

## 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

#### Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche<sup>1</sup>

Produkt	aus Rohmilch	aus erhitzter Milch	aus Milch, die sonstigen Be- handlungsverfahren unterzogen wurde <sup>2</sup>
Vorzugsmilch			
Pasteurisierte Milch			
UHT-Milch			

<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, Gelatine angeben.

<sup>1</sup> Bitte Zutreffendes angeben, ggf. weitere Produkte ergänzen.

<sup>2</sup> Behandlungsverfahren nach Anhang I Nr. 4.1 der VO (EG) Nr. 853/2004, z. B. Mikrofiltration.

Steril-Milch			
Sonstige Milch			
Kondensmilch			
Sahne			
Joghurt, Kefir			
Sauermilch			
Buttermilch			
Pulverförmige Milcherzeugnisse			
Frischkäse			
Weichkäse			
Schnittkäse			
Hartkäse			
Butter			
Speiseeis			