

Das 12-Punkte-Qualitätsprogramm der Käserei Loose

Käse wird aus dem Grundrohstoff Milch hergestellt. Milch zählt wie Trinkwasser zu den am besten und genauesten untersuchten Rohstoffen überhaupt. Bei der Weiterverarbeitung der Milch nimmt die Käserei Loose ihre Verantwortung sehr ernst und unterzieht sich neben gesetzlich vorgeschriebenen mikrobiologischen und chemischen Untersuchungen zahlreichen freiwilligen Kontrollen und Tests.

✓ Das ist gesetzlich vorgeschrieben ✓ Das macht die Käserei Loose zusätzlich und freiwillig

✓ **2. Probenentnahme zur Vorabprüfung** der Rohmilch im Milchsammelwagen.

✓ **3. Erneute Probenentnahme** aus der Rohmilch vor Entgegennahme durch die Molkerei. Auswertung durch den Sächsischen Landeskontrollverband e. V. und interne Labore.

✓ **4. Erhitzung/Pasteurisation** zur Haltbarmachung und Abtötung von Bakterien

Inline-Verfahren
✓ **6. Wareneingangskontrollen:** Weiterverarbeitung der zugelieferten Zutaten oder Verpackungsmittel ausschließlich nach strenger Wareneingangskontrolle der Käserei.

✓ **7. Getrennte Produktionsprozesse** für Gelbkäse und Edelschimmelpilze von der Reifung bis zur Verpackung sowie einen eigenen Produktionsbereich für Kochkäse.

⚠ **8. Umfangreiche Kontrollen**
9. Regelmäßige Überprüfungen der Käserei
Regelmäßige Auditierung und Zertifizierung
Regelmäßige DLG-Prämierung

✓ **5. Lieferanten für Zutaten und Verpackung:** Zusammenarbeit im Bereich Gewürzmittel oder Packmittelhersteller mit ausschließlich zertifizierten Lieferanten

✓ **10. Transport:** Überprüfung der Kühltransporter auf Einhaltung der vorgeschriebenen Kühltemperatur durch Kontrolleure der Bundesländer



8. Umfangreiche Kontrollen in der Käserei Loose

- ✓ **Inline-Verfahren – Vollautomatisierte, geschlossene Fertigungslinie**
Grundzutat Sauermilchquark wird in einem vollautomatisierten Fertigungsprozess hergestellt. Als einzige Sauermilchkäserei stellen wir unseren Quark selbst her. Für eine gleichbleibend hohe Qualität.
- ✓ **HACCP-System:** vorbeugende Hygiene-Maßnahmen zur Gewährleistung von Sicherheit bei Lebensmittel und für Verbraucher (z.B. Hygieneschleusen zwischen Produktionsbereichen)
- ✓ **Interne Prozesskontrollen:** Rückstellmuster helfen bei der Rückverfolgbarkeit
- ✓ **Externe amtliche Qualitätsprüfung** gemäß Lebensmittelhygieneverordnung von unabhängigen, akkreditierten Laboren
- ✓ **Interne mikrobiologische und chemische Prüfung** jeder Käse-Charge vor Auslieferung in eigenen Laboren
- ✓ **Freiwillige Sensorikprüfung:** Freiwillige Sensorikprüfung gemäß Deutscher Landwirtschaftsgesellschaft (DLG)

✓ **12. Marktrückkäufe:** Freiwillige Produktrückkäufe im Handel zur Sensorikprüfung nach DLG

✓ **11. Supermarkt:** Amtliche Überwachung der Einhaltung der Kühlkette im Markt und des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) durch Kontrolleure der Bundesländer

✓ **1. Überwachung des Hygienekonzepts** der Milcherzeuger durch den Sächsischen Landeskontrollverband e. V.

Bauernhof



LOOSE
Käsemacher seit 1921

Inline-Verfahren

MOLKEREI

LIEFERANTEN

SUPER
MARKT

