

Fabrikationskontrolle / Arbeitsanweisung von St. Galler Alpkäse / 23 – 27.5 cm

Datum:			Vorgabe															
Rohmilch	ja		X															
Filtriert	ja		X															
Lagerung	bis 18h	<12°C	< 12°C															
Lagerung Abrahmen	bis 36h	<8°C	Kannen Wanne Kessi															
Kessimilch	Liter		1000															
Wasserzusatz		0-5%	-															
Kulturen / Vorschütten																		
<u>MK 401</u>	Zeit / Menge			dl	Min	dl	Min	dl	Min	dl	Min	dl	Min	dl	Min	dl	Min	dl
	Menge	1 ‰		10														
	° SH	48-55	50															
<u>Joghurt</u>	Menge			5														
	° SH	38 - 45	42															
Laben																		
Labextrakt	ml /100	13-16	150															
Fabrikation																		
Milchwärmen	Min.	20-30	30															
Warmhalten	Min.	10-40	10															
Einlaben	°C	31-32	31.5															
Gerinnung	Min.	35-40	40															
Ausdicken	Anleit.	s. m. st.	m															
Bruchkorn	Weizen bis Mais		4-8 mm															
Vorkäsen	Min.	20-30	20															
Abschöpfen	Nach Bedarf																	
Wasserzusatz	65-75°C	10-15 %	150 L															
Wärmen	Min.	15-25	20															
Brenntemp.	> 40°C	43-45	43															
Ausrühren	Min.	15-20	20															
Vorpressen	Min.	08-10	8															
Anzahl Laibe																		
Säuerung																		
Aussehen 20 Std.	Anleit.	trocken	Temperatur															
Messwert nach Auszug	pH 2h	<6,00	36-40°C															
	pH 8h	<5,35	30-32°C															
	pH 20h	<5,25	22-24°C															
Salzbad																		
Dauer	Std.	24	Alpkäse 24 Std. (Mittags u. Abends wenden und nachsalzen)															
Salzgehalt	°Bé	21-22																
Temperatur	°C	12-16																
pH Wert	pH	4.90-5.10																
Keller																		
Temperatur	° C	12-16																
Rel. Feuchtigkeit	%	90-93																
Temperatur Kühlschrank	°C	<5°																
QS-BAMOS AG	Bemerkungen		Visum:															