

Kurzform Erzeugungsbericht Säure-Lab-Topfen / Frischkäse

Erzeugungsdatum:							
Milchmenge in Liter:							
Pasteurisierung der Milch (zumindest 63 °C / 30 Min.)							
Säuerungskultur - Name und Menge:							
Reifezeit Dauer:							
Säuerungskontrolle in Molke nach 2 Stunden (bzw. am nächsten Tag)							
Lab - Name und Menge:							
Nachwärmtemperatur in °C:							
Besonderheiten/Fehler/Korrekturmaßnahme:							
Mindesthaltbarkeit (MHD):							
Kennzeichnung der Käse (z.B. durch Erzeugungsdatum am Behältnis):							
Beurteilung des Produktes (Aussehen, Gefüge, Geruch), sensorische Endverkostung und Freigabe mit Unterschrift:							