



MODERN AND INNOVATIVE ONLINE-BASED
KNOW-HOW ON EUROPEAN DAIRY PROCESSING

OBSTOJNOST MLEKA IN MLEČNIH IZDELKOV

*In love with
milk industry!*



Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission.
This document reflects the view only of the author and the Commission cannot be held
responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Vsak proizvajalec mlečnih izdelkov določi datum, do katerega so posamezni izdelki iz njegove proizvodnje uporabni. To pomeni, da je izdelek v tem času ohranil zahtevane senzorične, kemijske, fizikalne in mikrobiološke značilnosti.

Obstojnost mlečnih izdelkov je odvisna od več **dejavnikov**, predvsem od:

- kakovosti osnovne surovine;
- zagotavljanja shranjevanja mleka in mlečnih izdelkov pri temperaturah po 5 °C, kar imenujemo hladna veriga;
- učinkovitosti izvajanja načel dobre higienske prakse oziroma drugega načina zagotavljanja varnosti proizvodnje, pri tem se največkrat omenja HACCP (kratica za: Hazard Analysis and Critical Control Point) v vseh fazah izdelave mlečnih izdelkov;
- zaprtega sistema proizvodnje mlečnih izdelkov;
- neoporečne in aseptične embalaže;
- pogojev shranjevanja mlečnih izdelkov od proizvajalca, transporta, trgovine do potrošnikovega hladilnika.

Preglednica: Pričakovana obstojnost mlečnih izdelkov ob pogoju, da so izdelki originalno zaprti.

Vrsta mlečnega izdelka	Pričakovan rok uporabnosti	Pogoji shranjevanja (maximalne T)
Surovo mleko	1–2 dni	5 °C, temni prostor
Pasterizirano mleko	7–10 dni	5 °C, temni prostor
Pasterizirano in mikrofiltrirano mleko	14–21 dni	5 °C, temni prostor
UHT mleko	najmanj 90 dni	sobna temperatura
Jogurt, kisló mleko	14 dni	5 °C, temni prostor
Pasterizirana sladka smetana za stepanje	14 dni	5 °C, temni prostor



UHT sladka smetana za stepanje	najmanj 90 dni	sobna temperatura
Kisla smetana	14 dni	5 °C, temni prostor
Surovo maslo	60–90 dni	5 °C ali zamrzovalnik
Topljeno maslo (ghee maslo)	90 dni	5 °C, temni prostor
Skuta	14 dni	5 °C, temni prostor
Sveži siri	14 dni	5 °C, temni prostor
Mozzarella	14 dni	
Siri v slanici	30 dni	5 °C, temni prostor
Mehki siri	20 dni	5 °C, temni prostor
Poltrdi siri		8 °C, temni prostor
Trdi siri za rezanje		8 °C, temni prostor
Trdi siri za ribanje		8 °C, temni prostor
Mleko v prahu	1 leto	sobna temperatura
Zgoščeno mleko	180 dni	sobna temperatura
Sladoled	180 dni	zamrzovalnik