

ERZEUGUNGSBERICHT SCHNITTKÄSE

Datum		
pasteurisierte Milch	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
Zusätze / 100 l (Lysozym, Natriumnitrat, CaCl nach Herstellerangabe)		ml
Bezeichnung Lab / Menge in ml		ml/100
Lab Zugabe Uhrzeit / Temperatur	Uhrzeit:	°C
Flockungszeit Uhrzeit	Uhrzeit:	
Schneiden Uhrzeit	Uhrzeit:	
Bruchkorngröße		
Molke	gelb/grün <input type="checkbox"/>	milchig <input type="checkbox"/>
Waschwasserzusatz	Menge:	°C
Endzeit Nachwärmen	Uhrzeit:	°C
Käseformen entkeimen	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>
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:	