Alp ..... **Fabrikationskontrolle Halbhartkäse** **Käser/Jahr** .....

Datum	**Kessimilch**								**Fabrikation**												**Bemerkungen**
	Milch filtriert	Temperatur nach 2h	Abendmilch, Temperatur am Morgen	Lagerdauer	Milchmenge A + M	Vorreifen	Kultur	Vorreifen (Minuten)	Temperatur Einlaben	Labmenge	Gerinnungszeit	Vorkäsen bis Wärmen (Minuten)	Sirtenentzug	Wasserzusatz	Wassertemperatur	Brenntemperatur	Aursrühren (Minuten)	pH Wert nach 20h	Salzbaddauer	Visum	
		°C	°C	h	lt	°C	MA4001	Min	°C	ml	Min	Min	%	%	°C	°C		I.E.	h		
Sollwerte	ja	<18	4-15	<15	100 l	30-33	5 DCU	0-60	30-35	15-20	30-45	15-45	0-35	0-35	50-55	35-40	3-10	<5.50	1-20		