



Beratung Käseverarbeitung	ARBEITSANWEISUNG Kontrolle des Herstellungsprozesses Halbhartkäse aus thermisierter Milch	AA 4.3. Version 4 Seite 1/1
--------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------

Kontrolle des Herstellungsprozesses Halbhartkäse aus thermisierter Milch

Kriterium	Fabrikations- schritte	Zielwerte	Aufzeichnung	Häufigkeit
Temperatur Thermisierung	Thermisierung	58 bis 68 °C ≥ 15 Sekunden	FO 4.3.	täglich
Lagertemperatur	Milchlagerung vor der Fabrikation	Weniger als 13 °C	FO 4.3.	täglich
Reduktase	Vor Kulturzugabe	Mehr als 5 Stunden	FO 4.3.	täglich
Gärung	Vor Kulturzugabe	Ohne Blähung	FO 4.3.	täglich
pH Wert	Beim Herausnehmen der Form	Unter pH 5,4	FO 4.3.	täglich
Koagulasepositive Staphylokokken	Im Bruch	Weniger als 100 / g	Ordner QS	alle 4 Monate
Escherichia coli	Im Bruch	Weniger als 100 / g	Ordner QS	alle 4 Monate
Listeria monocytogenes	Schmiere im Keller	Nicht nachweisbar in 25 g.	Ordner QS	alle 2 Monate