

6.3 | Fabrikationsprotokoll für Ziger (Ricotta)

	CP	Sollwert	Einheit	Produktion vom						
Produktionsdatum		—	—							
Molkenmenge		—	L							
Zusätze										
Entrahmte Milch		—	L							
Buttermilch		—	L							
Säuerungsmittel										
Zitronensäure oder		60 g	/100 L							
Milchsäure 80 % oder		0.7 dl	/100 L							
Essig (4.5 %) oder		0.9 L	/100 L							
Sauer 50 °SH		5 L	/100 L							
Fällungstemperatur		90–95	°C							
Heisshaltezeit		2–3	Min.							
Abtropfzeit		12–24	h							
Fällungstemperatur		90–95	°C							
Heisshaltezeit		2–3	Min.							
Abtropfzeit		12–24	h							
Hemmstoff-Check (gem. Fabrikationskontrolle für Käse)										
Säuerung Käse	X	i.O.								
Zu verbrauchen bis ...	X	Max. 8 *	Tage							
Lagertemperatur ***	X	Max. 5	°C	Siehe Temperaturkontrollblatt für Kühleinrichtung						
Visum										

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