

KUIVATATUD KUKESEENED

Kuivatatud seened on toode, mis sobib suurepäraselt ekspordiartikliks või müügiks siseriiklikult läbi internetiturunduse. Kuna lõpptoode on väga kerge, on seda hõlbus ostjale kätte toimetada ka posti teel. Metsaseente vähesuse üle aga meie metsades kurta küll ei saa. Omakorjatud seened alandavad seega suuresti ka omahinda, kui arvestada seenekorjamise tasuks metsas veedetud meeldivad tunnid.

NB! Antud toote valmistamise tulususe kitsaskoht on kuivatamisele kuluv energia, siinkohal tuleks suuremate koguste juures kuivatustehnoloogia kindlasti optimeerida.

Kogus	Ühik	Koostisained	Kilo/liitri Hind €	Summa
2	kg	kukeseened	6,00	12,00
				12,00€

Üldkogus – 180 gr, 6 pakki 30grammi pakis

Valmistamisjuhend

1. Puhasta ja sorteeri kukeseened, vajadusel pese seened ja nõruta.
2. Kuivatada seened dehüdraatoris või mõnel muul viisil.
3. Pakendada.

Säilitustingimused ja aeg – kuivas, toatemperatuuril, 1 aasta

Hinna kalkulatsioon

ühe paki omahind

Tooraine	12,00 jagada 6 pakki	2,00
Taara	kott	0,05
Etikett		0,14
Töötasu	1h x 3,00 = 6,00, plus sots maks 33% 1,98 kokku 7,98 jagada 6 pakiga	1,33
Muud kulud	elekter 4,00, üldkulu 1,00 kokku 5,00 jagada 6 pakiga	0,83
		4,35€

Kilo hind – 14,50€

Kuivatatud seened

1. Tehniline kirjeldus

1.1 Toote koostis

seened 100%

1.2. Tooraine iseloomustus

Koostisosade päritolu: suvel ja sügisel korjatud seened

1.3. Toote omadused

Organoleptilised omadused: tumedad krõbedad seentevilud tugeva seente lõhnaga

Mikrobioloogilised omadused: hallitus- ja pärmseened $<10^2$ [cfu/g]

1.4. Tehnoloogilised võtted

Kuivatamine ahjus

1.5. Nõuetekohasuse hindamise meetodid

Meelelisel tunnetusel põhinev hindamine: välimus ja maitse (*tootja hindab ise*) iga partii puhul.

Mikrobioloogilised analüüsid tehakse laboratoorselt töötleja enda poolt määratud sagedusega.

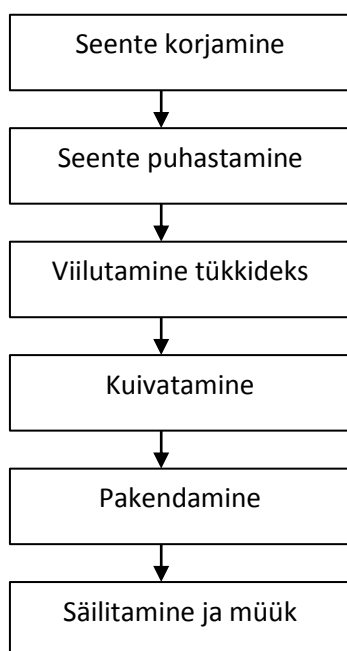
1.6. Pakendamine ja pakkematerjal

Kuivatatud seened pakendatakse paberkottidesse.

1.7. Vedu

Valmistoodangut säilitatakse toatemperatuuril kuivas kohas. Transportimisel kasutatakse ettvõtte oma autot (tavaline universaalkerega sõiduauto).

2. Tehnoloogiline skeem



3. Tootmisprotsessi etappide kirjeldus

3.1. Seente korjamine

Seeni korjatatakse suvel ja sügisel riigi- või oma metsas

3.2. Seente puhastamine

Seeni pestakse vees ainult juhul, kui need on tugevasti mullaga määrdunud. Üldjuhul seeni pühitakse kuiva harja või pintsliga, et eemaldada puulehti, okkaid jms.

3.3. Viilutamine tükkideks

Puhtad seened lõigatakse $\frac{1}{2}$ – 1 cm viiludeks, asetatakse pannile. Viilutamise käigus kontrollitakse, et seened ei oleks ussitanud. Ussitanud seened prakeeritakse. Kihtide vahele võib panna küpsetuspaberi.

3.4. Kuivatamine

Kuivatamine toimub ahjus temperatuuril 50°C, kusjuures ahju uks peab olema pisut lahti, et auru välja lasta. Kuivatada tuleb kuni seenteviilud on krõbedad, mis võtab vähemalt 10 tundi.

3.5. Pakendamine

Kuivatatud seened pakendatakse paberkottidesse, et säiliks seentele omane lõhn.

3.6. Säilitamine ja müük

Kotte seentega säilitatakse kuivas.

4. Ohtude analüüs

Ohtude analüüsi ja ennetavate tegevuste juures eeldame, et töötajatel on olemas tervisetõend, erialased teadmised, nad on läbinud vajaliku hügieenikoolituse ja järgivad hügieeninõudeid.

KP – kontrollpunkt

Tootmisetapp	Oht ja selle põhjused	Ennetusabinõud
1. Seente korjamine KP	Mürgiste seente korjamine	Põhjalikud teadmised seentest
2. Seente puhastamine	Ohtu ei ole	
3. Viilutamine tükkideks KP	Ussitanud seente mittekõrvaldamine kuivatamisest	Ettevaatlik sorteerimine
4. Kuivatamine	Temperatuuri tõstmine ja seente kõrbemine	Ahju temperatuuri kontroll
5. Pakendamine	Ohtu ei ole	
6. Säilitamine ja müük	Ohtu ei ole	

5. Töötlemisvõimsus

Töötlemisvõimsus on sõltuv eelkõige töötleja tehnilisest varustatusest ja tööjõust.