

Beiblatt Milch (zum Betriebsspiegel)

Betriebsbereiche

Sammlung von Milch ja

Lagerkapazität in kg

Herstellung von Milcherzeugnissen (Käse, Eis, Joghurt etc.) ja

1. Informationen zur Betriebsstruktur (Angabe jeweils als Jahresdurchschnitt)

1.1 Bereich Herstellung von Milcherzeugnissen:

Anlieferungsmenge (ca.) in kg pro Woche

Rohmilch	
Milcherzeugnisse, ggf. welche	

Verwendete Ausgangsmaterialien (Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. ergänzen)

Kuhmilch ja

Milch anderer Tierarten¹ ja:

Milcherzeugnisse¹ (Käse, Eis, Joghurt etc.) ja:

Sonstige Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs¹ ja:

Pflanzliche Lebensmittel ja:

¹) Bitte differenzieren, z.B. Tierart, Art des Milcherzeugnisses oder Art des Verarbeitungserzeugnisses, z.B. Fleisch-, Fischerzeugnisse, Eiprodukte, Gelatine angeben

Menge Produktarten (ca.) in kg / Woche (Bitte Zutreffendes angeben, ggf. weitere Produkte ergänzen)

Produkt	aus Rohmilch	aus erhitzter Milch	aus Milch, die sonstigen Behandlungsverfahren unterzogen wurde ²
Vorzugsmilch			
Pasteurisierte Milch			
UHT-Milch			
Steril-Milch			
Sonstige Milch			
Kondensmilch			
Sahne			
Joghurt, Kefir			
Sauermilch			
Buttermilch			
Pulverförmige Milcherzeugnisse			
Frischkäse			
Weichkäse			
Schnittkäse			
Hartkäse			
Butter			
Speiseeis			

²) Behandlungsverfahren nach Anh. I Nr. 4.1 der VO (EG) Nr. 853/2004, z.B. Mikrofiltration

Ort, Datum

Unterschrift
 Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
 bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

Name, Vorname in Druckbuchstaben
 Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
 bzw. vertretungsberechtigte Person(en)