



<b>Beratung Käseverarbeitung</b>	<b>REGISTER 4 Qualitätssicherung für andere Spezialitäten Butter aus pasteurisiertem Rahm</b>	<b>QS 1 Version 2 Seite 1/2</b>
--------------------------------------	---	---

## 1. Überwachung der Produktionsprozesse

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

<b>Butter</b>	<b>Datum</b>	<b>Datum</b>	<b>Datum</b>	<b>Datum</b>	<b>Datum</b>	<b>Sollwert</b>
<b>Temperatur und Dauer der Pasteurisierung des Rahms</b>						<b>15 Sekunden auf 75 C°</b>
<b>Dem Rahm zugefügte Kulturmenge</b>						<b>1 Beutel / 100 l</b>
<b>Temperatur und Dauer der Lagerung des Rahmes vor der Butterung</b>						<b>10 C° - maximal 24 Stunden</b>
<b>Lagerungstemperatur der Butter im Kühlschrank</b>						<b>4 C°</b>
<b>Ist die Wasserverteilung in der Butter gleichmässig?</b>						<b>Ja</b>

<b>Butter</b>	<b>Datum</b>	<b>Datum</b>	<b>Datum</b>	<b>Datum</b>	<b>Datum</b>	<b>Sollwert</b>
<b>Temperatur und Dauer der Pasteurisierung des Rahms</b>						<b>15 Sekunden auf 75 C°</b>
<b>Dem Rahm zugefügte Kulturmenge</b>						<b>1 Beutel / 100 l</b>
<b>Temperatur und Dauer der Lagerung des Rahmes vor der Butterung</b>						<b>10 C° - maximal 24 Stunden</b>
<b>Lagerungstemperatur der Butter im Kühlschrank</b>						<b>4 C°</b>
<b>Ist die Wasserverteilung in der Butter gleichmässig?</b>						<b>Ja</b>



Beratung Käseverarbeitung	REGISTER 4 Qualitätssicherung für andere Spezialitäten Butter aus pasteurisiertem Rahm	QS 1. Version 2 Seite 2/2
------------------------------	--	---------------------------------

## 2. Reinigungsplan

**Hygienemassnahmen:** Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte insbesondere vom Butterfass und der Buttermodel. Ebenfalls Hände gut reinigen und desinfizieren.

Kreislauf der Sirtenleitung:

- ◆ täglich (Säure einmal pro Woche)
- ◆ Waschtemperatur : 60 C°
- ◆ Reinigungszeit : 10 Minuten
- ◆ Art des Produktes und Konzentration : .....

Butterformen und andere Butterungsgeräte:

- ◆ Nach jedem Gebrauch
- ◆ Verwendetes Produkt und Konzentration : .....
- ◆ Manuelle Reinigung
- ◆ Trockene und geschützte Lagerung der Butterformen und des Butterungspapiers : Lagerraum

Hände:

- ◆ Waschen der Hände und Unterarme bevor die Butterstöcke geknetet werden
- ◆ Reinigungsmittel : .....
- ◆ Desinfektionsmittel : .....

Butterfass :

- ◆ Reinigungszeit : 10 Minuten
- ◆ Waschtemperatur : 60 C°
- ◆ Verwendetes Produkt und Konzentration : .....

## 3. Verfallsdatum

Die Produkte werden mit einem Verbrauchsdatum datiert (zu überprüfen gemäss den bakteriologischen Ergebnissen)

- Butter aus pasteurisiertem Rahm gekühlt : 2 Wochen \_\_\_\_\_ (21 Tage)
- Butter aus pasteurisiertem Rahm tiefgefroren: 2 Wochen ab dem Verkauf; die tiefgefrorene Butter muss anhand des Fabrikationsdatums gekennzeichnet werden \_\_\_\_\_