

Kantonale Alpkäseprämierung

Fabrikationskontrolle des gelieferten Käselaibs



Laufnummer: (offen lassen)

Milchart: Kuhmilch Ziegenmilch
 Fettstufe: vollfett
 Rinde: Rinde geschmiert Grauschimmelkäse

Kriterium	Sollwerte		Käse	Bemerkungen
Milch				
Filtriert	Ja	Ja/Nein		
Temperatur	Abend	°C		
	morgen	°C		
Lagerdauer	Stunden			
Kessimilch	lt / kg			
Kulturen				
Kultursorte	Menge	° SH		
Trockenkultur	Bezeichnung	Einheit		
Trockenkultur	Bezeichnung	Einheit		
Trockenkultur	Bezeichnung	Einheit		
Vorreifen			Minuten Temp. Milch	
Kultur 1				
Kultur 2				
Jogurt				
Trockenkultur				
Fabrikation				
Lab	ml / 100lt Milch	Lab Art		
Einlabungstemp.	°C			
Gerinnung	Min			
Vorkäsen	Min			
Wasserzusatz	%			
Bruchkorn	Grösse			
Nachwärmen	Min			
Brenntemp.	° C			
Ausrühren	Min			
Ausziehtemperatur	°C			
pH vor Salzbad	pH			
Ausbeute				
Käse	%			
Butter	%			
Salzbad / Keller				
Salzbad Dauer	h			
Temperatur	° C			
Schmierekultur	Ja/Nein	Sorte		

Allgemeine Bemerkungen zum Käse
