Alp ..... **Fabrikationskontrolle Berner Alpkäse** **Käser** ..... **Jahr** .....

Datum			Kessimilch				Kultur					Fabrikation								Kultur Zubereitung			Bemerkungen
	Milch filtriert	Temp. nach 2h	Temperatur, Abend-milch am Morgen	Lagerdauer	Antibiotikaeinsatz	Milchmenge A + M	Temperatur, Vorreifen	eintägige FSK	Sinnenprobe, Gesschmack, Aussehen	Vorschütten vor Einlaben	Total Schüttmenge	Temperatur Einlaben	Labmenge flüssig/Pulver	Gerinnungszeit	Vorkäsen bis Wärmen	Brenntemperatur	Brennzeit	Ausrührzeit	Aussehen Griff nach 20 Std.	Erwärmen	Abkühlen	Visum Senn / Sennerin	** = Legende ab Presse - schön trocken = i.O - weniger trocken = w tr - schlecht trocken = str - schwammig = schw - evtl. pH Wert
									rein/	dl													
		°C	°C	h		l/kg	°C	°SH	unrein	Min.	dl	°C	ml	Min.	Min.	°C	Min.	Min.	a.P.S	°C	°C	K/T	
Sollwerte	ja	<18	<18	<15	j/n	100	30-32	25-30		1-5 / 0-60	3-6	31-33	14-20	30-40	30-60	50-53	30-50	3-20	**	61-63	38-45		