

9.3 | Fabrikationsprotokoll für Joghurt

	CP	Sollwert	Einheit	Produktion vom				
Produktionsdatum		—	—					
Milchmenge		—	L/kg					
Zutaten (optional)								
Magermilchpulver		Max. 10 g/L	g					
Zucker		—	L/kg					
Sonstiges (Aroma)								
Menge		—	g/kg					
Erhitzung								
Temperatur	CCP	72–90	°C					
Dauer		0.2–20	Min.					
Kultur								
Sorte		—	—					
Impfmenge								
Säuerung								
Impftemperatur		40–45	°C					
Gerinnungszeit * ca.		≤4	h					
Bebrütungszeit total		3–6 (bis pH ≤4.8)	h					
Temperatur Ende		35–45	°C					
Fruchtzugabe (optional)								
Frucht (Bezeichnung)			°C					
Hersteller / Lot								
Menge								
Enthält Allergene?	X		j/n					
Abfüllung								
Gläser kontrollieren	X	Zustand i.O.	—					
Füllgewicht			g					
Zu verbrauchen bis ...	X	Max. 14	Tage					
Lagertemperatur	X	Max. 5	°C	Siehe Temperaturkontrollblatt für Kühlschrank.				
Visum								

* Ab der vierten Stunde der Bebrütungszeit mindestens stündliche Kontrolle, ob die Gerinnung eingetreten ist. Wenn keine Anzeichen von Gerinnung innert 6 h: Hemmstoffverdacht oder Kultur zu alt bzw. falsch dosiert. Bitte konsultieren Sie die Spezifikation des Herstellers zur Joghurtkultur. Dort finden Sie Angaben zur typischen Säuerungszeit.