



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

ROK TRAJANJA MLEKA I MLEČNIH PROIZVODA

*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.

Svaki proizvođač mleka i mlečnih proizvoda određuje datum do kojeg su njegovi proizvodi upotrebljivi. To znači da je proizvod za to vreme zadržao potrebne senzorne, hemijske, fizičke i mikrobiološke karakteristike.

Rok trajanja mlečnih proizvoda zavisi od nekoliko faktora, a posebno:

- kvalitet osnovne sirovine;
- obezbeđivanje skladištenja mleka i mlečnih proizvoda na temperaturama ispod 5°C, što je poznato kao hladni lanac;
- efikasnost primene principa dobre higijenske prakse ili drugih sredstava za obezbeđivanje bezbednosti proizvodnje, koji se najčešće nazivaju HACCP (skraćeno od Analiza opasnosti i kritičnih kontrolnih tačaka) u svim fazama proizvodnje mleka;
- zatvoreni sistem za proizvodnju mlečnih proizvoda;
- čisto i aseptično pakovanje;
- uslovi skladištenja mlečnih proizvoda od proizvođača, transporta, skladištenja do frižidera potrošača.

Tabela: Očekivani rok trajanja mlečnih proizvoda pod uslovom da su proizvodi originalno zatvoreni

Vrsta mlečnog proizvoda	Očekivani rok trajanja	Uslovi čuvanja (maksimalna T)
Sirovo mleko	1–2 dana	5 °C, na tamnom mestu
Pasterizovano mleko	7–10 dana	5 °C, na tamnom mestu
Pasterizovano i mikrofiltrirano mleko	14–21 dana	5 °C, na tamnom mestu
UHT mleko	najmanje 90 dana	na sobnoj temperaturi
Jogurt, kiselo mleko	14 dana	5 °C, na tamnom mestu
Pasterizovana slatka pavlaka za šlag	14 dana	5 °C, na tamnom mestu
UHT slatka pavlaka za šlag	najmanje 90 dana	na sobnoj temperaturi
Kisela pavlaka	14 dana	5 °C, na tamnom mestu



Maslac	60–90 dana	5 °C ili u zamrzivaču
Maslo	90 dana	5 °C, na tamnom mestu
Sveži sirevi	14 dana	5 °C, na tamnom mestu
Mocarela	14 dana	5 °C, na tamnom mestu
Sir u slanom rastvoru	30 dana	5 °C, na tamnom mestu
Meki sirevi	20 dana	5 °C, na tamnom mestu
Polutvrđi sirevi		8 °C, na tamnom mestu
Tvrđi sirevi za sečenje		8 °C, na tamnom mestu
Tvrđi sirevi za rendanje		8 °C, na tamnom mestu
Mleko u prahu	1 godina	na sobnoj temperaturi
Kondenzovano mleko	180 dana	na sobnoj temperaturi
Sladoled	180 dana	zamrzivač