

 MOUNTAIN ICE-CREAM PREMIUM ICE-CREAM	<b>HACCP</b>			
	4. Produktion	Gültig ab: 7.4.2010	Arbeitsanweisung 05.02	Version 1
	Betrieb: Mountain Ice-Cream AG		Bewilligungs-Nr.: 78456132	
		Freigabe durch: Elias Kneubühler		

## 1 Grundsatz

- 1 Der Betrieb ist von der Pflicht entbunden, produkt- und betriebsspezifische HACCP-Konzepte zu erstellen, sofern
  - a) die vom BAG gemäss LGV Art. 52 anerkannte Leitlinie für eine Gute Verfahrenspraxis für die gewerbliche Milchverarbeitung (= Modul GHP, d.h. die Dokumente gemäss AA 01.03 Abschnitt 5.2) lückenlos umgesetzt ist;
  - b) nur Produkte oder Produktgruppen hergestellt, transportiert, gelagert oder abgegeben werden, für welche die Trägerorganisation eine HACCP-Studie durchgeführt hat (siehe unten Abschnitt 3 Übersicht über die branchenspezifischen HACCP-Studien).
- 2 Arbeitet der Betrieb gemäss der Leitlinie für eine Gute Verfahrenspraxis für die gewerbliche Milchverarbeitung (= Modul GHP) und werden weitere Milch- und Käsespezialitäten oder andere Lebensmittel hergestellt, die in den branchenspezifischen HACCP-Studien der Trägerorganisation nicht berücksichtigt sind, so werden lediglich für diese Produkte HACCP-Konzepte erstellt.

## 2 Branchenspezifische Leitlinie

- 1 Die Massnahmen und Verfahren für eine Gute Herstellungspraxis basieren auf Gefahrenanalysen. Die Gefahrenanalysen entstanden gemäss den Grundsätzen des HACCP-Konzepts und wurden anhand des in der AA 05.01 "HACCP-Konzept" festgelegten Verfahrens erstellt.
- 2 Die der branchenspezifischen Leitlinie für eine Gute Verfahrenspraxis für die gewerbliche Milchverarbeitung zugrunde liegenden HACCP-Studien wurden von Mitarbeitern der eidgenössischen Forschungsanstalt für Milchwirtschaft Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP) und in Zusammenarbeit mit Fachleuten unter aktuellen, wissenschaftlichen Gesichtspunkten erarbeitet.
- 3 Die HACCP-Studien sowie die Verfahrensvorschrift AA 05.01 "HACCP-Konzept", nach welcher die HACCP-Studien erarbeitet wurden, sind bei der Trägerorganisation abgelegt und können daselbst eingesehen und bezogen werden.  
Bezugsadresse:

**FROMARTE**  
Schwarztorstrasse 26  
Postfach  
3001 Bern

Tel. 031 390 33 33  
Fax 031 390 33 35  
info@fromarte.ch  
[www.fromarte.ch](http://www.fromarte.ch)

- 4 Die aus den branchenspezifischen HACCP-Studien resultierenden Beherrschungsmassnahmen sind vollumfänglich in die Leitlinie für eine Gute Verfahrenspraxis für die gewerbliche Milchverarbeitung (= Modul GHP) eingeflossen.

# HACCP

4. Produktion

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 05.02

Version 1

## 3 Übersicht über die branchenspezifischen HACCP-Studien

- 1 Die untenstehenden Tabellen geben die Produktbeschreibungen (typische Werte) sowie die Beherrschungsmassnahmen zur Beherrschung der kritischen Lenkungspunkte gemäss HACCP-Plan aus den HACCP-Studien der Trägerorganisation wider.
- 2 Die Prüffrequenzen und die Sollwertbereiche (Monitoring der kritischen Lenkungspunkte gemäss HACCP-Plan) sind in der AA 14.05 produktspezifisch aufgeführt, siehe AA 14.05 "Empfohlene und minimale Überwachung".
- 3 Die Korrekturmassnahmen bei Abweichungen von den Sollwertbereichen erfolgen gemäss AA 06.03 "Korrekturmassnahmen und Lenkung fehlerhafter Produkte".

Die Branchenleitlinie basiert auf den folgenden HACCP-Studien der Trägerorganisation:

### 3.1 Hartkäse aus Rohmilch, schmierereift

Produktbeschreibung		
Hartkäse, vollfett, aus Rohmilch Lagertemperatur Abendmilch < 18 °C, max. 12 h Brenntemperatur 57 °C Reifezeit mind. 5 Monate bei 10 - 13 °C und > 90 % rel. Luftfeuchtigkeit Haltbarkeit mindestens 8 Monate bei 10 - 13 °C		
Wassergehalt 34.5 - 36.9 % F.i.T. 49 - 53 % Salzgehalt 1.4 - 1.6 % aW-Wert > 0.94 pH-Wert 5.6 - 5.8 (5 Monate)		
CCP / oPRP	Gefahr	Beherrschungsmassnahmen
Milchannahme	Listeria monocytogenes Staphylococcus aureus Fremdkörper	Lieferantenmilchkontrollen " Milchsieb / -filtration
Lagerung Abendmilch	Listeria monocytogenes Staphylococcus aureus	Überwachung Milchlagerung "
Vorwärmen, Impfen, Einlaben	Listeria monocytogenes Staphylococcus aureus	Kontrolle Gäranlage Kessmilch "
Brennen	Listeria monocytogenes Staphylococcus aureus	Brenntemperatur und Keimzahlbestimmung im Bruch
Pressen	Listeria monocytogenes	pH-/Temperaturverlauf während dem Pressen
Salzen	Listeria monocytogenes	Listerienmonitoring Salzbad
Reifung	Listeria monocytogenes	Listerienmonitoring Schmierewasser
Lagerung	Listeria monocytogenes	Listerienmonitoring Schmierewasser

# HACCP

4. Produktion

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 05.02

Version 1

## 3.2 Hartkäse aus Rohmilch, Typ Emmentaler

Produktbeschreibung		
Hartkäse, vollfett, aus Rohmilch Lagertemperatur Abendmilch < 14 °C (max. 18 °C), 12 h (ältestes Gemelk max. 18 h) Brenntemperatur 53 °C Reifung bei 19 – 24 °C und 70 – 90 % r.F. Haltbarkeit mindestens 4 Monate bei 11 – 14 °C		
F.i.T. 45.0 – 54.9 % wff 51.0 – 54.0 % Salzgehalt 0.4 – 1.0 %		
CCP / oPRP	Gefahr	Beherrschungsmassnahmen
Milchannahme	Listeria monocytogenes Staphylococcus aureus Histamin Fremdkörper	Lieferantenmilchkontrollen " " Milchsieb / -filtration
Lagerung Abendmilch	Listeria monocytogenes Staphylococcus aureus Histamin	Überwachung Milchlagerung " Kontrolle Keimzahl Kessimilch
Vorwärmen, Impfen, Einlaben	Listeria monocytogenes Staphylococcus aureus Histamin	Kontrolle Gäranlage Kessimilch " "
Brennen	Listeria monocytogenes Staphylococcus aureus	Brenntemperatur und Keimzahlbestimmung im Bruch
Pressen	Listeria monocytogenes	pH-/Temperaturverlauf während dem Pressen
Salzen	Listeria monocytogenes	Listerienmonitoring Salzbad
Reifung	Listeria monocytogenes Histamin	Listerienmonitoring Käseoberfläche periodische Histaminanalysen
Lagerung	Listeria monocytogenes Histamin	Listerienmonitoring Käseoberfläche Selektion der gut ausreifbaren Chargen

## 3.3 Extrahartkäse aus Rohmilch, Typ Sbrinz

Produktbeschreibung
Hartkäse, vollfett, aus Rohmilch Lagertemperatur Abendmilch < 18 °C, max. 12 h Brenntemperatur 55-57 °C Abschwitzen mindestens 20 Tage bei 12 - 18°C und 70 - 90 % r.F., Ausreifung > 16 Monate bei 9 - 14°C und 60 - 75% r.F. Haltbarkeit mindestens 16 Monate bei 9 - 14 °C
F.i.T. 45.0 – 54.9 % wff < 50 % Salzgehalt 1.3 – 2.0 %

# HACCP

4. Produktion

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 05.02

Version 1

CCP / oPRP	Gefahr	Beherrschungsmassnahmen
Milchannahme	Listeria monocytogenes Staphylococcus aureus Fremdkörper	Lieferantenmilchkontrollen " Milchsieb / -filtration
Lagerung Abendmilch	Listeria monocytogenes Staphylococcus aureus	Überwachung Milchlagerung "
Vorwärmen, Impfen, Einlaben	Listeria monocytogenes Staphylococcus aureus	Kontrolle Gäranlage Kessimilch "
Brennen	Listeria monocytogenes Staphylococcus aureus	Brenntemperatur und Keimzahlbestimmung im Bruch
Pressen	Listeria monocytogenes	pH-/Temperaturverlauf während dem Pressen
Salzen	Listeria monocytogenes	Listerienmonitoring Salzbad
Reifung	Listeria monocytogenes	Listerienmonitoring Käseoberfläche
Lagerung	Listeria monocytogenes	Listerienmonitoring Käseoberfläche

## 3.4 Halbhartkäse aus Rohmilch

Produktbeschreibung		
Halbhartkäse, vollfett, aus Rohmilch Lagertemperatur Abendmilch < 9 °C, max. 14 h Brenntemperatur 48 - 52 °C Reifezeit mind. 75 Tage bei 12 – 15 °C und ca. 90 % r.F. Haltbarkeit mindestens 6 Monate bei 2 -15 °C F.i.T. 45.0 – 54.9 % wff 51.0 – 54.0 % Salzgehalt 1.5 bis 2.5 %		
CCP / oPRP	Gefahr	Beherrschungsmassnahmen
Milchannahme	Listeria monocytogenes Pathogene Enterobakterien Staphylococcus aureus Histamin Fremdkörper	Lieferantenmilchkontrollen " " " Milchsieb / -filtration
Lagerung Abendmilch	Listeria monocytogenes Pathogene Enterobakterien Staphylococcus aureus Histamin	Überwachung Milchlagerung " " Kontrolle Keimzahl Kessimilch
Vorwärmen, Impfen, Einlaben	Listeria monocytogenes Pathogene Enterobakterien Staphylococcus aureus Histamin	Kontrolle Gäranlage Kessimilch " " Kontrolle Gäranlage Kessimilch und Attest / Spezifikation Kultur
Abfüllen / Ausziehen	Staphylococcus aureus	Keimzahlbestimmung im Bruch

# HACCP

4. Produktion

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 05.02

Version 1

Abtropfen	Listeria monocytogenes Staphylococcus aureus Histamin E. coli	pH-/Temperaturverlauf während dem Abtropfen " Untersuchung Käseteig
Salzen	Listeria monocytogenes Pathogene Enterobakterien Staphylococcus aureus	Mikrobiolog. Kontrolle Salzbad " "
Reifung	Listeria monocytogenes Pathogene Enterobakterien Staphylococcus aureus Histamin	Mikrobiolog. Kontrolle Käseschmiere " " periodische Histaminanalysen
Lagerung	Listeria monocytogenes Pathogene Enterobakterien Histamin	Listerienmonitoring Käseoberfläche Minimale Reifungsdauer > 60 Tage  Ausreifungsgrad je nach Histaminbefund

## 3.5 Halbhartkäse aus teilweise thermisierter Milch

Produktbeschreibung		
Halbhartkäse, vollfett, aus teilweise thermisierter Milch und teilweise aus Rohmilch Lagertemperatur Abendmilch < 16 °C, max. 12 h Thermisation der Abendmilch bei 65 °C, 15 s Reifezeit mind. 2 Monate bei 10 - 13 °C und > 90 % r. F. Haltbarkeit mindestens 5 Monate bei 10 - 13 °C		
Wassergehalt 40.0 - 42.5 % F.i.T. 48 - 51 % Salzgehalt 1.2 - 1.6 % aW-Wert > 0.95 pH-Wert 5.55 - 5.65 (2 Monate)		
CCP / oPRP	Gefahr	Beherrschungsmassnahmen
Milchannahme	Listeria monocytogenes Salmonellen und Enterobacteriaceen Staphylococcus aureus Histamin Fremdkörper	Lieferantenmilchkontrollen " " " Milchsieb / -filtration
Lagerung Abendmilch	Listeria monocytogenes Salmonellen und Enterobacteriaceen Staphylococcus aureus Histamin	Kühlagerung < 15 °C " " Kontrolle Keimzahl Kessimilch
(Teil-) Thermisation	Listeria monocytogenes Salmonellen und Enterobacteriaceen Staphylococcus aureus Histamin	Überwachung der Thermisation " " "

# HACCP

4. Produktion

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 05.02

Version 1

Impfen, Einlaben	Listeria monocytogenes Salmonellen und Enterobacteriaceen Staphylococcus aureus Histamin	Aktivitätskontrolle der Kulturen " " Attest / Spezifikation Kultur
Abfüllen / Ausziehen oder Vorpressen, Auspacken	Staphylococcus aureus	Mikrobiolog. Kontrolle im Bruch oder in der frischen Käsemasse
Abtropfen	Listeria monocytogenes Salmonellen und Enterobacteriaceen Staphylococcus aureus	pH-/Temperaturverlauf während dem Abtropfen " "
Reifung	Listeria monocytogenes Histamin	Listerienmonitoring Schmiere periodische Histaminanalysen
Lagerung	Listeria monocytogenes Salmonellen und Enterobacteriaceen Staphylococcus aureus Histamin	Listerienmonitoring Schmierewasser Minimale Reifungsdauer > 60 Tage  Endproduktkontrolle Ausreifungsgrad je nach Histaminbefund

## 3.6 Halbhartkäse aus thermisierter Milch

Produktbeschreibung		
Halbhartkäse, vollfett, aus thermisierter Milch Lagertemperatur Abendmilch < 16 °C, max. 12 h Thermisation bei 65 °C, 30 s Reifezeit mind. 2 Monate bei 10 - 13 °C und > 90 % r. F. Haltbarkeit mindestens 5 Monate bei 10 - 13 °C		
Wassergehalt 40.0 - 42.5 % F.i.T. 48 - 51 % Salzgehalt 1.2 - 1.6 % aW-Wert > 0.95 pH-Wert 5.55 - 5.65 (2 Monate)		
CCP / oPRP	Gefahr	Beherrschungsmassnahmen
Milchannahme	Listeria monocytogenes Salmonellen und Enterobacteriaceen Staphylococcus aureus Histamin Fremdkörper	Lieferantenmilchkontrollen " " " Milchsieb / -filtration
Lagerung Abendmilch	Listeria monocytogenes Salmonellen und Enterobacteriaceen Staphylococcus aureus Histamin	Kühlagerung < 15 °C " " Kontrolle Keimzahl Kessmilch

# HACCP

4. Produktion

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 05.02

Version 1

(Teil-) Thermisation	Listeria monocytogenes Salmonellen und Enterobacteriaceen Staphylococcus aureus Histamin	Überwachung der Thermisation " " "
Impfen, Einlaben	Listeria monocytogenes Salmonellen und Enterobacteriaceen Staphylococcus aureus Histamin	Aktivitätskontrolle der Kulturen " " Attest / Spezifikation Kultur
Abfüllen / Ausziehen oder Vorpressen, Auspacken	Staphylococcus aureus	Mikrobiolog. Kontrolle im Bruch oder in der frischen Käsemasse
Abtropfen	Listeria monocytogenes Salmonellen und Enterobacteriaceen Staphylococcus aureus	pH-/Temperaturverlauf während dem Abtropfen " "
Reifung	Listeria monocytogenes Histamin	Listerienmonitoring Schmiere periodische Histaminanalysen
Lagerung	Listeria monocytogenes Salmonellen und Enterobacteriaceen Staphylococcus aureus Histamin	Listerienmonitoring Schmierewasser Minimale Reifungsdauer > 60 Tage  Endproduktkontrolle Ausreifungsgrad je nach Histaminbefund

## 3.7 Weichkäse aus thermisierter Milch

Produktbeschreibung		
Weichkäse, vollfett, aus thermisierter Milch Lagertemperatur Abendmilch Thermisation bei Reifezeit Haltbarkeit		
CCP / oPRP	Gefahr	Beherrschungsmassnahmen
Milchannahme	Listeria monocytogenes Salmonellen und Enterobacteriaceen Staphylococcus aureus Histamin Fremdkörper	Lieferantenmilchkontrollen " " " Milchsieb / -filtration
Lagerung Abendmilch	Listeria monocytogenes Salmonellen und Enterobacteriaceen Staphylococcus aureus Histamin	Kühlagerung < 15 °C " " Kontrolle Keimzahl Kessmilch

# HACCP

4. Produktion

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 05.02

Version 1

(Teil-) Thermisation	Listeria monocytogenes Salmonellen und Enterobacteriaceen Staphylococcus aureus Histamin	Überwachung der Thermisation " " "
Impfen, Einlaben	Listeria monocytogenes Salmonellen und Enterobacteriaceen Staphylococcus aureus Histamin	Aktivitätskontrolle der Kulturen " " Attest / Spezifikation Kultur
Abfüllen / Ausziehen oder Vorpressen, Auspacken	Staphylococcus aureus	Mikrobiolog. Kontrolle im Bruch oder in der frischen Käsemasse
Abtropfen	Listeria monocytogenes Salmonellen und Enterobacteriaceen Staphylococcus aureus	pH-/Temperaturverlauf während dem Abtropfen " "
Reifung	Listeria monocytogenes Histamin	Listerienmonitoring Schmiere periodische Histaminanalysen
Lagerung	Listeria monocytogenes Salmonellen und Enterobacteriaceen Staphylococcus aureus Histamin	Listerienmonitoring Schmierewasser Minimale Reifungsdauer > 60 Tage Endproduktkontrolle Ausreifungsgrad je nach Histaminbefund

### 3.8 Halbhartkäse und Weichkäse aus pasteurisierter Milch

Produktbeschreibung		
Halbhartkäse und Weichkäse, vollfett, aus pasteurisierter Milch Lagertemperatur Abendmilch < 8 °C, max. 12 h Pasteurisation bei 72 °C, 15 s Reifezeit ca. 30 Tage bzw. ca. 15 Tage bei 10 – 13 °C und > 90 % rel. Luftfeuchtigkeit Haltbarkeit mindestens 1 Monat bei 2 – 13 °C		
Wassergehalt 54.0 – 88.0 % F.i.T. 48 – 51 % Salzgehalt 1.5 – 2.5 % aW-Wert > 0.96 pH-Wert 5.3 – 5.6 (1 Monat)		
CCP / oPRP	Gefahr	Beherrschungsmassnahmen
Milchannahme	Fremdkörper	Milchsieb / -filtration
Pasteurisation	Listeria monocytogenes	Überwachung der Pasteurisation
Reifung	Listeria monocytogenes	Listerienmonitoring Schmiere
Lagerung	Listeria monocytogenes	Listerienmonitoring Schmierewasser

# HACCP

4. Produktion

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 05.02

Version 1

## 3.9 Frischkäse, Quark

Produktbeschreibung		
Sauermilchprodukt aus pasteurisierter Voll- oder Magermilch, mit Milchsäurebakterien fermentiert; "ungereifte Käse"		
Lagertemperatur Rohmilch < 6 °C, max. 48 h		
Pasteurisation bei 72 – 78 °C, 15 s		
Lagertemperatur max. 6 °C		
Haltbarkeit max. 3 - 4 Wochen		
CCP / oPRP	Gefahr	Beherrschungsmassnahmen
Milchannahme	Fremdkörper	Milchsieb / -filtration
Pasteurisation	Listeria monocytogenes Salmonellen Staphylococcus aureus	Überwachung der Pasteurisation " "

## 3.10 Konsummilch

Produktbeschreibung		
Pasteurisierte Milch		
Lagertemperatur Rohmilch < 6 °C, max. 48 h		
Pasteurisation bei 72 - 78 °C, 15 s		
Lagertemperatur max. 6 °C		
Haltbarkeit 7 – 10 Tage		
CCP / oPRP	Gefahr	Beherrschungsmassnahmen
Milchannahme	Antibiotika Fremdkörper	Hemmstoffnachweis Milchsieb / -filtration
Milchlagerung	Listeria monocytogenes Salmonellen Staphylococcus aureus Bacillus cereus E. coli	Kühlung " " " "
Pasteurisation	Listeria monocytogenes Salmonellen Staphylococcus aureus Bacillus cereus E. coli	Überwachung der Pasteurisation " " " "

## 3.11 Rahm

Produktbeschreibung		
Pasteurisierter Schlagrahm, durch Zentrifugation aus Milch gewonnen, Fettgehalt 35 %		
Lagertemperatur Rohmilch < 6 °C, max. 48 h		
Pasteurisation bei 75 - 85 °C, 15 s		
Lagertemperatur max. 6 °C		
Haltbarkeit 5 - 8 Tage		

# HACCP

4. Produktion

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 05.02

Version 1

CCP / oPRP	Gefahr	Beherrschungsmassnahmen
Milchannahme	Antibiotika	Hemmstoffnachweis
Milchlagerung	Listeria monocytogenes	Kühlung
	Salmonellen	"
	Staphylococcus aureus	"
	Bacillus cereus	"
Pasteurisation	E. coli	"
	Listeria monocytogenes	Überwachung der Pasteurisation
	Salmonellen	"
	Staphylococcus aureus	"
Pasteurisation	Bacillus cereus	"
	E. coli	"

## 3.12 Butter

Produktbeschreibung		
Butter aus pasteurisiertem, gesäuertem oder ungesäuertem Milch- und Sirtenrahm hergestellt		
Lagertemperatur Rohmilch < 6 °C, max. 48 h		
Lagertemperatur Rohrahm < 6 °C, max. 72 h		
Pasteurisation bei 75 - 85 °C, 15 s		
Lagertemperatur max. 6 °C		
Haltbarkeit 20 - 30 Tage		
CCP / oPRP	Gefahr	Beherrschungsmassnahmen
Milchannahme	Antibiotika	Hemmstoffnachweis
Milchlagerung	Listeria monocytogenes	Kühlung
	Salmonellen	"
	Staphylococcus aureus	"
	E. coli	"
Pasteurisation	Listeria monocytogenes	Überwachung der Pasteurisation
	Salmonellen	"
	Staphylococcus aureus	"
	E. coli	"
Rahmlagerung	Listeria monocytogenes	Kühlung
	Salmonellen	"
	Staphylococcus aureus	"
	E. coli	"
Kneten	Listeria monocytogenes	Trinkwasser
	Salmonellen	"
	Staphylococcus aureus	"
	E. coli	"
Formen, Verpacken	Listeria monocytogenes	Personalhygiene
	Salmonellen	"
	Staphylococcus aureus	"
	E. coli	"

# HACCP

4. Produktion

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 05.02

Version 1

## 3.13 Joghurt

Produktbeschreibung		
<p>Sauermilchprodukt aus pasteurisierter Vollmilch, nach Beimpfung mit Joghurtkulturen bei 42 – 45 °C bebrütet (Milchsäuregärung, min. 10 Mio. KBE/g); diverse Sorten nature oder aromatisiert oder mit Fruchtzusätzen                      Lagertemperatur Rohmilch &lt; 6 °C, max. 48 h                      Pasteurisation bei 85 - 90 °C, 15 s – 10 min.                      Lagertemperatur max. 6 °C                      Haltbarkeit max. 3 – 4 Wochen</p>		
CCP / oPRP	Gefahr	Beherrschungsmassnahmen
Milchannahme	Fremdkörper	Milchsieb / -filtration
Milchlagerung	Listeria monocytogenes Salmonellen Staphylococcus aureus E. coli	Kühlung " " "
Milcherhitzung oder Pasteurisation	Listeria monocytogenes Salmonellen Staphylococcus aureus E. coli	Temperatur, Zeit (Überwachung der Pasteurisation) " "
Zugabe Fruchtzubereitung	Toxinbildende Schimmelpilze Allergene (milchfremde)	Sauberes Handling, Lagerung der Grundstoffe Rohstoffspezifikation, Eingangskontrolle
Zugabe Trockenstoffe	Fremdkörper und Allergene (milchfremde)	Rohstoffspezifikation, Eingangskontrolle
Abfüllen	Allergene (milchfremde)	Sortenwechsel mit genügend Ausstossmenge trennen

## 3.14 Ziger

Produktbeschreibung		
<p>Molkeneiweissprodukt, durch Säure-Hitze-Fällung aus Fett- oder Magersirte gewonnen                      Säurefällung bei 90 – 95 °C, 5 – 10 min.                      Lagertemperatur max. 6 °C                      Haltbarkeit max. 5 - 7 Tage</p>		
<p>Wassergehalt 76 %                      Eiweissgehalt 11 %                      Fettgehalt 8 %                      Laktosegehalt 3.3 %                      pH-Wert ca. 5.0</p>		
CCP / oPRP	Gefahr	Beherrschungsmassnahmen
Ausgangsmaterial Sirte	Fremdkörper Antibiotikum Staphylokokken-Enterotoxine	Kontrolle auf Fremdkörper Säuerungsverlauf der Käsefabrikation Frische der Sirte
Kühlen	Staphylokokken-Enterotoxine	Rasche Kühlung

