

Kurzform Erzeugungsbericht Käse							
O Hartkäse	O Schnittkäse	O Weichkäse	O Sauerkäse				
Erzeugungsdatum:							
Milchmenge in Liter:							
Säuerungskultur - Name und Menge:							
Lab - Name und Menge:							
Einlabtemperatur:							
Nachwärmtemperatur:							
Säuerungskontrolle nach 2 Stunden:							
Reife- und Käsungszeit gesamt:							
Besonderheiten/Fehler/Korrekturmaßnahme während der Produktion/Reifung:							
Mindesthaltbarkeit (MHD):							
Kennzeichnung der Käse (z.B. durch Erzeugungsdatum):							
Sensorische Endverkostung und Freigabe mit Unterschrift:							