

ERZEUGUNGSBERICHT WEICHKÄSE

Camembert, Rotschmiere

| | | |
|--|------------------------------------|----------------------------------|
| Datum | | |
| pasteurisierte Milch | ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| Kesselmilchmenge | Liter | |
| Vorreifen Beginn/ Temperatur | Uhrzeit: | °C |
| Bezeichnung / Menge d. Kultur | | ml/100 |
| Bezeichnung / Menge Direktstarter | | g/100 |
| Zusätze / 100 l (Lysozym, Natriumnitrat, CaCl nach Herstellerangabe) | | ml |
| Bezeichnung Lab/ Menge in ml | | ml/100 |
| Lab Zugabe Uhrzeit / Temperatur | Uhrzeit: | °C |
| Zugabe Schimmelkultur Uhrzeit / Menge | Uhrzeit: | ml/100 |
| Flockungszeit Uhrzeit | Uhrzeit: | |
| Schneiden 1./ 2./ 3. Schnitt Uhrzeit | Uhrzeit: / / | |
| Bruchkorngroße | | |
| Molke | gelb/grün <input type="checkbox"/> | milchig <input type="checkbox"/> |
| Waschwasserzusatz | Menge: | °C |
| Endzeit Nachwärmen | Uhrzeit: | °C |
| Käseformen entkeimen | ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| Abfüllen | Uhrzeit: | °C |
| Wenden Uhrzeit | / / / / | |
| Pressraum / Käsekessel Temperatur | °C | |
| Kennzeichnung Charge Käse | | |
| Säuerung nach 2 Std./Temperatur | pH | °C |
| Einbringung Salzbad | Uhrzeit: | Stunden: |
| Salzbad Konzentration und ph-Wert | % | pH |
| Sensorik entsprechend | ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| Fremdschimmelbefall | ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| Mindesthaltbarkeit: | | |
| Bemerkungen | | |
| | | |
| Datum: | Unterschrift: | |