

## Kurzform Erzeugungsbericht Sauerrahmbutter

Erzeugungsdatum:							
Zahl der Entrahmungen (max. 4):							
Rahmmenge in Liter:							
Erhitzung Rahm - Temperatur in °C:							
Erhitzung Rahm - Dauer in Minuten:							
Säuerungskultur - Name und Menge:							
Säuerungskultur: Uhrzeit des Zusatzes (spätestens bei 1. Entrahmung):							
Reifetemperatur in °C:							
Reifedauer in Stunden:							
Säuerung - sensorische Kontrolle vor Buttern:							
Besonderheiten/Fehler/Korrekturmaßnahme während der Produktion/Reifung:							
Mindesthaltbarkeit (MHD):							
Kennzeichnung (z.B. am Etikett mit MHD):							
Sensorische Endverkostung und Freigabe mit Unterschrift:							