

Qualitätsanforderungen silofreie Käseemilch

Art	Wie	Anforderung
Reduktase	<ul style="list-style-type: none"> • Normal • Vorbebrütet 	> 6 Stunden > 15 / > 30 Minuten
Säuregrad	(Luzernerprobe)	< 12° SH
Salztolerante Keime	Labor	< 5'000 KBE/ml
Enteriobakteriaceae	Labor	< 100 KBE/ml
Enterokokken	Labor	< 40 KBE/ml
Propionsäurebakterien	Labor	< 20 KBE/ml
Buttersäurebakterien	Labor <ul style="list-style-type: none"> • Filtrationsmethode • MPN 	<= 25 KBE/l < 200 KBE/l
Gärprobe		Flüssig nach 12 / 24 Stunden
Freie Fettsäuren	Labor	< 3.3 mmol/10 kg
Histaminbildende Bakterien	Labor	Negativ

Bei Fragen zögern Sie nicht und kontaktieren Sie die Melkberatung.
Melkberatung ZMP, Telefon: 041 429 39 13, E-Mail: melkberatung@zmp.ch
Luzern, 22. Dezember 2022/JD