

6.3 | Fabrikationsprotokoll für Alpbutter aus pasteurisiertem Süssrahm (Süssrahmbutter)

	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							
Hemmstoffkontrolle *										
Sind gemäss Behandlungsjournal Antibiotika im Einsatz?	X	—	j/n							
Hemmstoff-Test * oder	X	i.O.	—							
Säuerungskontrolle *	X	i.O.	—							
Sieben des Rahms (nur Gebesenrahm)	X	Ist erfolgt	j/n							
Pasteurisation										
Temperatur	CCP	≥72	°C							
Zeit		≥15	Sek.							
Rahmreifung (optional)										
Temperatur		8–10	°C							
Dauer		12–20	h							
Butterung										
Rahmtemperatur			°C							
Waschen										
Waschwasser 1		6–12°C	Liter/°C							
Waschwasser 2		6–10°C	Liter/°C							
Waschwasser 3		6–10°C	Liter/°C							
Verpacken										
Anzahl			—							
Gewicht			g							
Zu verbrauchen bis **	X	Max. 7	Tage							
Lagertemperatur ***	X	Max. 5	°C	Siehe Temperaturkontrollblatt für Kühlschrank.						

* **Hinweis zur Hemmstoff-Kontrolle:** Zwingend notwendig, falls laktierende Kühe in Behandlung sind (Kontrolle des Behandlungsjournals) oder wenn fremde Milch verarbeitet wird. Als Nachweis für die Abwesenheit von Hemmstoffen gelten:
 – Delvo-Test oder Joghurt-Test gemäss Kapitel B10-1 **sowie**
 – Säuerungskontrolle in Käse, in Fettsirtenkultur oder in Joghurt, sofern von derselben Mischung Rohmilch abstammend wie der zu pasteurisierende Rahm.
 Sollwerte: pH-Wert Käse nach 24h: < 5.4; Säuregrad Fettsirte nach 18–20h: > 20 °SH; Joghurt: feste Gallerte nach spätestens 4 h.

Hinweis zur Haltbarkeit

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

*** Wird die Butter zur Weiterverarbeitung abgeliefert, ist sie bei 0–2 °C (oder tiefgekühlt) zu lagern. Und die Ablieferung muss spätestens 7 Tage nach der Herstellung erfolgen.