

MOUNTAIN ICE-CREAM

PREMIUM ICE CREAM

| | | | | | |
|---|---------|------------|------------|--|-----------------------|
| Prozess Mix herstellen | Version | 1.1 | 1.2 | | |
| | Datum | 26.01.2011 | 24.11.2011 | | |
| | | | | | Datum akt. 24.11.2011 |

Prozessverantwortlicher: Mitarbeiter Glaceproduktion
 Prozessvorgabe: Geregelter Ablauf zur Mix Herstellung

| Ablauf | Tätigkeit | G:Grundlagen E:Ergebnisse |
|-------------------------------------|---|------------------------------|
| Milch in Pasteur ← max. 2 Tage alt | Rohmilch in Pasteur pumpen | |
| Hauptschalter ON ← Programm 1 | Pasteurisation starten Programm 1 anwählen | |
| Butter begeben ← bei 20°C | Butter und je nach Rezept Rahm begeben | |
| MMP begeben ← bei 25°C | Magermilchpulver begeben und mit Schwingbesen eirühren | |
| Zucker/Dextrose ← bei 30°C | Zucker und Dextrose begeben (MMP muss aufgelöst sein) | |
| Stabi mit Zucker ← bei 35-max. 45°C | Stabilisator mit Zucker vermischt begeben und mit Schwingbesen einrühren | |
| Glukose begeb. ← bei 50°C | Glukose begeben | |
| Ablassen ← bei 70°C | Mix durch Sieb in Becken ablassen | |
| Homogenisieren ← sporadisch mixen | Siehe Prozess Homogenisieren | |
| Pasteurisieren ← bei > 75°C >15 sec | Muss innerhalb 2h erfolgen | |
| Abkühlen auf 4°C ← Programm 2 | Kühlung starten Programm 2 anwählen Muss innerhalb 2h erfolgen | |
| Schläuche desinf. ← Topax 91 / 0.5% | Blaue Schläuche mit Verbindungsstück an die Pumpe anschliessen mit heissem Wasser & Topax 91 desinfizieren. | |
| Reifetank ← sauber | Kontrolle Reifetank sauber | |
| Mix in Reifetank ← pumpen | Mix in Reifetank pumpen | |
| Reifetank kühlen ← 4°C | Reifetankkühlung starten | |

Wenn die Pasteurisation (>75°C >15sec) nicht erreicht wird bzw. die gesetzliche Vorgabe (>72°C >30sec) muss die Charge entsorgt werden.

MOUNTAIN ICE-CREAM

PREMIUM ICE CREAM

| | | | | | |
|---|---------|------------|--|--|--|
| Prozess Homogenisieren | Version | 1.1 | | | |
| | Datum | 26.01.2011 | | | |

Datum akt. 24.11.2011

Prozessverantwortlicher: Mitarbeiter Glaceproduktion
 Prozessvorgabe: Geregelter Ablauf beim Homogenisieren

| Ablauf | Tätigkeit | G:Grundlagen E:Ergebnisse |
|-------------------------------------|---|------------------------------|
| Becken spülen ← heisses Wasser | Becken reinigen | |
| Anschliessen ← gut anziehen | Schläuche anschliessen und Sieb einsetzen | |
| Druckluft / ON ← anschliessen | Druckluft / Hauptschalter ON | |
| Kühlwasserleitung ← positionieren | Kühlwasserleitung in Rinne legen | |
| Ablassen ← bei 70°C | Mix durch Sieb in Becken lassen | |
| Pumpe / ON ← Notaus OFF | Kontrollieren ob Notaus nicht gedrückt ist Pumpe einschalten | |
| HOMO / ON ← Kühlwasser prüf. | Homogenisator einschalten Prüfen ob Kühlwasser über Kolben läuft | |
| Einfahren ← bis Mix kommt | Warten bis Mix aus dem Schlauch läuft Schlauch in Becken legen | |
| Stufe 2 / ON ← langsam 40 bar | Stufe 2 einschalten, langsam Druck auf 40 bar erhöhen | |
| Stufe 1 / ON ← langsam 200 bar | Stufe 1 einschalten, langsam Druck auf 200 bar erhöhen | |
| Schlauch in Pasteur ← umlegen | Schlauch in Pasteur umlegen | |
| Stabi abschaben ← bei ca. 20 lt | Bei ca. 20 lt im Becken Stabilisator- Resten vom Beckenrand abschaben | |
| Stufe 1 / OFF ← langsam 0 bar | Stufe 1 langsam auf 0 bar reduzieren / OFF | |
| Stufe 2 / OFF ← langsam 0 bar | Achtung Homogenisator darf nicht unter Druck leerlaufen! Stufe 2 langsam auf 0 bar reduzieren / OFF | |
| Becken spülen ← heisses Wasser | Becken kurz ausspülen und leerlaufen lassen | |
| Schlauch in Becken ← heisses Wasser | Schlauch aus Pasteur nehmen 100 lt heisses Wasser in Becken | |
| Reinigen ← Topax 91 / 0.5% | Wenn klares Wasser aus dem Schlauch kommt Schlauch in Becken legen, Topax 91 begeben | |
| Kreislauf ← 10 min. | Kreislauf 10 min. beide Stufen 1 min. einschalten 50-100 bar | |
| Wanne reinigen ← 3 M Matte | Wanne mit weisser 3M Matte reinigen, leerlaufen lassen | |
| Spülen ← 5 min. kalt | Mit kaltem Wasser spühlen. 5 min. | |
| Homo / OFF ← Notaus / OFF | Homogenisator & Pumpe OFF / Pumpe mit Notaus ausschalten | |
| Ausschalten/ OFF ← Hauptschalter | Hauptschalter OFF / Schläuche abnehmen / Sieb abschrauben | |

MOUNTAIN ICE-CREAM

PREMIUM ICE CREAM

| | | | | | |
|------------------------------|---------|------------|--|--|--|
| Prozess | Version | 1.1 | | | |
| Produktion Rahmglaçen | Datum | 17.10.2011 | | | |

Datum akt. 17.10.2011

Prozessverantwortlicher Mitarbeiter Glaceproduktion
 Prozessvorgabe Geregelter Ablauf beim Produzieren von Rahmglaçen

| Ablauf | Tätigkeit | G:Grundlagen E:Ergebnisse |
|--------|---|------------------------------|
| | <p>Mix einlassen</p> <p>Zucker, Dextrose, Milch, Rahm beigeben</p> <p>Aroma</p> <p>mixen</p> <p>Fruchtstoff Obermeilen beigeben</p> <p>kurz mixen</p> <p>Freezen Widerstand Rahmglaçe 37 mit Alkohol 40</p> | |

| | | | | | |
|---------------------------------|---------|------------|--|--|--|
| Prozess | Version | 1.1 | | | |
| Produktion Joghurt Glace | Datum | 17.10.2011 | | | |

Datum akt. 17.10.2011

Prozessverantwortlicher Mitarbeiter Glaceproduktion
 Prozessvorgabe Geregelter Ablauf beim Produzieren von Joghurtglaçen

| Ablauf | Tätigkeit | G:Grundlagen E:Ergebnisse |
|--------|--|------------------------------|
| | <p>Mix / Milch einlassen</p> <p>Joghurt, Zucker, Dextrose, Rahm, Stabi beigeben</p> <p>Fruchtmark, Aroma, Farbe beigeben Fruchtsäure beigeben</p> <p>mixen</p> <p>Fruchtstoff Obermeilen beigeben</p> <p>kurz mixen</p> <p>Freezen Widerstand Joghurt- Fruchtglaçen 27</p> | |

MOUNTAIN ICE-CREAM

PREMIUM ICE CREAM

| | | | | | |
|--|---------|------------|--|--|--|
| Prozess Produktion Sorbet | Version | 1.1 | | | |
| | Datum | 11.01.2011 | | | |

Datum akt. 17.10.2011

Prozessverantwortlicher Mitarbeiter Glaceproduktion
 Prozessvorgabe Geregelter Ablauf beim Produzieren von Sorbet

| Ablauf | Tätigkeit | G:Grundlagen E:Ergebnisse |
|--|---|------------------------------|
| <pre> graph TD A[warmes Wasser] --> B[beigeben] C[beigeben] --> D[mischen] D --> E[beigeben] E --> F[mischen] F --> G[freezen] </pre> | <p>warmes Wasser</p> <p>Zucker, Dextrose, Nolat beigeben</p> <p>Fruchtmark, Aroma, Farbe beigeben Fruchtsäure beigeben</p> <p>mischen</p> <p>Fruchtstoff Obermeilen beigeben</p> <p>kurz mischen</p> <p>Freezen</p> | |

| | | | | | |
|----------------|---------|-----|--|--|--|
| Prozess | Version | 1.1 | | | |
| | Datum | | | | |

Datum akt. 17.10.2011

Prozessverantwortlicher Mitarbeiter Glaceproduktion
 Prozessvorgabe

| Ablauf | Tätigkeit | G:Grundlagen E:Ergebnisse |
|--------|-----------|------------------------------|
| | | |

MOUNTAIN ICE-CREAM

PREMIUM ICE CREAM

| | | | | | |
|----------------------------------|---------|------------|--|--|--|
| Prozess | Version | 1.1 | | | |
| Aktualisierung Rezepturen | Datum | 11.01.2011 | | | |

Datum akt. 10.10.2011

Prozessverantwortlicher: CEO
 Prozessvorgabe: Geregelter Ablauf beim Erstellen und Erneuern von Rezepturen

| Ablauf | Tätigkeit | G:Grundlagen E:Ergebnisse |
|--|---|---|
| <pre> graph TD A[Rezeptur ändern] --> B[Digitales File] B --> C[konvertieren] C --> D[speichern] D --> E[drucken] E --> F[update] F --> G[shreddern] H[Excel] --> A I[PDF] --> B J[ISSU] --> C K[File speichern] --> D L[Vorgabe A4] --> E M[auswechseln] --> F N[Shredder Pernet] --> G </pre> | <p>Rezeptur schreiben/ändern</p> <p>Digitales File erstellen</p> <p>Konvertieren zu ISSU File</p> <p>Auf FTP Ordner und MSS ablegen</p> <p>Drucken</p> <p>Rezeptbuch updaten</p> <p>Altes Dokument schreddern</p> | <p>G:Input E:Neue Rezeptur E:Digitales Dokument</p> <p>E:Digitales Dokument</p> <p>E:Ausdruck</p> <p>E:Vernichtung der Akte</p> |

| | | | | | |
|----------------|---------|------------|--|--|--|
| Prozess | Version | 1.1 | | | |
| Nil | Datum | 11.01.2011 | | | |

Datum akt. 10.10.2011

Prozessverantwortlicher
 Prozessvorgabe

| | | |
|------------|------------|--|
| Nil | Nil | |
|------------|------------|--|