

Kleben im Pressbereich

Damit es im Abfüll- und Pressbereich keine Probleme mit allfälligem Kleben gibt, müssen einige wichtige Punkte aufeinander abgestimmt sein und regelmässig kontrolliert werden.



Foto Strickhof / Abfüllwanne für Halbhartkäse

Kleben im Pressbereich

Können Sie alle aufgeführten Fragen mit Ja beantworten?

- Wird die Milchqualität regelmässig überwacht? Ist diese i.O. und werden im Betrieb regelmässig Stufenkontrollen durchgeführt?
- Werden bei der Milchlagerung die sortenspezifischen resp. gesetzlichen Anforderungen bezüglich Temperatur und Dauer eingehalten?
- Ist die Kulturenwahl, die Menge der geschütteten Kulturen, sowie die Vorreifzeit für die Käsesorte richtig gewählt?
- Sind die Fabrikationsparameter eingehalten? Wird eine Fabrikationskontrolle geführt, in der markante Abweichungen rückverfolgbar festgehalten sind?
- Sind die eingesetzten Reinigungslösungen in der Dosierung, Zeit und Temperatur den entsprechenden Anlagen angepasst?
- Entsprechen die eingesetzten Reinigungslösungen noch dem gewünschten Standard bezüglich Konzentration, Alter und Verschmutzungsgrad?
- Wird der Pressbereich regelmässig gereinigt und erfolgt eine sporadische Reinigung mit Lauge und anschliessender Säure?
- Wird auch, obwohl eine mögliche Leitwertmessung vorhanden ist, die Konzentration mittels Titrationsverfahren sporadisch kontrolliert?
- Wird das Reinigungsjournal korrekt geführt und sind eventuelle Schwachstellen und mögliche Bemerkungen dazu auch eingetragen?
- Wird die bakteriologische Beschaffenheit der Vorkässirte, Ausrührsirte, Sirte bei Abfüllköpfen, Sirte Wanne, sowie der Käse nach 24h regelmässig kontrolliert?
- Werden die Bruchpumpe und sämtliche Leitungen regelmässig gereinigt? Dichtungen kontrolliert? Stimmt die Turbulenz der Reinigungslösung? Sind keine „Säcke“ in Leitungen vorhanden? Ist das allfällige Rückschlagventil dicht?
- Stimmen Wendeturnus und die Temperatur im Pressbereich resp. in den Formen?

Bei Problemen und Fragen helfen wir Ihnen gerne!