

ERZEUGUNGSBERICHT TRINKMILCH

	Datum der Produktion					
	Charge Nr. / Mindesthaltbarkeitsdatum					
	Milchmenge in Liter					
Pasteurisiert	Temperaturführung Schreiber oder PC: Solltemp. von ... Erhitzungszeit von ... _____ eingehalten					
Zusatzstoffe	Kakao: _____ kg					
	: _____ kg					
	Aussehen, Geruch					
	Beschädigung der Verp.					
Abfüllanlage	optische Kontrolle					
	Desinfektion lt. Plan durchg.					
Abfüllung	opt. Kontrolle Becher/Flasch.					
	mechan. Schäden Be./Fla.					
Lagerung	Kühlraumtemp. °C					
Endproduktkontrolle vor	Produkt-Temp. °C					
	Aussehen					
	Geruch					
	Geschmack					
Sonstiges	besondere Vorkommnisse					
Bestätigung	Unterschrift					

Datum	
Pasteur	ja <input type="checkbox"/>
Milchmenge in Liter	
Pasteurisierung Temperatur	°C
Pasteurisierung Zeit	
Abfüllung in entkeimte Behältnisse	ja <input type="checkbox"/>
Abfüllmenge pro Gefäß	
Kennzeichnung	ja <input type="checkbox"/>
Lagerungstemperatur	°C
Verwendung	
Bemerkungen	
Datum	Unterschrift