

U-Material	AMK	AMF	Salzt.	Eb	Prop.	Bs.-Sp	BC	EK	EC	kp. Staph.
Beratungsrichtwerte										
Lief.-Milchen			5000/ml		<10/ml	25 /lt			<50/ml	<300/ml
Käseemilchen		<20'000	3000/ml	50/ml	<10/ml	25 /lt			<30/ml	<100/ml
Abfüllseite			100/ml	30/ml	<10/ml					
Vorgaben für Endproduktkontrolle gemäss HyV										
past. Milch/Drink Milch	1 Mio/g			100/g			<1000/g			100/g
Molke, Buttermilch past.	1 Mio/g			100/g			<1000/g			100/g
Molke, B-Milch anges.									<100/g	100/g
past. Rahm	1 Mio/g			100/g			<1000/g			100/g
past. Rahm geschlagen	10 Mio/g								<10/g	100/g
past. Rahm angesäuert									<100/g	100/g
Butter past.									<100/g	100/g
Butter past. angesäuert									<100/g	100/g
Butter unpast.									<100/g	100/g
Sauermilch									<100/g	100/g
Joghurt Nat./Frucht									<100/g	100/g
Kefir									<100/g	100/g
Quark Nat./Frucht									<100/g	100/g
Frischkäse									<100/g	100/g
Weichkäse									<100/g	100/g
Halbhartkäse									<100/g	100/g
Hartkäse									<100/g	100/g
Reibkäse									<100/g	100/g
Fondue									<100/g	100/g
Schmelzkäse									<100/g	100/g
Wasser ab Hahn	< 300KbE					< 10/lt		nn/100ml	nn/100ml	
Salzbad			<20'000/ml	<100/ml						
AMK	aerob mesophile Keimzahl					Bs.-Sporen anaerobe Sporen Filter / lt				
AMF	aerob mesophile Fremdkeimzahl					BC Bacillus cereus				
Salzt.	Salztolerante Keime					EK Enterokokken				
Eb	Enterobacteriaceae					EC Escherichia coli				
Prop.	Propionsäurebakterien					kp. Staph. Koagulase-positive Staphylokokken				

Listerien- und Salmonellenuntersuch:

Die QM-FROMARTE schreibt die Häufigkeit dieser beiden Untersuchungen je nach Produkt und Risiko vor. Diese Angaben sind von der Hygieneverordnung abgeleitet.

Weitergehende Informationen sind im Qualitätsmanagement-Konzept der FROMARTE in Kapitel 14, Arbeitsanweisung 14.05:

Empfohlene minimale Überwachung aufgeführt.

Bei Fragen und Unklarheiten können Sie selbstverständlich auch jederzeit bei der LaBeCo GmbH die nötigen Informationen einholen.

Fett in der Trockenmasse:

Doppelrahmkäse	mind. 650 g/kg
Rahmkäse	550-649 g/kg
Vollfettkäse	450-549 g/kg
Dreiviertelfettkäse	350-449 g/kg
Halbfettkäse	250-349 g/kg
Viertelfettkäse	150-249 g/kg
Magerkäse weniger als	150 g/kg

wff:

extra-hart bis	500 g/kg
hart	500 - 540 g/kg
halbhart	540 - 650 g/kg
weich, mehr als	650 g/kg

Doppelrahm Milhfett mind. 450 g / kg (Rahm darf zur Stabilisierung mit maximal 30 g Milchbestand-
 Vollrahm mind. 350 g Milhfett / kg teilen pro kg angereichert werden)
 Halbrahm mind 150 g Milhfett / kg

Butter muss hinsichtlich des Milhfettgehaltes mind. 820 g/kg aufweisen
 (Daraus folgt in der Praxis 17 % Wasser und 1 % ffr Trm)

Joghurt / Vollmilch	mind 35 g/kg Fett
Teilenträht	zwischen 5 g/kg und 35 g/kg
Magerjoghurt	höchstens 5 g/kg
Rahmangereichertes	mind 50 g/kg