

ERZEUGUNGSBERICHT TOPFEN - SCHICHTKÄSE

Datum		
pasteurisierte Milch	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>
Heißhaltezeit und Temperatur	Dauer:	°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	Uhrzeit:	
Gerinnungszeit	Stunden	
Schneidezeitpunkt Uhrzeit	Uhrzeit:	
Würfelgröße in cm	cm	
Absetzdauer	Stunden	
Zeitpunkt Abschöpfen Uhrzeit	Uhrzeit:	
Schichthöhe in Form in cm	cm	
Wenden	Uhrzeit: / / /	
Abtropfzeit	Stunden	
Sensorik typisch	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>
Verpackung / Uhrzeit	ja <input type="checkbox"/>	Uhrzeit:
Kennzeichnung Charge		
Lagerungstemperatur	°C	
Mindesthaltbarkeit:		
Bemerkungen		
Datum	Unterschrift	