

Beispiel: Dokumentation von Abweichungen und Korrekturmaßnahmen

Produkt Schnittkäse (Typ Tilsiter)

Datum 09.07.2019

Uhrzeit	Zu überwachender Prozessschritt	Parameter	Zielwert	Ist-Wert	Korrekturmaßnahmen
	Milchlagerung	Lagertemperatur	6-8 °C	14 °C	Milch wurde unmittelbar vor dem Verarbeiten pasteurisiert. Die Kühleinheit wurde überprüft.

	Vorreifung mit Kulturzugabe	Art der Kultur	Mesophile Kultur		
		Kulturmenge	0,8-1 %		
		Organoleptische Überprüfung	Kultur-typisch	hefiger Geruch	Kultur wurde verworfen und durch einen Direktstarter ersetzt.
		Vorreifungs-temperatur	31 °C		
		Dauer der Vorreifung	30 min		
		Säuregrad am Ende der Vorreifung	pH 6,55		