

Untersuchungskriterien und Richtwerte für Milch und Milchprodukte

(Endproduktkontrollen Stand: Dez. 2020)

Milchwirtschaftliche Beratung



U-Material	AmK	EC	Eb	Salzt.	kp. Staph.	Bs.-Sp	Prop.	B.cereus	Listerien	Salmonellen
Beratungsrichtwerte										
Lief.-Milchen				5000/ml	<10/ml	25 /lt	<10/ml			
Käseemilchen				5000/ml	<10/ml	25 /lt	<10/ml			
Abfüllseite				5000/ml			<10/ml			
Vorgaben für Endproduktkontrolle										
past. Milch/Drink Milch	1 Mio/g		100/g		100/g			1000/g		
Molke, Buttermilch	1 Mio/g		100/g		100/g			1000/g		
Molke, B-Milch anges.			100/g		100/g			1000/g		
past. Rahm	1 Mio/g		100/g		100/g			1000/g		
Schlagrahm	10 Mio/g		10/g		100/g			1000/g		
past. Rahm angesäuert			100/g		100/g			1000/g		
Butter past.	1 Mio/g		100/g		100/g			1000/g		
Butter past. angesäuert			100/g		100/g			1000/g		
Butter unpast.		100/g			100/g					
Sauermilch			100/g		100/g			1000/g		
Joghurt Nat./Frucht			100/g		100/g			1000/g		
Kefir			100/g		100/g			1000/g		
Quark Nat./Frucht			100/g		100/g			1000/g		
Frischkäse			100/g		100/g			1000/g		
Weichkäse Rohmilch		100/g			100/g				nn/25g	
Weichkäse past.			100/g		100/g			1000/g	nn/25g	
Halbhartkäse Rohmilch		100/g			100/g				nn/25g	nn/25g
Halbhartkäse past.			100/g		100/g			1000/g	nn/25g	nn/25g
Hartkäse			100/g		100/g				nn/25g	nn/25g
Reibkäse			100/g		100/g				nn/25g	nn/25g
Fondue			100/g		100/g				nn/25g	
Schmelzkäse			100/g		100/g					
	AmK	EC		Salzt.		Bs.-Sp		EK		
Wasser ab Hahn	< 300KbE	nn/100ml				< 25/lt		nn/100ml		
							Hef./Schim.			
Salzbad		nn		<20'000/ml			Eigenintresse		nn/25g	
AmK	aerob mesophile Keimzahl					Bs.-Sporen	Buttersäuresporen			
EC	Escherichia coli					Prop.	Propionsäurebakterien			
Eb	Enterobacteriaceae					B.cereus	Bacillus cereus			
Salzt.	Salztolerante Keime					Listerien	Listerien nn in weniger als 25g			
kp. Staph.	Koagulase-positive Staphylokokken					Salmonellen	Salmonellen			
Hef./Schim.	Hefe Schimmel					EK	Enterokokken			

Ebenfalls sind die erforderlichen Endproduktkontrollen aufgrund des betriebseigenen HACCP-Konzeptes durchzuführen. Ein Toleranzwert bezeichnet die Anzahl Mikroorganismen, die erfahrungsgemäss nicht überschritten werden darf, wenn die Rohstoffe sorgfältig ausgewählt werden, die Gute Herstellungspraxis eingehalten und das Produkt sachgerecht aufbewahrt wird. Wird der Toleranzwert überschritten, so gilt die Ware als im Werte vermindert.

Fett in der Trockenmasse: Fetti. T.

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

Doppelrahm Milchlief	mind. 450 g/ kg
Vollrahm Milchlief	mind. 350 g/ kg
Halbrahm Milchlief	mind. 150 g/ kg

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

Joghurt / Vollmilch	mind. 35 g/kg Fett
Teilentrahmt	von 5 g/kg bis 35 g/kg

Wasser im fettfreien Käse: wff

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

(Rahm darf zur Stabilisierung mit maximal 30 g Milchliefbestandteilen pro kg angereichert werden)

Magerjoghurt	höchstens 5 g/kg
Rahmangereichtertes	mind. 50 g/kg