

01 Die Rohstoffe

1.6 Milch, Crème fraîche, Hüttenkäse und Käse

Der hohe Wasser- und Nährstoffgehalt dieser Produkte begünstigt das schnelle Wachstum von Keimen, das jedoch durch Kälte gebremst werden kann, obwohl einige Keime sich auch bei niedrigeren Temperaturen entwickeln können. Die Haltbarkeit dieser Produkte hängt von ihren physikalischen Eigenschaften (flüssig, pulverförmig) und ihrer vorherigen Verarbeitung (roh, pasteurisiert, sterilisiert, UHT-sterilisiert) ab.

Die Verwendung von Rohmilch sollte vermieden werden.

Geöffnete Säcke mit Milchpulver können durch Insekten, Schmutz oder Feuchtigkeit verunreinigt sein. UHT-Produkte können nach dem Öffnen durch andere Produkte kontaminiert werden. Die Haltbarkeit von geöffneten sterilisierten, pasteurisierten oder UHT-Produkten ist begrenzt. Längere Lagerzeiten führen zu einer Zunahme von Verderbniserregern.

Ein Schnittkäse wird schnell schimmelig, wenn die Verpackung geöffnet oder beschädigt wird bzw. wenn er bei Zimmertemperatur gelagert wird.

WAS ZU TUN IST

- Verschließen Sie die geöffneten Verpackungen sorgfältig.
- Lagern Sie geöffnete Verpackungen bei Temperaturen unter +4°C und brauchen Sie sie so schnell wie möglich auf (wie vom Lieferanten empfohlen).
- Halten Sie die Mindesthaltbarkeitsdaten ein.
- Lagern Sie nicht angebrochene so wie vom Hersteller empfohlen..