



Beratung Käseverarbeitung	ARBEITSANWEISUNG Kontrollplan der Produzentenmilch	AA 5.1. Version 3 Seite 1/1
--------------------------------------	---	--

Kontrollplan der Produzentenmilch

Art der Analyse	Häufigkeit	Aufzeichnung
Qualitätskontrolle	2 x pro Monat	Ordner QS
Vorbebrütete Reduktase oder Reduktase oder Luzernerprobe oder Gärprobe	1 x pro Woche	FO 5.1.
Laugentest oder Schalmtest	1 x pro Woche	FO 5.1.