

| U-Material | AMK | AMF | Salzt. | Eb | Prop. | Bs.-Sp | BC | EK | EC | kp. Staph. |
|--|----------|---------|------------|---------|--------|---------|---------|----------|----------|------------|
| Beratungsrichtwerte | | | | | | | | | | |
| Lief.-Milchen | | | 5000/ml | | <10/ml | 25 /lt | | | <50/ml | <300/ml |
| Käseemilchen | | <20'000 | 3000/ml | 50/ml | <10/ml | 25 /lt | | | <30/ml | <100/ml |
| Abfüllseite | | | 100/ml | 30/ml | <10/ml | | | | | |
| Vorgaben für Endproduktkontrolle gemäss HyV | | | | | | | | | | |
| past. Milch/Drink Milch | 1 Mio/g | | | 100/g | | | <1000/g | | | 100/g |
| Molke, Buttermilch past | 1 Mio/g | | | 100/g | | | <1000/g | | | 100/g |
| Molke, B-Milch anges. | | | | | | | | | <100/g | 100/g |
| past. Rahm | 1 Mio/g | | | 100/g | | | <1000/g | | | 100/g |
| past. Rahm geschlagen | 10 Mio/g | | | | | | | | <10/g | 100/g |
| past. Rahm angesäuert | | | | | | | | | <100/g | 100/g |
| Butter past. | | | | | | | | | <100/g | 100/g |
| Butter past. angesäuert | | | | | | | | | <100/g | 100/g |
| Butter unpast. | | | | | | | | | <100/g | 100/g |
| Sauermilch | | | | | | | | | <100/g | 100/g |
| Joghurt Nat./Frucht | | | | | | | | | <100/g | 100/g |
| Kefir | | | | | | | | | <100/g | 100/g |
| Quark Nat./Frucht | | | | | | | | | <100/g | 100/g |
| Frischkäse | | | | | | | | | <100/g | 100/g |
| Weichkäse | | | | | | | | | <100/g | 100/g |
| Halbhartkäse | | | | | | | | | <100/g | 100/g |
| Hartkäse | | | | | | | | | <100/g | 100/g |
| Reibkäse | | | | | | | | | <100/g | 100/g |
| Fondue | | | | | | | | | <100/g | 100/g |
| Schmelzkäse | | | | | | | | | <100/g | 100/g |
| Wasser ab Hahn | < 300KbE | | | | | < 10/lt | | nn/100ml | nn/100ml | |
| Salzbad | | | <20'000/ml | <100/ml | | | | | | |

| | |
|--------|-------------------------------|
| AMK | aerob mesophile Keimzahl |
| AMF | aerob mesophile Fremdkeimzahl |
| Salzt. | Salztolerante Keime |
| Eb | Enterobacteriaceae |
| Prop. | Propionsäurebakterien |

| | |
|------------|-----------------------------------|
| Bs.-Sporen | anaerobe Sporen Filter / lt |
| BC | Bacillus cereus |
| EK | Enterokokken |
| EC | Escherichia coli |
| kp. Staph. | Koagulase-positive Staphylokokken |

Listerien- und Salmonellenuntersuch:

Die QM-FROMARTE schreibt die Häufigkeit dieser beiden Untersuchungen je nach Produkt und Risiko vor. Diese Angaben sind von der Hygieneverordnung abgeleitet.

Weitergehende Informationen sind im Qualitätsmanagement-Konzept der FROMARTE in Kapitel 14, Arbeitsanweisung 14.05: Empfohlene minimale Überwachung aufgeführt.

Bei Fragen und Unklarheiten können Sie selbstverständlich auch jederzeit bei der LaBeCo GmbH die nötigen Informationen einholen.

Fett in der Trockenmasse:

| | |
|---------------------|----------------------|
| Doppelrahmkäse | mind. 650 g/kg |
| Rahmkäse | 550-649 g/kg |
| Vollfettkäse | 450-549 g/kg |
| Dreiviertelfettkäse | 350-449 g/kg |
| Halbfettkäse | 250-349 g/kg |
| Viertelfettkäse | 150-249 g/kg |
| Magerkäse | weniger als 150 g/kg |

wff:

| | |
|-----------------|----------------|
| extra-hart bis | 500 g/kg |
| hart | 500 - 540 g/kg |
| halbhart | 540 - 650 g/kg |
| weich, mehr als | 650 g/kg |

Doppelrahm MilCHFett mind. 450 g / kg (Rahm darf zur Stabilisierung mit maximal 30 g Milchbestand-
 Vollrahm mind. 350 g MilCHFett / kg (teilen pro kg angereichert werden)
 Halbrahm mind 150 g MilCHFett / kg

Butter muss hinsichtlich des MilCHFettgehaltes mind. 820 g/kg aufweisen
 (Daraus folgt in der Praxis 17 % Wasser und 1 % ffr Trm)

| | |
|---------------------|-----------------------------|
| Joghurt / Vollmilch | mind 35 g/kg Fett |
| Teilentrahmt | zwischen 5 g/kg und 35 g/kg |
| Magerjoghurt | höchstens 5 g/kg |
| Rahmangereichertes | mind 50 g/kg |