

FABRIKATIONSKONTROLLE CHARGENPASTEURISATION

Monat/Jahr:

Archivierungsdauer:

5. Messungen, Analysen, Verbesserungen

Gilt ab: 01.12.2011

Formular 14.038

Version 1

Betrieb:

Mountain Ice-Cream AG

Bewilligungs-Nr.:74415539

Freigabe durch: Elias Kneubühler

Datum [Datum]	Produkt		Pasteurisation				Kühlung		Mix	Reifung	Verbrauch	Visum
	[kg]		Beginn [Zeit]	>75°C [Zeit]	CCP [°C]	[Zeit]	[Zeit]	Soll Temp. [°C]	Menge [kg]	[Zeit]	<72h [Datum]	
	Mix			<2h	>75°C	>15sec	>2h	<4°C		24h		
Milch [Datum]	Rahm [Datum]	Butter [Datum]	MMP [Lot Nr.]	Zucker [Lot Nr.]	Dextrose [Batch Nr.]	Glukose [Lot Nr.]	Stabilisator [Lot Nr.]	Bemerkung				
	Mix			<2h	>75°C	>15sec	>2h	<4°C		24h		
Milch [Datum]	Rahm [Datum]	Butter [Datum]	MMP [Lot Nr.]	Zucker [Lot Nr.]	Dextrose [Batch Nr.]	Glukose [Lot Nr.]	Stabilisator [Lot Nr.]	Bemerkung				
	Mix			<2h	>75°C	>15sec	>2h	<4°C		24h		
Milch [Datum]	Rahm [Datum]	Butter [Datum]	MMP [Lot Nr.]	Zucker [Lot Nr.]	Dextrose [Batch Nr.]	Glukose [Lot Nr.]	Stabilisator [Lot Nr.]	Bemerkung				
	Mix			<2h	>75°C	>15sec	>2h	<4°C		24h		
Milch [Datum]	Rahm [Datum]	Butter [Datum]	MMP [Lot Nr.]	Zucker [Lot Nr.]	Dextrose [Batch Nr.]	Glukose [Lot Nr.]	Stabilisator [Lot Nr.]	Bemerkung				