

3.3 | Fabrikationsprotokoll für Alpkäse halbhart aus hitzebehandelter Milch

Jahr: Woche von bis

Milch	CP	Sollwert	Einheit	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Filtriert	X	ja	j/n							
Milchlagerung										
Lagertemperatur	X	≤ 18	°C							
Lagerdauer*	X*	≤ 24	h							
Antibiotika-Einsatz **	X		j/n							
Milchmenge Total			Liter							
Hitzebehandlung ***										
Temperatur	CCP	65	°C							
Zeit	CCP	15	s							
Kulturen (Sorte, Menge)										
Vorreifen		15–75	Min.							
Fabrikation										
Calciumchlorid 30 % (optional)		15–30 mL/100L								
Labmenge		11–20 mL/100L	ml							
Einlabungstemperatur		31–33	°C							
Dicklegungszeit		30–35	Min.							
Vorkäsen		5–15	Min.							
Bruchwaschen (Wasser)		5–25 L/100L	Liter							
Nachwärmen		40–50	Min.							
Brenntemperatur		36–44	°C							
Ausrühren		5–20	Min.							
Ausziehtemperatur		36–42	°C							
Vorpressen		5	Min.							
Pressen			h							
pH vor Salzbad **	X	< 5.4	—							
Salzbad										
Salzungsdauer			h							

* Zulässig sind auch die Lagerbedingungen gemäss Kapitel B5–1.2.

** Obligatorische Säuerungskontrolle, falls es mit Antibiotika behandelte Milchkühe auf der Alp gibt oder wenn Fremdmilch verarbeitet wird.

*** Das sind Minimalbedingungen für die Hitzebehandlung. Sie entsprechen einer sog. Thermisation im Sinne von Kapitel B5–2!