



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

# ROK TRAJANJA MLIJEKA I MLIJEČNIH 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 mlijeka određuje datum do kojeg su proizvodi njegove proizvodnje uporabni. To znači da je proizvod u tom vremenu zadržao potrebna senzorska, kemijska, fizikalna i mikrobiološka svojstva.

Rok trajanja mliječnih proizvoda ovisi o nekoliko čimbenika, a posebno o:

- kvaliteti polazne sirovine;
- skladištenju mlijeka i mliječnih proizvoda na temperaturama ispod 5 °C, znano i kao hladni lanac;
- učinkovitost primjene načela dobre higijenske prakse ili drugih načina osiguranja sigurnosti proizvodnje kao što je HACCP (skraćena od Hazard Analysis and Critical Control Point) u svim fazama proizvodnje mlijeka;
- zatvorenosti sustava za proizvodnju mliječnih proizvoda;
- čisto i aseptično pakiranje;
- uvjetima skladištenja mliječnih proizvoda na putu od proizvođača, distribucije, skladištenja do potrošača.

*Tablica: Očekivani rok trajanja mliječnih proizvoda pod uvjetom da su proizvodi u originalnom, neotvorenom pakiranju.*

<b>Vrsta mliječnog proizvoda</b>	<b>Očekivani rok trajanja</b>	<b>Uvjeti skladištenja (maksimalna T)</b>
Svježe mlijeko	1–2 dana	5 °C, mračni prostor
Pasterizirano mlijeko	7–10 dana	5 °C, mračni prostor
Pasterizirano i mikrofiltrirano mlijeko	14–21 dana	5 °C, mračni prostor
UHT mlijeko	minimalno 90 dana	sobna temperatura
Jogurt, kiselo mlijeko	14 dana	5 °C, mračni prostor
Pasterizirano slatko vrhnje za šlag	14 dana	5 °C, mračni prostor

UHT slatko vrhnje za šlag	minimalno 90 dana	sobna temperatura
Kiselo vrhnje	14 dana	5 °C, mračni prostor
Svježi maslac	60–90 dana	5 °C ili zamrzivač
Otopljeni maslac (ghee maslac)	90 dana	5 °C, mračni prostor
Skuta	14 dana	5 °C, mračni prostor
Svježi sir	14 dana	5 °C, mračni prostor
<i>Mozzarella</i>	14 dana	5 °C, mračni prostor
Sir u salamuri	30 dana	5 °C, mračni prostor
Meki sirevi	20 dana	5 °C, mračni prostor
Polutvrđi sirevi		8 °C, mračni prostor
Tvrđi sirevi za rezanje		8 °C, mračni prostor
Tvrđi sirevi za ribanje		8 °C, mračni prostor
Mlijeko u prahu	1 godina	sobna temperatura
Kondenzirano mlijeko	180 dana	sobna temperatura
Sladoled	180 dana	zamrzivač