

7.3 | Fabrikationsprotokoll für Alpbutter aus unpasteurisiertem Rahm (süss oder gesäuert)

	CP	Sollwert	Einheit	Produktion vom				
Produktionsdatum		—	—					
Milchrahm								
R. des Gemelks vom	X	≤ 24 Stunden	Datum					
Menge		—	L / kg					
Sirtenrahm								
vom (Datum	X	≤ 24 Stunden	Datum					
Menge		—	L / kg					
Säuerung (optional)								
Kultur								
Menge								
Impftemperatur		20–25	°C					
Dauer		15–20	h					
Endsäure		pH < 5.0	—					
		oder > 20	°SH					
Hemmstoff-Kontrolle *								
Sind gemäss Behandlungsjournal Antibiotika im Einsatz?	X	—	j/n					
Hemmstoff-Test * oder	X	negativ	—					
Säuerungskontrolle *	X	i.O.	—					
Butterung								
Rahmtemperatur			°C					
Waschen								
Anzahl		2–3 x	—					
Waschwasser		6–10 °C	Liter / °C					
Verpacken								
Anzahl			—					
Gewicht			g					
Zu verbrauchen bis **	X	14	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 oder
- Säuerungskontrolle in Käse, in Fettsirtenkultur oder in Joghurt, sofern von derselben Mischung Rohmilch abstammend wie der Rahm. Sollwerte: pH-Wert Käse nach 24 h: < 5.4; Säuregrad Fettsirte nach 18–20 h: > 20 °SH; Joghurt: feste Gallerte nach spätestens 4 h.

** Die Verbrauchsfrist darf verlängert werden, sofern mit Lagertests eine bessere Haltbarkeit nachgewiesen worden ist. Anforderungen am Ende der Haltbarkeit: Aerobe, mesophile Keime (Süssrahmbutter) bzw. aerobe, mesophile Fremdkeime (Sauerrahmbutter) max. 10'000'000 kbE/g, Säuregrad im Butterfett max. 20 mmol NaOH/kg Fett).