

Kurzform Erzeugungsbericht Säure-Lab-Topfen / Frischkäse

| | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|
| Erzeugungsdatum: | | | | | | | |
| Milchmenge in Liter: | | | | | | | |
| Pasteurisierung der Milch (zumindest 63 °C / 30 Min.) | | | | | | | |
| Säuerungskultur - Name und Menge: | | | | | | | |
| Reifezeit Dauer: | | | | | | | |
| Säuerungskontrolle in Molke nach 2 Stunden (bzw. am nächsten Tag) | | | | | | | |
| Lab - Name und Menge: | | | | | | | |
| Nachwärmtemperatur in °C: | | | | | | | |
| Besonderheiten/Fehler/Korrekturmaßnahme: | | | | | | | |
| Mindesthaltbarkeit (MHD): | | | | | | | |
| Kennzeichnung der Käse (z.B. durch Erzeugungsdatum am Behältnis): | | | | | | | |
| Beurteilung des Produktes (Aussehen, Gefüge, Geruch), sensorische Endverkostung und Freigabe mit Unterschrift: | | | | | | | |