



| | | |
|--------------------------------------|---|---|
| Beratung Käseverarbeitung | REGISTER 4 Qualitätssicherung für andere Spezialitäten Ziger | QS 4 Version 1 Seite 1/1 |
|--------------------------------------|---|---|

1. Überwachung der Lagerung

Um die Vermehrung von unerwünschten Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen zu vermeiden, ist es wichtig die Risikofaktoren bei der Lagerung des Zigers zu kennen. Daher wird folgendes verlangt :

- Verbrauchsdatum auf jeder Verpackung oder Produktionscharge vermerken (Tag der Herstellung + 6 Tage).
- Temperatur im Kühlschrank kontrollieren (max. 5°C) und diesen Wert jede Woche auf dem Formular FO 4.3 oder auf dem Fabrikationsjournal vom Raclettekäse vermerken.

Die erhöhte Temperatur während der Koagulation der Serumproteine verhindert die bakteriologischen Risiken bei der Produktion; diese Probleme treten bei der Verarbeitung und bei der Lagerung auf.

Für die Käseproduktion nicht geeignete Milch darf nicht zur Produktion von Ziger verwendet werden.

Andere gültige Dokumente :

- FO 4.3. Kontrolle der Produktion von Halbhartkäse aus thermisierter Milch

