

Beiblatt Milch - zum Betriebsspiegel -

Betriebsbereiche

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

Sammlung von Milch

Lagerkapazität in kg

1. Informationen zur Betriebsstruktur *(Angabe jeweils als Jahresdurchschnitt)*

1.1 Bereich Herstellung von Milcherzeugnissen

Anlieferungsmenge

	(ca.) in kg pro Woche
Rohmilch	
Milcherzeugnisse, ggf. welche	

1.2 Verwendete Ausgangsmaterialien

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

Kuhmilch

Milch anderer Tierarten

Tierart

Milcherzeugnisse (Käse, Eis, Joghurt etc.)

Art des Milcherzeugnisses

Sonstige Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs

Art der Verarbeitungserzeugnisse, z. B. Fleisch-, Fischerzeugnisse, Eiprodukte, Gelatine

Pflanzliche Lebensmittel

Angabe der verwendeten pflanzlichen Lebensmittel

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

Produkt	aus Rohmilch	aus erhitzter Milch	aus Milch, die sonstigen Behandlungsverfahren ¹ unterzogen wurde
Vorzugsmilch			
Pasteurisierte Milch			
UHT Milch			
Steril-Milch			
Sonstige Milch			
Kondensmilch			
Sahne			
Joghurt, Kefir			
Sauermilch			
Buttermilch			
Pulverförmige Milcher- zeugnisse			
Frischkäse			
Weichkäse			
Schnittkäse			
Hartkäse			
Butter			
Speiseeis			

Ort, Datum

Unterschrift
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person/en

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

¹ Behandlungsverfahren nach Anhang I Nr. 4.1 der VO (EG) Nr. 853/2004, z. B. Mikrofiltration