

# Beiblatt Milch zum Betriebsspiegel

Bitte Seiten 1 – 2 vollständig einreichen!

## Betriebsbereich

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, Gelatineangaben

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

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

Ort, Datum

Unterschrift

<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