

Voorbeeld: registratie van afwijkingen en corrigerende maatregelen

Product Half harde kaas

Datum 9.7.2018

Tijd	Processtap die gemonitord moet worden	Parameter	Richt-waarde	Gemeten waarde	Corrigerende maatregel
	Melkopslag	Opslag-temperatuur	6-8 °C	14 °C	Melk is gepasteuriseerd voor verwerking. Koelapparatuur is nagekeken.

	Voorrijpen met zuursel	Zuurseltype	Mesofiel		
		Zuursel dosering	0,8-1 %		
		Organoleptische beoordeling	Culture defined	Sterke gistige geur.	Zuursel is weggegooid en vervangen door DVI zuursel.
		Voorrijpings-temperatuur	31 °C		
		Voorrijpingstijd	30 min		
		Zuurtegraad na voorrijping	pH 6,55		
