

ERZEUGUNGSBERICHT SAUERRAHMBUTTER

Datum			
Rohrahm <input type="checkbox"/>		pasteurisierter Rahm <input type="checkbox"/>	
Rahmmenge / Fettgehalt		Liter	%
Bezeichnung / Menge d. Kultur			ml/100
Bezeichnung / Menge Direktstarter			g/100
Reifung Dauer / Temperatur		Std.	°C
pH Wert vor Butterung			pH
Sensorik Rahm entsprechend	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>	
Rahm kühlen / Butterungstemperatur			°C
Füllmenge in % von Gesamtvolumen			%
Beginn Butterung / Entlüftung Uhrzeit		min	min
Butterkorn Größe			
Buttermilchmenge in Liter			Liter
Waschgänge Anzahl / Temperatur			°C
Kneten händisch (klatschen)	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>	
Sensorik entsprechend	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>	
Kennzeichnung Charge			
Lagerungstemperatur			°C
Mindesthaltbarkeit:			
Bemerkungen			
Datum:		Unterschrift:	