

PELLISON, Maria Luiza Stella. Boas práticas de fabricação no fluxograma do doce de leite. Bragança Paulista, SP: FESB, 2014. (IMPRESSO)

RESUMO

O doce de leite é um dos principais derivados de leite, sendo muito bem aceito pela população, basicamente existem dois tipos de doce de leite: o doce de leite pastoso e o doce de leite em barra. Assim como o leite, os derivados lácteos são suscetíveis à contaminação de micro-organismos, pois possuem substâncias em sua composição que servem de substratos para esses micro-organismos se multiplicarem, afetando a qualidade e segurança desses produtos. Todo o processo de produção do doce de leite deve ser realizado com muita responsabilidade e cuidado, cumprindo dentre outros processos de controle, as BPF. Os edifícios e instalações devem ser construídos em espaços suficientes para atender de maneira adequada, a todas as operações, assim como devem ser de tal forma que permitam uma limpeza adequada e inspeção quanto à garantia da qualidade higiênicos sanitária do alimento. Não devem ser utilizadas, nos procedimentos de higiene, substâncias odorizantes e/ou desodorantes, as operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições. Todos os funcionários devem tomar medidas higiênicas na fabricação do doce de leite, ocuparem outras funções que não envolvam manipulação direta com o alimento quando apresentarem algum ferimento em pele ou problemas de saúde e submetidos a treinamento contínuo sobre BPF nos laticínios devem ser seguidas com rigor, todos os requisitos como adequação de edifícios e instalações, programa de controle de higiene e desinfecção, higiene pessoal, requisitos sanitários e higiene na produção são de igual importância para se conseguir produtos com qualidade.