacijom; laboratorijska analiza na prisutnost haram sastojaka (po potrebi); skladištenje u odvojenom posebnom skladišnom prostoru sa vidljivo istaknutom oznakom halal procurement of raw materials (meat for processing, additives, spices, packaging) alongside the request for halal certificate or a statement of the halal status of the raw material with the manufacturer's specification; laboratory analysis of the presence of haram ingredients (if necessary); storage in a separate storage room with a visible halal mark	
HrCCP2	Priprema sirovina Preparation of raw materials	Točka 5.3, 5.9, 5.11, 5.12, 6, 7, 9, 10 Point 5.3, 5.9, 5.11, 5.12, 6, 7, 9, 10	provođenje DHP dobre higijenske prakse; označavanje industrijskog posuđa i opreme oznakom halal; korištenje brzih testova za detekciju haram-a; u slučaju oharamljenja provodi se procedura: upravljanje nesukladnostima conducting good hygiene practice (GHP); labeling of industrial vessels and equipment with the halal sign; the use of fast tests for haram detection; in case of haram, the procedure of management of non-compliance is carried out	
HrCCP3	Izrada nadjeva Making of stuffing	Točka 5.3, 5.9, 5.11, 5.12, 6, 7, 9, 10 Point 5.3, 5.9, 5.11, 5.12, 6, 7, 9, 10	zabranjeno istovremeno korištenje istog pribora za doziranje halal i haram aditiva i začina; strojno miješanje i kombiniranje halal aditiva i začina ne smije se provoditi na istim strojevima na kojima se vrši miješanje i kombiniranje haram sirovina - ovi postupci trebaju biti fizički ili vremenski odvojeni; odvagute količine aditiva, mješavine začina označiti dodatnim natpisom halal; provođenje DHP dobre higijenske prakse; označavanje industrijskog posuđa i opreme oznakom halal; korištenje brzih testova za detekciju haram-a; u slučaju oharamljenja provodi se procedura: upravljanje nesukladnostima it is forbidden to simultaneously use the same dosage equipment for halal and haram additives and spices; machine mixing and combining halal additives and spices should not be carried out on the same blending and combining machinery that are used for haram raw materials - these procedures should be physically or temporally separated; weighed amounts of additives, spice mixtures should be marked with an additional halal inscription; implementation of GHP; labeling of industrial vessels and equipment with the halal sign; the use of fast tests for haram detection; in case of haram, the procedure of management of non-compliance is carried out	
HrCCP4	Dimljenje Smoking	Točka 5.3, 5.9, 5.11, 5.12, 6, 7, 8, 9, 10 Point 5.3, 5.9, 5.11, 5.12, 6, 7, 8, 9, 10	provodi se fizički odvojeno od haram proizvoda; provođenje DHP dobre higijenske prakse; označavanje industrijskog posuđa i opreme oznakom halal; korištenje brzih testova za detekciju haram-a; u slučaju oharamljenja provodi se procedura: upravljanje nesukladnostima it is carried out physically separate from the haram product; implementation of GHP; labeling of industrial vessels and equipment with the halal sign; the use of fast tests for haram detection; in case of haram, the procedure of management of non-compliance is carried out	
HrCCP5	Skladištenje gotovih proizvoda Storage of finished products	Točka 5.3, 5.9, 5.11, 5.12, 6, 7, 8, 9, 10, 11.1, 11.2, 12 Point 5.3, 5.9, 5.11, 5.12, 6, 7, 8, 9, 10, 11.1, 11.2, 12	skladištenje u prostoru predviđenom za halal proizvode; prostor vidno označen oznakom halal ili natpisom halal proizvodi; u slučaju opasnost od križne kontaminacije halal i nehalal gotovih proizvoda neophodno je fizičko razdvajanje; u slučaju oharamljenja provodi se procedura: upravljanje nesukladnostima storage in space intended for halal products; a space visually marked with the halal sign or halal products inscription; in case of the risk of cross contamination of halal and non-halal finished products, physical separation is necessary; in case of haram, the procedure of management of non-compliance is carried out	

Mesna industrija na liniji proizvodnje tradicionalnog proizvoda - sudžuka – uspostavila je sustav praćenja procesa vezanih za realizaciju halal proizvoda – Plan analize haram kritičnih kontrolnih točaka - HrACCP. Sustav za praćenje procesa koji se odnose na realizaciju halal proizvoda uključuje određivanje: broja i naziv HrCCP; zahtjeva prema točkama norme HRN BAS 1049:2010.; prevenciju i postupanja na haram kritičnim točkama za kontrolu haram-a. Time su definirane upute za prevenciju, ali i načini djelovanja u slučajevima kada se pojavi mogućnost haram-a. Također, definira se dokumentacija i evidencija o Planu analize HrACCP (Tablica 1).

Cijeli proces proizvodnje zahtijeva fizičko ili prostorno odvajanje halal i haram sirovina i proizvoda, na način definiran normom tj. standardom HRN BAS 1049:2010.

Nakon odgovarajuće dostave i prijema za sve sastojke koji se koriste u procesu proizvodnje sudžuka (meso, aditivi, začini, ambalaža) od dobavljača se između ostalog zahtijeva halal certifikat (s naglaskom prije svega za meso) ili izjavu o halal statusu sirovine sa proizvođačkom specifikacijom. Ukoliko je potrebno traži se laboratorijska analiza na prisutnost haram sa-

stojaka. Skladištenje prihvaćenih sirovina odvija se u posebnom skladišnom prostoru s vidljivo istaknutom oznakom halal (HRN BAS 1049:2010; Codex Alimentarius Commission, 2/2001).

Prilikom pripreme sirovina, kao i izrade nadjeva isključivo se koriste halal meso, aditivi i začini. Odvagute količine sastojaka se označavaju dodatnim natpisom halal. Prilikom strojnog miješanja i kombiniranja halal sirovina na istim strojevima se ne smiju se miješati i kombinirati haram sirovine. Ovi postupci trebaju biti fizički ili vremenski odvojeni kako ne bi došlo do kontaminacije. Jedan pribor se ne može koristiti istovremeno za uzimanje i miješanje halal i haram mesa, aditiva i začina. Industrijsko posuđe i strojevi koji se koriste za pripremu halal sirovine prethodno se temeljito peru i dezinficiraju i moraju biti označeni oznakom halal kako ne bi došlo do kontaminacije s haram sirovinom. Također, koriste se brzi testovi na detekciju haram-a kao validacija čišćenja i dezinfekcije. Ukoliko se dogodi oharamljenje postupa se po proceduri za upravljanje nesukladnostima (HRN BAS 1049:2010; Codex Alimentarius Commission, 2/2001).

Postupak dimljena odvija se fizički odvojeno od haram proizvoda kako ni u toj fazi procesa proizvodnje ne bi došlo do kontaminacije uz označavanje industrijskog posuđa i opreme oznakom halal. Za provjeru uspješnosti provedbe dobre higijenske prakse koriste se brzi testovi za detekciju harama. U slučaju oharamljenja provodi se procedura: upravljanje nesukladnostima (HRN BAS 1049:2010; Codex Alimentarius Commission, 2/2001).

Halal proizvodi se skladište u prostor predviđen za halal proizvode. Ovaj prostor mora biti vidno označen oznakom halal ili natpisom halal proizvodi. Ukoliko postoji opasnost od križne kontaminacije halal i ne-halal gotovih proizvoda, neophodno ih je fizički razdvojiti. Ukoliko se dogodi oharamljenje postupa se po proceduri upravljanje nesukladnostima (HRN BAS 1049:2010; Codex Alimentarius Commission, 2/2001).

Dimljenje se obavlja fizički odvojeno od haram proizvoda kako ne bi došlo do kontaminacije. Ukoliko se dogodi oharamljenje postupa se po proceduri upravljanje nesukladnostima (HRN BAS 1049:2010; Codex Alimentarius Commission, 2/2001).

ZAKLJUČAK

Primjena Halal norme HRN BAS 1049:2010 u mesnoj industriji na proizvodnoj liniji tradicionalnog proizvoda - sudžuk - uvjetovan je implementacijom HACCP sustava i potvrdom tj. certificiranjem od strane Centra za certificiranje halalkvalitete. Svaki proizvod ove vrste ima deklaraciju sa znakom – Znak halal kvalitete (Slika 4).



Slika 4. Znak halal kvalitete (Dugonjić i sur., 2010)

Figure 4 Halal quality sign (Dugonjić et al., 2010)

Halal kao standard je nadogradnja na najvišoj razini na postojeći sustav – HACCP sustav, kao i ostale sustave kvalitete.

Analiza higijene i zdravstvene ispravnosti je preduvjet za definiranje HrCCP. Dobra proizvođačka praksa halal proizvodnje tradicionalnog proizvoda - sudžuka – je model koji se može primijeniti, razviti i revidirati na zadovoljavajućoj razini, kako za potrebe proizvođača tako i za potrebe tržišta, poštujući zakonodavstvo u zemlji u kojoj se nalazi objekt.

Planom Analize haram kritičnih kontrolnih točaka HrACCP, definirano je pet haram kritičnih kontrolnih točaka HrCCP za točno postupanje u procesu proizvodnje sudžuk-a glede sprječavanja haram-a prema zahtjevima odnosno točkama norme HRN BAS 1049:2010. Istaknute su korektivne mjere, kao i postupanje u slučaju nesukladnosti. O svemu se vode evidencijske liste.

Iako se u ovom radu halal spominje u kontekstu hrane, halal uključuje život u cjelini - možemo čak reći da je to životni stil koji uključuje potrebu za reguliranjem odnosa s obzirom na zaradu, poslovanje, odjeću, komunikaciju, odnosno u bilo kojem segmentu života, a za populaciju muslimanske vjeroispovijesti i vjerski aspekt.

LITERATURA

Anonimno (2016a): SAndres, A. I., S. Ventanas, J. Ventanas, R. Cava, J. Ruiz (2005): PAnonimno (2001): Codex Alimentarius Commission. Revised Codex Standard for Honey, Codex Stand.12-1981. Rev.1/1987., Rev. 2/2001.

Anonimno (2010): HRN BAS 1049:2010. Halal Standard, drugo izdanje, Zagreb.

Anonimno (2013): Zakon o pravnom položaju vjerskih zajednica, NN 73/13

Anonimno (2017): Domaći sudžuk. Podravka d.d. 2003-2017.. Dostupno na: <https://www.coolinarika.com/recept/domaci-sudzuk/>. Pristupljeno: 24.03.2017

Anonimno (2017a): Procedura certificiranja. Centar za certificiranje halal kvalitete Dostupno na: <https://halal.hr/procedura-certificiranja/>. Pristupljeno: 25.03.2017

Čengić, F. (2010): Tehnologija halal klanja. Preporodov Journal 118, 10-13

Dugonjić, A., N. Uršulin-Trstenjak, S. Šušnić (2014): Certificiranje halal kvalitete, 10. Hrvatska konferencija o kvaliteti, Hrvatsko društvo za kvalitetu, 10-12. Svibnja 2014. Šibenik. Dostupno na http://www.kvaliteta.net/hrana/radovi/Dugonjić%20A_Uršulin-Trstenjak%20N_Sušnić%20S-rad.pdf. Pristupljeno: 14.ožujka.2017

Dugonjić, A., N. Uršulin-Trstenjak, S. Šušnić, D. Levanić (2014): The application of Halal standard HRN BAS 1049:2010 prerequisites at the live stocks slaughterhouse: Meso- the first Croatian meat journal 16 (1), 54-60.

Ljevaković, S. i O. Jašić (2010): Religiosity and culture of food. Preporodov Journal 118, 4-6.

Šušnić, S., N. Uršulin-Trstenjak (2014): Dijagram tijeka u proizvodnji sudžuka. HACCP studija u mesnoj industriji: Šušnić d.o.o., Rijeka.

Uršulin-Trstenjak, N., A. Dugonjić, D. Levanić, S. Šušnić, V. Šušnić (2015): The specifics of Halal standard – HRN BAS 1049:2010. Journal of Hygienic Engineering and Design 12, 66-70.

Dostavljeno: 26.4.2017.

Odobreno: 5.5.2017.

Application of Halal Standard HRN BAS 1049:2010 in production of Sujuk

SUMMARY

The application of the Halal Standard HRN BAS 1049:2010 in the production of Sujuk is prescribed by the implementation of HACCP system and the certification issued by the Centre for Halal Quality Certification. The paper presents halal standard requirements in the course of Sujuk production from raw materials to finished products. Sujuk is a traditional dry, spicy sausage originating from Bosnia and Herzegovina consisting of ground beef with the addition of various spices (sumac, garlic, salt, red pepper). The production of Sujuk is based solely on raw material sources awarded the halal certification. The process of production prevents the cross contamination of halal (permitted) and haram (prohibited) raw materials and products by defining the 5 HrCCP (Haram Critical Control Points): HrCCP1 – procurement, reception and storage of raw materials, HrCCP2 – raw material preparation, HrCCP3 – production of sausage meat, HrCCP4 – smoking, HrCCP5 – storage of finished products. The halal quality certification may only be awarded to a product produced in accordance with the requirements of the Halal Standard HRN BAS 1049:2010.

Key words: halal, HRN BAS 1049: 2010, Sujuk

Herstellung von Sudzuk durch Einhaltung der Norm HRN BAS 1049:210

ZUSAMMENFASSUNG

Die Einhaltung der Halal-Norm HRN BAS 1049:2010 bei der Herstellung von Sudzuk ist durch das implementierte HACCP-System und das durch das Zentrum für die Zertifizierung der Halal-Qualität erteilte Zertifikat bedingt. In der Arbeit werden die Anforderungen der Halal-Norm bei der Herstellung von Sudzuk dargestellt, von der Beschaffung der Rohstoffe bis zum Fertigprodukt. Sudzuk ist eine traditionelle, kräftig gewürzte Rohwurst, die aus Bosnien und Herzegowina stammt. Die Wurst besteht aus gehacktem Rindfleisch mit Zugabe von Gewürzen (Sumak, Knoblauch, Salz, roter Paprika). Die Herstellung von Sudzuk beruht ausschließlich auf Lebensmitteln mit einem Halal-Zertifikat. Bei der Herstellung ist eine Kreuzkontamination der Halal-Rohstoffe (erlaubt) mit den Haram-Rohstoffen und Produkten (verboten) ausgeschlossen, wobei insgesamt 5 HrCCP (Haram kritische Kontrollpunkte) festgelegt wurden: HrCCP1 – Beschaffung, Eingang und Lagerung von Rohstoffen, HrCCP2 – Rohstoffvorbereitung, HrCCP3 – Anfertigung der Füllung, HrCCP4 – Räucherung, HrCCP5 – Lagerung von Fertigprodukten. Die Bezeichnung der Halal-Qualität kann nur ein Produkt bekommen, das ausschließlich in Übereinstimmung mit den Anforderungen der Halal-Norm HRN BAS 1049:2010 hergestellt wurde.

Schlüsselwörter: Halal, HRN BAS 1049:2010, Sudzuk

Producción del sucuk con la aplicación de la norma HRN BAS 1049:210

RESUMEN

La aplicación de la norma halal HRN BAS 1049:2010 en la producción del sucuk está condicionada por la implementación del sistema HACCP y por la certificación del Centro de Certificación de Garantía Halal. En este trabajo fueron mostrados los requisitos de la norma halal en la producción del sucuk desde la materia prima hasta el producto final. El sucuk, un producto tradicional, es la salchicha condimentada proveniente de Bosnia y Herzegovina, que consiste de carne bovina picada con especias (zumaque, ajo, sal, pimentón). La producción de sucuk está basada exclusivamente en las materias primas con la certificación halal. Durante el proceso de producción está impedida la contaminación cruzada de las materias primas halal (permitidas) y haram (prohibidas) y de los productos, para lo que están definidos 5 PCC (haram puntos críticos de control): PCC1 – la adquisición, recepción y el almacenamiento de materias primas, PCC2 – la preparación de materias primas, PCC3 – la elaboración del relleno, PCC4 – el ahumado, PCC5 – el almacenamiento de productos finales. El sello de calidad halal puede tener un producto que está elaborado exclusivamente de acuerdo con los requisitos de la norma halal HRN BAS 1049:2010.

Palabras claves: halal, HRN BAS 1049:2010, sucuk

La produzione del sudžuk in conformità alla normativa HRN BAS 1049:210

RIASSUNTO

L'applicazione della normativa Halal HRN BAS 1049:210 nella produzione del sudžuk è condizionata dall'implementazione del sistema HACCP e dalla certificazione da parte del Centro per la certificazione della qualità Halal. Nello studio sono illustrati i requisiti richiesti dalla normativa Halal nella produzione del sudžuk, dall'acquisto delle materie prime alla produzione del prodotto finito. La salsiccia secca sudžuk è un prodotto insaccato tradizionale originario della Bosnia e Erzegovina, fatto con carne bovina macinata e condita con l'aggiunta di varie spezie (sumac, aglio, sale, paprika rossa). La produzione del sudžuk si basa esclusivamente su materie prime munite del certificato Halal. Nel corso del processo produttivo viene impedita la contaminazione delle materie prime e dei prodotti Halal (ammessi) con le materie prime e i prodotti Haram (non ammessi). A questo proposito, sono stati definiti 5 HrCCP o punti critici di controllo Haram: HrCCP1 – l'acquisto, il ricevimento e lo stoccaggio delle materie prime; HrCCP2 – la lavorazione delle materie prime; HrCCP3 – la produzione dell'impasto; HrCCP4 – l'affumicatura; HrCCP5 – lo stoccaggio dei prodotti finiti. Il marchio di qualità Halal può essere assegnato esclusivamente a quei prodotti il cui processo produttivo sia conforme alla normativa HRN BAS 1049:2010.

Parole chiave: Halal, HRN BAS 1049:2010, sudžuk