

ДЕО А

МЕРЕ ЗА УБЛАЖАВАЊЕ ЕФЕКТА КОЈЕ ПРИМЕЊУЈУ МАЛИ СУБЈЕКТИ У ПОСЛОВАЊУ ХРАНОМ (*)

1. Мере које примењују субјекти у пословању храном који производе производе од кромпира

Мере за помфрит и остале сечене производе од кромпира (пржене у дубоком уљу)

Користе се сорте кромпира са мањим садржајем шећера, ако су доступне и ако су, што је могуће више, компатибилне са жељеним прехранбеним производом. У том смислу, треба консултовати добављача за најбоље прилагођене сорте кромпира.

Кромпир се складишти на температури вишој од 6 °С.

Пре поступка пржења

Осим за замрзнуте производе од кромпира код којих треба следити упутства за припрему, за сирови помфрит предузимају се следеће мере за смањење садржаја шећера, ако су доступне и ако су, што је могуће више, компатибилне са жељеним прехранбеним производом:

– прање и натапање у хладној води по могућности од 30 минута до два сата и испирање штапића у чистој води пре пржења,

– натапање неколико минута у хладној води и испирање штапића у чистој води пре пржења,

– бланширањем кромпира, ако је могуће, јер се бланширањем постижу нижи нивои акриламида.

Мере при пржењу помфрита или осталих производа од кромпира

За пржење се користе уља и масти које омогућавају брже пржење и/или пржење на нижим температурама. Од добављача уља за пржење тражи се савет за најприкладнија уља и масти.

Температуре пржења морају бити ниже од 175 °С, а у сваком случају најниже могуће с обзиром на захтеве у погледу безбедности хране.

Квалитет уља и масти за пржење одржава се честим уклањањем честица и мрвица са површине.

За припрему помфрита субјекти у пословању храном треба да употребљавају доступне водиче за процену боје који садрже смернице о оптималној комбинацији боје и ниских нивоа акриламида.

Водич за процену боје који садржи смернице о оптималној комбинацији боје и ниских нивоа акриламида треба видљиво истаћи у просторијама за особље које припрема храну.

2. Мере које примењују субјекти у пословању храном који производе хлеб и fine пекарске производе

Субјекти у пословању храном који производе хлеб и fine пекарске производе у поступку печења, ако је могуће и спојиво са поступком производње и хигијенским захтевима, примењују следеће мере за ублажавање ефеката:

– продужење времена за дизање теста,

– за производе са малим садржајем влаге одређује се оптимални садржај влаге у тесту,

– снижава се температура пећнице и продужава се време припреме.

(*) *Усклађено са Прилогом 2. Уредбе Комисије (ЕУ) број 2017/2158 од 20. новембра 2017. године о успостављању мера за ублажавање ефеката и нивоа референтних вредности ради смањења присуства акриламида у храни (Commission Regulation (EU) 2017/2158 of 20 November 2017 establishing mitigation measures and benchmark levels for the reduction of the presence of acrylamide in food).*

Производи се пеку док не постигну крајњу светлију нијансу и избегава се тамна боја печене коре у случају да је тамна боја коре резултат снажног печења, а не посебног састава или природе хлеба који узрокује тамну кору.

Субјекти у пословању храном осигуравају да се при припреми сендвича они тостирају док не постигну оптималну боју. При производњи тих посебних производа треба користити водич за процену боје, ако је доступан, који садржи смернице о оптималној комбинацији боје и ниских нивоа акриламида. При употреби пакованог хлеба или пекарских производа које је потребно довршити, треба следити упутства за припрему.

Претходно наведени водич за процену боје, који садржи смернице о оптималној комбинацији боје и ниских нивоа акриламида, треба видљиво истаћи у просторијама за особље које припрема одређену храну.

ДЕО Б

МЕРЕ ЗА УБЛАЖАВАЊЕ ЕФЕКТА КОЈЕ ПРИМЕЊУЈУ ОСТАЛИ СУБЈЕКТИ У ПОСЛОВАЊУ ХРАНОМ ЗАЈЕДНО СА МЕРАМА ЗА УБЛАЖАВАЊЕ ЕФЕКТА ИЗ ДЕЛА А

1. Општи услов

Субјекти у пословању храном прихватају производе утврђене у члану 8. став 2. овог правилника једино од субјеката који су спровели све мере за ублажавање ефеката утврђене у Прилогу 3.

2. Мере за помфрит и остале сечене производе од кромпира (пржене у дубоком уљу)

Субјекти у пословању храном:

- следе упутства о складиштењу производа које су доставили субјекти у пословању храном или добављачи, односно које су предвиђене у оквиру релевантних мера за ублажавање ефеката утврђене у Прилогу 3,
- раде у складу са стандардним оперативним процедурама и са калибрисаним фритезама које су опремљене компјутерским временским прекидачима и програмиране на стандардне поставке (време – температура),
- прате нивое акриламида у готовим производима како би утврдили да ли су мере за ублажавање ефеката ефикасне за одржавање нивоа акриламида испод нивоа референтне вредности.

3. Мере за пекарске производе

Субјекти у пословању храном прате нивое акриламида у готовим производима како би утврдили да ли су мере за ублажавање ефеката ефикасне за одржавање нивоа акриламида испод нивоа референтне вредности.

4. Мере за кафу

Субјекти у пословању храном осигуравају да нивои акриламида у достављеној кафи буду нижи од нивоа референтне вредности утврђене у Прилогу 2, узимајући у обзир да то можда није могуће за све врсте кафе с обзиром на мешавину и начин пржења. У таквим случајевима добављач прилаже образложење.