

# ERZEUGUNGSBERICHT

## SÄURE-LAB-TOPFEN oder FRISCHKÄSE

Datum		
pasteurisierte Milch	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>
Heißhaltezeit	°C	
Milchmenge / Fettgehalt	Liter	%
Abkühlen auf Impftemperatur	°C	
Bezeichnung / Menge d. Kultur		ml/100
Bezeichnung / Menge Direktstarter		g/100
Bebrütung Start Uhrzeit	Uhrzeit:	°C
Bebrütung Ende Uhrzeit	Uhrzeit:	°C
Bezeichnung Lab / Menge in ml		ml/100
Lab Zugabe Uhrzeit / Temperatur	Uhrzeit	°C
Gerinnungszeit	Stunden	
Schneidezeitpunkt	Uhrzeit:	
Würfelgröße in cm	cm	
Absetzdauer	Stunden	
Zeitpunkt Abschöpfen	Uhrzeit:	
Pressdauer in Stunden bei Frischkäse	Stunden	
Salzzugabe bei Frischkäse	%/kg	
Sensorik entsprechend	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>
Verpackung / Uhrzeit	ja <input type="checkbox"/>	
Kennzeichnung Charge Käse		
Lagerungstemperatur	°C	
Mindesthaltbarkeit:		
Bemerkungen		
Datum	Unterschrift	