

Merkblatt: Untersuchungskriterien und Toleranzwerte für Milch und Milchprodukte

Milchwirtschaftliche Beratung



(Endproduktkontrollen Stand: Okt. 2009)

U-Material	AmK	AmF	Salzt.	Eb	Prop.	Bs.-Sp	Hef./Schim.	B. cereus	EC	kp. Staph.
Beratungsrichtwerte										
Lief.-Milchen			5000/ml		<10/ml	25 /lt				<10/ml
Käseemilchen		<50'000	5000/ml		<10/ml	25 /lt				<10/ml
Abfüllseite			5000/ml		<10/ml					
Vorgaben für Endproduktkontrolle										
past. Milch/Drink Milch	1 Mio/g			100/g				1000/g		100/g
Molke, Buttermilch	1 Mio/g			100/g				1000/g		100/g
Molke, B-Milch anges.		Eigenintresse		100/g				1000/g		100/g
past. Rahm	1 Mio/g			100/g				1000/g		100/g
Schlagrahm	10 Mio/g			10/g				1000/g		100/g
past. Rahm angesäuert		Eigenintresse		100/g				1000/g		100/g
Butter past.	1 Mio/g			100/g			Eigenintresse	1000/g		100/g
Butter past. angesäuert		Eigenintresse		100/g			Eigenintresse	1000/g		100/g
Butter unpast.									100/g	100/g
Sauermilch		Eigenintresse		100/g			Eigenintresse	1000/g		100/g
Joghurt Nat./Frucht		Eigenintresse		100/g			Eigenintresse	1000/g		100/g
Kefir		Eigenintresse		100/g				1000/g		100/g
Quark Nat./Frucht		Eigenintresse		100/g				1000/g		100/g
Frischkäse		Eigenintresse		100/g				1000/g		100/g
Weichkäse Rohmilch									100/g	100/g
Weichkäse past.		Eigenintresse		100/g				1000/g		100/g
Halbhartkäse Rohmilch									100/g	100/g
Halbhartkäse past.		Eigenintresse		100/g				1000/g		100/g
Hartkäse				100/g						100/g
Reibkäse		Eigenintresse		100/g						100/g
Fondue		Eigenintresse		100/g						100/g
Schmelzkäse		Eigenintresse		100/g						100/g
Wasser ab Hahn	AmK		Salzt.			Bs.-Sp	Hef./Schim.	EK	EC	
	< 300KbE					< 25/lt		nn/100ml	nn/100ml	

Salzbad			<20'000/ml				Eigenintresse			
AmK	aerob mesophile Keimzahl					Bs.-Sporen	Buttersäuresporen			
AmF	aerob mesophile Fremdkeimzahl					Hef./Schim.	Hefen / Schimmel			
Salzt.	Salztolerante Keime					EK	Enterokokken			
Eb	Enterobacteriaceae					EC	Escherichia coli			
Prop.	Propionsäurebakterien					kp. Staph.	Koagulase-positive Staphylokokken			

Im Rahmen der betriebseigenen QS und insbesondere des HACCP-Konzeptes sind noch weiterführende Untersuchungen wie **Listerien- und Salmonellenuntersuch** notwendig. Diese müssen immer negativ also nicht nachweisbar (nn) sein. Ebenfalls sind die erforderlichen Endproduktkontrollen aufgrund des Betriebseigenen HACCP-Konzeptes durchzuführen. Ein Toleranzwert bezeichnet die Anzahl Mikroorganismen, die erfahrungsgemäss nicht überschritten werden darf, wenn die Rohstoffe sorgfältig ausgewählt werden, die Gute Herstellungspraxis eingehalten und das Produkt sachgerecht aufbewahrt wird. Wird der Toleranzwert überschritten, so gilt die Ware als im Werte vermindert.

Fett in der Trockenmasse:

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

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
Teilenträht	von 5 g/kg bis 35 g/kg
Magerjoghurt	höchstens 5 g/kg
Rahmangereichertes	mind. 50 g/kg

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)

**Milchwirtschaftliche Beratung
Plantahof-Strickhof**

Telefon: 052 354 98 48