

ERZEUGUNGSBERICHT GRAUKÄSE

Datum		
pasteurisierte Magermilch	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>
Kesselmilchmenge	Liter	
Vorreifen Beginn / Temperatur	Uhrzeit:	°C
Bezeichnung / Menge d. Kultur		ml/100
Bezeichnung / Menge Direktstarter		g/100
Bebrütungstemperatur / Dauer	°C	Std.
Durchrühren / Anwärmen Beginn	Uhrzeit:	°C
Zeitpunkt 40°C / 50°C	Uhrzeit:	Uhrzeit:
Heißhalten Temperatur / Dauer	°C	Std.
Ausnehmen Uhrzeit / Temperatur	Uhrzeit:	°C
Abtropfen Dauer / Pressen Dauer	Uhrzeit:	Uhrzeit:
Aufreiben Uhrzeit / fein - grob	Uhrzeit:	fein <input type="checkbox"/> grob <input type="checkbox"/>
Würzung g/kg	Kochsalz: g	Pfeffer: g
Würzung g/kg	Kümmel: g	Paprika: g
Zugabe Hefekultur (z.B. Rotholzer Reifungskultur): ml pro kg Topfen		ml
Abfüllen / Pressen	locker <input type="checkbox"/>	fest <input type="checkbox"/>
Kennzeichnung Charge Käse		
Reifung Dauer	Tage:	Wochen:
Sensorik entsprechend	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>
Fremdschimmelbefall	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>
Mindesthaltbarkeit:		
Bemerkungen		
Datum	Unterschrift	