

ERZEUGUNGSBERICHT SAUERMILCH

Datum			
Milchmenge / Fettgehalt		Liter	%
Erhitzungstemperatur / Heißhaltezeit		°C	min
Abkühlen auf Impftemperatur		°C	
Bezeichnung / Menge Direktstarter			g/100
Bezeichnung/ Menge Säuerungskultur			g/100
stichfest mit Jam		gerührt	
Fruchtzugabe:	g	Bebrüten bei:	°C
Abfüllen bei:	°C	Bebrütung / Zeit:	°C Std.
Bebrütung / Zeit:	°C Std.	pH-Wert vor Kühlung:	pH
pH-Wert vor Kühlung:	pH	Kühltemperatur:	°C
Kühltemperatur:	°C	Rühren bei:	°C
		Fruchtzusatz:	%
End pH-Wert:	pH	End pH-Wert:	pH
Sensorik entsprechend:	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>	
Kennzeichnung Charge:			
Lagerungstemperatur:	°C	Lagerungstemperatur:	°C
Verwendung:			
Mindesthaltbarkeit:			
Bemerkungen			
Datum		Unterschrift	