



|                                      |  |   |
|--------------------------------------|--|---|
| <b>Beratung<br/>Käseverarbeitung</b> | <b>REGISTER 4<br/>Qualitätssicherung für andere Spezialitäten<br/>Frischkäse</b> | <b>QS 3<br/>Version 2<br/>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 Frischkäse zu kennen.

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

| <i>Frischkäse</i>  | <i>Datum</i> | <i>Datum</i> | <i>Datum</i> | <i>Datum</i> | <i>Datum</i> | <i>Sollwert</i>      |
|--|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|----------------------|
| pH –Wert und Temperatur<br>am Ende der Gerinnung der<br>Gallerte |              |              |              |              |              | pH < 5.0<br>°C ..... |
| Lagertemperatur im<br>Kühlschrank                                |              |              |              |              |              | °C .....             |

| <i>Frischkäse</i>  | <i>Datum</i> | <i>Datum</i> | <i>Datum</i> | <i>Datum</i> | <i>Datum</i> | <i>Sollwert</i>      |
|--|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|----------------------|
| pH –Wert und Temperatur<br>am Ende der Gerinnung der<br>Gallerte |              |              |              |              |              | pH < 5.0<br>°C ..... |
| Lagertemperatur im<br>Kühlschrank                                |              |              |              |              |              | °C .....             |

| <i>Frischkäse</i>  | <i>Datum</i> | <i>Datum</i> | <i>Datum</i> | <i>Datum</i> | <i>Datum</i> | <i>Sollwert</i>      |
|--|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|----------------------|
| pH –Wert und Temperatur<br>am Ende der Gerinnung der<br>Gallerte |              |              |              |              |              | pH < 5.0<br>°C ..... |
| Lagertemperatur im<br>Kühlschrank                                |              |              |              |              |              | °C .....             |



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

**2. Ungenügende Ergebnisse bei der Qualitätskontrolle**

- ◆ Qualitätskontrolle des Endprodukts :
  - Wöchentlich; bei Ablauf des Verbrauchsdatums wird der Frischkäse probiert und kontrolliert, falls Schimmelbildung festgestellt wird.
  - Notieren der allenfalls erforderlichen eingeleiteten Massnahmen.

**A.** Degustation, festgestellte Fehler : \_\_\_\_\_

**B.** eingeleitete Massnahmen : \_\_\_\_\_