**Fragebogen Käse** (nur bei Käseherstellung)

Dieser Fragebogen ist möglichst detailliert auszufüllen (gegebenenfalls Zusatzblätter verwenden) und zusammen mit dem Lizenzgesuchsformular an [verarbeitung@bio-suisse.ch](mailto: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 |  |
|  |  |