

## 4.3 | Fabrikationsprotokoll für Frischkäse aus pasteurisierter Milch

Milch	CP	Sollwert	Einheit	Produktionsdatum				
Filtriert	X	Ja	j/n					
<b>Milchlagerung</b>								
Temp. Morgens	X	< 18 / < 6	°C					
Lagerdauer	X	< 24 / 48	h					
<b>Milchmenge total</b>								
			Liter					
<b>Milcherhitzung</b>								
Temperatur	CCP	Mind. 65	°C					
Dauer	CCP	10	Min.					
<b>Vorreifen der Milch</b>								
Temperatur		20–35	°C					
Kultur (Bezeichnung)		—	—					
Menge			dl/Einh.					
Dauer Vorreifen		45–75	Min.					
<b>Gerinnung</b>								
Labmenge (optional)		2–4	ml/100L					
Gerinnungszeit		5–12	h					
Synäresezeit n. Schneiden		12–20	h					
<b>Säuerungskontrolle nach 24 Std.</b>								
Säuregrad Molke	X	> 30	°SH					
oder pH-Wert	X	< 4.60	pH					
Temperatur		20–25	°C					
<b>Abtropfen</b>								
Dauer		Ca. 24	h					
Temperatur		Ca. 18–22	°C					
<b>Salzen / würzen</b>								
Salzmenge			g					
Gewürz/Kräuter (Bezeichnung)								
Lieferant								
Menge			g					
Enthält Allergene?	X	Nein	j/n					
<b>Zu verbrauchen bis</b>								
Frischkäse nature	X	10	Tage					
Frischkäse gewürzt	X	6	Tage					
Frischkäse gew. mit Öl	X	10	Tage					
<b>Lagertemperatur</b>	X	Max. 6	°C	<b>Siehe Temperaturkontrollblatt für Kühlschrank.</b>				