Departement für Volkswirtschaft und Bildung
Dienststelle für Landwirtschaft
Amt für Viehwirtschaft
CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

Beratung Käseverarbeitung	FORMULAR Fabrikationskontrolle Halbhartkäse aus thermisierter Milch	FO 4.3 Version 3 Seite 1 von 1

Tägliche Kontrollpunkte

Jahr : ……

Datum	Milch: Milchmenge	Milch: Milchkühlung: T Milch abends um ...Uhr	Milch: Milchkühlung: T Milch morgens um ...Uhr	Milch: Thermisierung		Reifungs-dauer	Kulturen: 32°C	Kulturen: 38°C	Fabrikation: Gerinnung		Fabrikation: Bruchbereitung Vorkäsen		Fabrikation: Wärmen		Fabrikation: Ausrühren	Analysen: Reduktase Milch ohne Kultur	Analysen: pH um .... Uhr	Melkhygiene	Beobachtungen (Aussehen Käse)
	l	°C	°C	°C	Min.	Min.	°SH	°SH	° C	Min.	Min.	Min.	° C	Min.	Min.	Std.			
Soll-wert ⇨																			

Kontrollpunkte 1x wöchentlich

Datum	Milchanalyse: Laugentest / Schalmtest	Salzbad: Temperatur	Salzbad: Konzentration	Keller: Temperatur	Kühlraum: Temperatur	Bemerkungen
	Positiv / Negativ	°C	°B	°C	°C	

Av. Maurice-Troillet 260, PF 437, 1950 Sion (Châteauneuf) - www.vs.ch/landwirtschaft
Tél. 027 606 75 80 - Fax 027 606 75 84