

5.2 | Überwachungsplan für Ziger (Ricotta)

Gefahren					Kontrollpunkte	Verarbeitungsschritt*	Beherrschungsmassnahme	Häufigkeit	Sollwert	Massnahmen bei Nichterfüllen
Listerien	Staphylokokken-Toxine	Pathogene Enterobakterien	Schimmelpilze	Antibiotika						
				X	CP	6	Säuerungskontrolle Käse oder ggf. der Fettsirtenkultur	Jede Produktion	Säuerung i.O.	Ziger entsorgen.
X	X	X	X		CP	7	Lagertemperatur festlegen und einhalten	Jede Produktion	Max. 5 °C*	Kühlung verbessern.
							Verfalldatum «zu verbrauchen bis ...» definieren		Max. 5 Tage	Produkt entsorgen.

\* Nr. des Verarbeitungsschrittes gemäss Grundrezeptur (RM = Rohmilch).

5.3 | Fabrikationsprotokoll für Ziger (Ricotta)

	CP	Sollwert	Einheit	Zigerfabrikation vom						
<b>Produktionsdatum</b>		—	—							
<b>Molkenmenge</b>		—	L							
<b>Zusätze</b>										
Entrahmte Milch		—	L							
Buttermilch		—	L							
<b>Säuerungsmittel</b>										
Zitronensäure oder		60g	/100L							
Milchsäure 80% oder		0.7 dL	/100L							
Essig (4.5%) oder		0.9L	/100L							
Sauer 50 °SH		5L	/100L							
<b>Fällungstemperatur</b>		90–95	°C							
<b>Heisshaltezeit</b>		2–3	Min.							
<b>Abtropfzeit</b>		12–24	h							
<b>Fällungstemperatur</b>		90–95	°C							
<b>Heisshaltezeit</b>		2–3	Min.							
<b>Abtropfzeit</b>		12–24	h							
<b>Hemmstoff-Check</b> (gem. Fabrikationskontrolle für Käse)										
Säuerung Käse	X	i.O.								
<b>Zu verbrauchen bis ...</b>	X	Max. 6 d*	Datum							
<b>Lagertemperatur</b>	X	Max. 5	°C	<b>Siehe Temperaturkontrollblatt für Kühlschrank.</b>						

\* Haltbarkeit gemessen ab Produktionstag: 7 Tage (= 6 Tage ab Ende Fabrikation inkl. Abtropfzeit).