**Fragebogen Käse** (nur bei Käseherstellung)

Dieser Fragebogen ist möglichst detailliert auszufüllen (gegebenenfalls Zusatzblätter verwenden) und zusammen mit dem Lizenzgesuchsformular an verarbeitung@bio-suisse.ch zu senden. Sind QS Dokumente/Unterlagen von Formarte vorhanden, können diese eingereicht werden und der Fragebogen muss nicht ausgefüllt werden.

Gilt für folgenden Käse:

# Behandlung der Kesselmilch

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| * Thermisation
 | [ ]  ja | Temperatur (°C): | Zeit (sek.): |
|  | [ ]  nein |  |
| * Pasteurisation
 | [ ]  ja | Temperatur (°C): | Zeit (sek.): |
|  | [ ]  nein |  |
| Aufzeichnung der Temperatur-Zeit-Beziehung während der Thermisation / Pasteurisation:  | [ ]  ja | [ ]  nein |
| Falls nein, ist regelmässig ein Peroxidase-Test durchzuführen. |
| * (Doppel-) Bactofugation
 | [ ]  ja | Behandlung des Bactofugats bei °C während sek. |
|  | [ ]  nein |  |

# Standardisierung der Milch

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * Anfangsfettgehalt der Milch:
 | Prozent Fett: |  |
| * Einstellung des Fettgehaltes der Milch:
 | [ ]  ja  | Endfettgehalt: |
|  | [ ]  nein |  |
| * Zentrifugation:
 | [ ]  ja  | Temperatur (°C) |
|  | [ ]  nein |  |
| * Andere Methode:
 |  |  |

# Verarbeitung zu Käse

Verarbeitung: Bitte Beschrieb des Herstellungsverfahrens (Flow sheet) beilegen.

|  |  |
| --- | --- |
| * Name des Käses
 |  |
| * Klassifizierung (Festigkeit)
 |  |
| * Fettgehalt [% FiT]
 |  |
| * Laibgrösse / Gewicht / Form:
 |  |
|  |  |
| Calciumchloridzugabe (nur bei pasteurisierter Käsereimilch erlaubt): | [ ]  Ja | Spezifkationsdatenblatt beilegen |
|  | [ ]  nein |  |

**Kulturen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * Produktename der Kulturen:
 |  |  |
| * Lieferant:
 |  |  |
| * Zwischenvermehrung im Betrieb (Herstellung einer Betriebskultur):
 | [ ] Ja | Anzahl: |
|  | [ ] nein |  |
| * Bezeichnung des Kulturmediums
 |  |
| * Bezeichnung allfälliger Zusätze zum Kulturmedium
 |  |

Nährmedien für im Verarbeitungsbetrieb hergestellte Kulturen müssen ausschliesslich aus Knospe-Milch bzw. Knospe-Milchbestandteilen bestehen. Bis zu einer Schüttmenge von 1% der in der Verarbeitung stehenden Milchmenge darf UHT-Magermilch auch nicht biologischer Herkunft sein.

[ ]  Schüttmenge <1%

**Lab**

|  |  |
| --- | --- |
| * Produktename des Labs:
 |  |
| * Art
 | [ ]  tierisch |  [ ]  pflanzlich | [ ] mikrobiell |
| * Lieferant
 |  |

**Sonstiges**

|  |  |
| --- | --- |
| * Laktase (Bezeichnung):
 |  |
| * Bezeichnung des eingesetzten Salzes (Spezifikation beilegen)
 |  |
| * Wird das Salzbad reguliert?
 | [ ]  ja | : Mittel |
|  | [ ] nein |  |
| * Zugabe von
 | [ ]  Calciumchlorid oder | [ ]  Milchsäure |

Für Kultur, mikrobielles Lab, Laktase und Säuerungsmittel muss die folgende vom Hersteller unterschriebene Bestätigung bei Bio Suisse vorliegen: **„Zusicherungserklärung zur Einhaltung des „Gentechnikverbotes“ gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 idgF“**. Ohne diese Zusicherungserklärung kann das Lizenzgesuch nicht bearbeitet werden.

**Verarbeitung zu Frischkäse (zusätzlich zu den oben erwähnten Punkten)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * Hochpasteurisation
 | [ ]  ja | Temperatur (°C): |
|  | [ ]  nein |  |
| * Homogenisation
 | [ ]  ja | Druck (bar): |
|  | [ ]  nein |  |
| * Zentrifugation der Gallerte
 | [ ]  ja |  |
|  | [ ]  nein |  |
| * Ultrafiltration der Gallerte
 | [ ]  ja |  |
|  | [ ]  nein |  |

# Käsepflege

|  |  |
| --- | --- |
| * Wer führt die Käsepflege durch?
 |  |
| * Art der Käsepflege
 | [ ]  Schmieren | [ ]  Waschen |
| * Mit welchen Produkten/Zutaten:
 |  |
| * Wird eine Schmierekultur verwendet?
 | [ ]  ja | Bezeichnung der Schmierekultur: |
|  | [ ]  nein  |
| * Lieferant:
 |  |

Für die Schmierekultur muss die folgende vom Hersteller unterschriebene Bestätigung bei Bio Suisse vorliegen: „**Zusicherungserklärung zur Einhaltung des „Gentechnikverbotes“ gemäß den**

**Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 idgF**“.

# Qualitätskontrolle

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * Wird eine Kaseinmarke verwendet
 | [ ]  ja |  |
|  | [ ] nein |  |
| Durchführung der Taxation durch: |  |
| Regelmässigkeit: |  |

# Verpackung und Kennzeichnung

|  |  |
| --- | --- |
| * Verwendung einer Laibetikette?
 | [ ]  Ja |
|  | [ ]  nein |
| * Verwendung eines Klebstoffes für das Anbringen von Etiketten?
 | [ ]  Ja |
|  | [ ]  nein |
| Zusammensetzung des Klebstoffes: |  |
| Bitte das Spezifikationsdatenblatt des Klebstoffes beilegen. Erlaubt sind Produkte auf natürlicher Basis z.B. Gelatine, Kasein, Stärken etc. |

Bitte die Etikettenvorlage zur Erteilung des „Gut zum Druck“ beilegen (kann nachgereicht werden, sobald ein Entwurf besteht).

|  |  |
| --- | --- |
| * Wird der Käse geschnitten und verpackt?
 | [ ]  ja |
|  | [ ]  nein |
| Bitte das Spezifikationsdatenblatt des Verpackungsmaterials, sowie die Konformitätserklärung beilegen. |

|  |  |
| --- | --- |
| * Geplanter Absatz der Produkte:
 |  |

**Wir bestätigen, diesen Fragebogen vollständig und wahrheitsgetreu ausgefüllt zu haben.**

|  |  |
| --- | --- |
| Name und Funktion: |  |
| Datum |  |
|  |  |
| Firmenstempel und Unterschrift |  |
|  |  |