

MOUNTAIN ICE-CREAM

PREMIUM ICE CREAM

Prozess Mix herstellen	Version	1.1			
	Datum	26.01.2011			

Datum akt. 10.10.2011

Prozessverantwortlicher Mitarbeiter Glaceproduktion
 Prozessvorgabe Geregelter Ablauf zur Mix Herstellung

Ablauf	Tätigkeit	G:Grundlagen E:Ergebnisse
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Milch in Pasteur ← max. 2 Tage alt</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Hauptschalter ON ← Programm 1</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Butter begeben ← bei 20°C</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">MMP begeben ← bei 25°C</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Zucker/Dextrose ← bei 30°C</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Stabi mit Zucker ← bei 35-max. 45°C</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Glukose begeb. ← bei 60°C</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Ablassen ← bei 72°C</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Homogenisieren ← ständig mixen</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Pasteurisieren ← bei 80°C</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Abkühlen auf 5°C ← Programm 2</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Schläuche desinf. ← Topax 91 / 0.5%</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Reifetank ← sauber</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Mix in Reifetank ← pumpen</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Reifetank kühlen ← 5°C</div>	<p>Rohmilch in Pasteur pumpen</p> <p>Pasteur in Betrieb nehmen</p> <p>Butter und je nach Rezept Rahm begeben</p> <p>Magermilchpulver begeben und mit Schwingbesen eirühren</p> <p>Zucker und Dextrose begeben (MMP muss aufgelöst sein)</p> <p>Stabilisator mit Zucker vermischt begeben und mit Schwingbesen einrühren</p> <p>Glukose begeben</p> <p>Mix durch Sieb in Becken ablassen</p> <p>Siehe Prozess Homogenisieren</p> <p>Programm 1</p> <p>Programm 2 wählen Muss innerhalb 2h erfolgen</p> <p>Blaue Schläuche mit Verbindungsstück an die Pumpe anschliessen mit heissem Wasser & Topax 91 desinfizieren.</p> <p>Kontrolle Reifetank sauber</p> <p>Mix in Reifetank pumpen</p> <p>Reifetankkühlung starten</p>	