

5.3 | Fabrikationsprotokoll für Frischkäse (gesäuert) aus pasteurisierter Milch

Milch	CP	Sollwert	Einheit	Produktionsdatum				
Filtrierte	X	Ja	j/n					
Milchlagerung								
Temp. morgens	X	≤ 18 / ≤ 6	°C					
Lagerdauer	X	≤ 24 / 48	h					
Milchmenge total			Liter					
Milcherhitzung								
Temperatur	CCP	72	°C					
Dauer	CCP	15	s					
Vorreifen der Milch								
Temperatur		20–35	°C					
Kultur (Bezeichnung)		—	—					
Menge			dl/Einh.					
Dauer Vorreife		45–75	Min.					
Gerinnung								
Labmenge (optional)		2–4	ml/100 L					
Gerinnungszeit		5–12	h					
Synäresezeit n. Schneiden		12–20	h					
Säuerungskontrolle nach 24 Std.								
Säuregrad Molke	X	> 30	°SH					
oder pH-Wert	X	< 4.60	pH					
Temperatur		20–25	°C					
Abtropfen								
Dauer		Ca. 24	h					
Salzen / würzen								
Salzmenge			g					
Gewürz/Kräuter (Bezeichnung)	X	*						
Menge								
Enthält Allergene?	X	Nein	j/n					
Zu verbrauchen bis								
Frischkäse nature	X	10	Tage					
Frischkäse gewürzt	X	6	Tage					
Frischkäse gew. mit Öl	X	10	Tage					
Lagertemperatur	X	Max. 5	°C	Siehe Temperaturkontrollblatt für Kühleinrichtung				
Visum								

* Die Herkunft aus sicherer Quelle muss dokumentierbar sein (Lieferschein oder Kaufbeleg vorhanden).