



Beratung Käseverarbeitung	REGISTER 4 Qualitätssicherung für andere Spezialitäten Joghurt	QS 2 Version 2 Seite 1/3
--------------------------------------	---	---

1. Überwachung der Produktionsprozesse

Um die Vermehrung von unerwünschten Bakterien zu vermeiden, ist es wichtig die Risikofaktoren bei der Fabrikation und der Lagerung von Joghurt zu kennen.

Verbrauchsdatum auf jeder Verpackung vermerken (Tag der Herstellung + 21 Tage).

<i>Joghurt</i>	<i>Datum</i>	<i>Datum</i>	<i>Datum</i>	<i>Datum</i>	<i>Datum</i>	<i>Sollwert</i>
Temperatur und Dauer der Pasteurisierung der Milch						15 Sekunden auf 75 C°
pH oder °SH am Ende der Säuerung des Joghurt						pH °SH Dauer
Lagertemperatur vom Joghurt im Kühlschrank						C°

<i>Joghurt</i>	<i>Datum</i>	<i>Datum</i>	<i>Datum</i>	<i>Datum</i>	<i>Datum</i>	<i>Sollwert</i>
Temperatur und Dauer der Pasteurisierung der Milch						15 Sekunden auf 75 C°
pH oder °SH am Ende der Säuerung des Joghurt						pH °SH Dauer
Lagertemperatur vom Joghurt im Kühlschrank						C°

Beratung Käseverarbeitung	REGISTER 4 Qualitätssicherung für andere Spezialitäten Butter aus pasteurisiertem Rahm	QS 2 Version 2 Seite 2/3
------------------------------	--	--------------------------------

2. Reinigungsplan

Hygienemassnahmen: Korrekte Lagerung der Becher: trocken und geschützt; kein Händekontakt mit der Innenseite der Becher und der Deckel während dem Abfüllen.

Geschirr für das Rühren, die Lagerung im Brutschrank und die Verpackung :

- ◆ Nach jedem Gebrauch
- ◆ Verwendetes Produkt und Konzentration :
- ◆ Manuelle Reinigung
- ◆ Trockene und geschützte Lagerung
der Becher : Lagerraum :

Hände :

- ◆ Waschen der Hände und Unterarme vor jeder Abfüllung der Becher
- ◆ Reinigungsmittel :
- ◆ Desinfektionsmittel :

Verpackungsapparat:

- ◆ Reinigungsart :
- ◆ Reinigungstemperatur :
- ◆ Name des Reinigungsproduktes und Konzentration:

3. Ungenügende Ergebnisse bei der Qualitätskontrolle

- ◆ Qualitätskontrolle des Endprodukts :
 - Jede Produktionscharge wird probiert
 - Einen Stress-Test durchführen (30°C – 3 Tage), dann auf Schimmel oder Blähung bei jeder Charge kontrollieren.
 - Notieren der allenfalls erforderlichen eingeleiteten Massnahmen.

A. Degustation oder Stresstest : _____

B. Resultat der Analysen : _____

C. eingeleitete Massnahmen : _____

A. Degustation oder Stresstest : _____

B. Resultat der Analysen : _____

C. eingeleitete Massnahmen : _____

A. Degustation oder Stresstest : _____

B. Resultat der Analysen : _____

C. eingeleitete Massnahmen : _____

A. Degustation oder Stresstest : _____

B. Resultat der Analysen : _____

C. eingeleitete Massnahmen : _____

A. Degustation oder Stresstest : _____

B. Resultat der Analysen : _____

C. eingeleitete Massnahmen : _____

