

Richtwerte Käseproben und Analysen

U-Material	AmK	Salzt.		Eb	Prop.	Bs.-Sp	MPN-Meth.	Hef./Schim.	EC	kp. Staph.
Lief.-Milchen	<80'000/ml	<5'000/ml		<100/ml	10/ml	<25 /Sp/lt	<200/Sp/lt		< 50/ml	<100/ml
Sammelmilch	<50'000/ml	<5'000/ml		<150/ml	<10/ml	<25/Sp/lt	<140/Sp/lt		< 30/ml	<50/ml
Kessmilchen	<50'000/ml	<5'000/ml		<150/ml	<10/ml	<25/Sp/lt	<140/Sp/lt		< 50/ml	<50/ml
Thermisierte Kessmilch	<5'000/ml	<100/ml		<10/ml	<10/ml	<25/Sp/lt	<140/Sp/lt		< 10/ml	<10/ml
Abfüllseite		<100/ml		<30/ml	<10/ml					

Retourschotte		<1'000/ml		<50/ml	<10/ml			<10/ml		
----------------------	--	-----------	--	--------	--------	--	--	--------	--	--

Past-Produkte	Phosphatase	Peroxydase								
	Negativ	Positiv								

		Ca-Gehalt			pH-Wert					
Salzbad Hartkäse		<20'000/ml	<0.15	<10/ml	wie Käse 24h		<2'000/<100/ml	<1/ml		
Salzbad Halbhartkäse		<20'000/ml	<0.15	<10/ml	wie Käse 24h			<1/ml		

		Enterok.								
Wasser ab Quelle	<100/ml	nn/100ml						nn/100ml		
Wasser ab Hahn	<300/ml	nn/100ml						nn/100ml		

AmK	aerob mesophile Keimzahl
Salzt.	Salztolerante Keime
Eb	Enterobacteriaceae
Prop.	Propionsäurebakterien
Bs.-Sporen	Buttersäuresporen

MPN-Meth.	Anaerobe Sporenbildner
Hef./Schim.	Hefen / Schimmel
Enterok.	Enterokokken
EC	Escherichia coli
kp. Staph.	Koagulase-positive Staphylokokken

pH-Wert im 24h Käse:	
Emmentaler	5.20 - 5.30
Extrahartkäse	5.16 - 5.22
Halbhartkäse	5.10 - 5.30

Wassergehalt im 24h Käse:	
Emmentaler	37 - 38.5 %
Extrahartkäse	36 - 37 %
Halbhartkäse	39 - 42 %

FIT im 24h Käse	
Emmentaler	48.5 - 50 %
Extrahartkäse	46.5 - 48 %
Halbhartkäse	48 - 52 %

Fett in der Trockenmasse: Fett i. T.

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
Doppelrahm MilCHFett	mind. 450 g/ kg
Vollrahm MilCHFett	mind. 350 g/ kg
Halbrahm MilCHFett	mind. 150 g/ kg

Wasser im fettfreien Käse: wff

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

(Rahm darf zur Stabilisierung mit maximal 30 g Milchbestandteilen pro kg angereichert werden)

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

aktualisiert Dezember 2020