

# Beiblatt Milch zum Betriebsspiegel

## Betriebsbereiche

Sammlung von Milch  ja  
Lagerkapazität in kg \_\_\_\_\_

Herstellung von Milcherzeugnissen  ja

## 1 Informationen zur Betriebsstruktur

### 1.1 Bereich Herstellung von Milcherzeugnissen:

#### Anlieferungsmenge (ca.) in kg pro Woche

Rohmilch	
Milcherzeugnisse, ggf. welche	

#### Verwendete Rohstoffe<sup>1</sup>

Kuhmilch

Milch anderer Tierarten<sup>2</sup>

\_\_\_\_\_  
Milcherzeugnisse <sup>2</sup>

\_\_\_\_\_  
Sonstige Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs<sup>2</sup>

\_\_\_\_\_  
Pflanzliche Lebensmittel

<sup>1</sup> Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. ergänzen

<sup>2</sup> Bitte differenzieren, z.B. Tierart, Art des Milcherzeugnisses oder Art des Verarbeitungserzeugnisses, z.B. Fleisch-, Fischerzeugnisse, Eiprodukte, Gelatineangeben

**Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche<sup>3</sup>**

<b>Produkt</b>	<b>aus Rohmilch</b>	<b>aus erhitzter Milch</b>	<b>aus Milch, die sonstigen Behandlungsverfahren unterzogen wurde<sup>4</sup></b>
Vorzugsmilch			
pasteurisierte Milch			
UHT-Milch			
Steril-Milch			
Sonstige Milch			
Kondensmilch			
Sahne			
Joghurt, Kefir			
Sauermilch			
Buttermilch			
Pulverförmige Milcherzeugnisse			
Frischkäse			
Weichkäse			
Schnittkäse			
Hartkäse			
Butter			
Speiseeis			

<sup>3</sup> bitte zutreffendes angeben, ggf. weitere Produkte ergänzen

<sup>4</sup> Behandlungsverfahren nach Anhang I Nr. 4.1 der VO (EG) Nr. 853/2004, z.B. Mikrofiltration