

7.3 | Fabrikationsprotokoll für Alpbutter aus pasteurisiertem und gesäuertem Rahm

	CP	Sollwert	Einheit	Produktion vom				
Produktionsdatum		—	—					
Milchrahm								
R. des Gemelks vom	X	≤2 Tage	Datum					
R. des Gemelks vom	X	≤2 Tage	Datum					
Menge Milchrahm		—	L/kg					
Sirtenrahm (vorpasteurisiert)								
vom	X	≤2 Tage	Datum					
vom	X	≤2 Tage	Datum					
Menge Sirtenrahm		—	L/kg					
Sieben des Rahms (nur Gebesenrahm)	X	Ist erfolgt	j/n					
Pasteurisation								
Temperatur	CCP	≥72	°C					
Zeit		≥15	Sek.					
Säuerung								
Kultur								
Menge								
Impftemperatur		20–25	°C					
Dauer		15–18	h					
Endsäure	X	pH < 5,0	—					
		oder > 20	°SH					
Physikalische Rahmreifung (optional)								
Temperatur		8–10	°C					
Dauer		12–20	h					
Butterung								
Rahmtemperatur			°C					
Waschen								
Waschwasser 1		6–10°C	Liter/°C					
Waschwasser 2 (evtl.)		6–10°C	Liter/°C					
Verpacken								
Anzahl			—					
Gewicht			g					
Zu verbrauchen bis *	X	Max. 14	Tage					
Lagertemperatur	X	Max. 5	°C	Siehe Temperaturkontrollblatt für Kühlschrank.				

* Die Verbrauchsfrist darf verlängert werden, sofern mit Lagertests eine bessere Haltbarkeit nachgewiesen worden ist. Anforderungen am Ende der Haltbarkeit: Aerobe, mesophile Fremdkeime max. 100'000/g, Escherichia coli max. 10/g).