

8.3 | Fabrikationsprotokoll für Joghurt nature

	CP	Sollwert	Einheit	Produktion vom				
Produktionsdatum		—	—					
Milchmenge		—	L, kg					
Zutaten								
Magermilchpulver		Max. 10g/L	g					
.....		—	L/kg					
Erhitzung								
Temperatur	CCP	72–90	°C					
Dauer		0.2–20	Min.					
Kultur								
Sorte		—	—					
Impfmenge								
Säuerung								
Impftemperatur		40–45	°C					
Gerinnungszeit* ca.	CP	≤4	h					
Bebrütungszeit total		3–6	h					
Temperatur Ende		35–45	°C					
Abfüllung								
Anzahl Gläser/Becher			—					
Füllgewicht			g					
Zu verbrauchen bis ...	X	Max. 14	Tage					
Lagertemperatur	X	Max. 5	°C	Siehe Temperaturkontrollblatt für Kühlschrank.				

* Ab der zweiten Stunde der Bebrütungszeit mindestens stündliche Kontrolle, ob die Gerinnung eingetreten ist. Wenn keine Anzeichen von Gerinnung innert 4h: Hemmstoffverdacht oder Kultur zu alt bzw. falsch dosiert.