

Kurzform Erzeugungsbericht Sauermilchprodukte

Erzeugungsdatum:							
Milchmenge in Liter:							
Erhitzung der Milch - Temperatur in °C:							
Erhitzung der Milch - Dauer in Minuten:							
Säuerungskultur - Name und Menge:							
Bebrütung - Temperatur in °C und Dauer in Stunden:							
Säuerung - sensorische Kontrolle:							
Besonderheiten/Fehler/Korrekturmaßnahme während der Produktion/Reifung:							
Mindesthaltbarkeit (MHD):							
Kennzeichnung des Fertigproduktes (z.B. am Etikett mit MHD):							
Sensorische Endverkostung und Freigabe mit Unterschrift:							