

ERZEUGUNGSBERICHT BERGKÄSE

Datum		
Kesselmilchmenge	Liter	
Vorreifen Beginn / Temperatur	Uhrzeit:	°C
Bezeichnung / Menge d. Kultur		ml/100
Bezeichnung / Menge Direktstarter		g/100
Bezeichnung Lab / Menge in ml		ml/100
Lab Zugabe Uhrzeit / Temperatur	Uhrzeit:	°C
Flockungszeit Uhrzeit	Uhrzeit:	
Schneiden Uhrzeit	Uhrzeit:	
Bruchkorngroße		
Molke	gelb/grün <input type="checkbox"/>	milchig <input type="checkbox"/>
Beginn Brennen Uhrzeit / Uhrzeit 37°C	Uhrzeit:	Uhrzeit:
Wasserzusatz	Menge:	°C
Ende Brennen Uhrzeit	Uhrzeit:	
Brenntemperatur	°C	
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: