

## Kurzform Erzeugungsbericht Käse

<b>O Hartkäse</b>	<b>O Schnittkäse</b>	<b>O Weichkäse</b>	<b>O Sauerkäse</b>
Erzeugungsdatum:			
Milchmenge in Liter:			
Säuerungskultur - Name und Menge:			
Lab - Name und Menge:			
Einlabtemperatur:			
Nachwärmtemperatur:			
Säuerungskontrolle nach 2 Stunden:			
Reife- und Käsungszeit gesamt:			
Besonderheiten/Fehler/Korrekturmaßnahme während der Produktion/Reifung:			
Mindesthaltbarkeit (MHD):			
Kennzeichnung der Käse (z.B. durch Erzeugungsdatum):			
Sensorische Endverkostung und Freigabe mit Unterschrift:			