

Hi-Land Qualitätskriterien und Kontrollverfahren



Produkt: Schaf - Ziegenkäse

	Bereich	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
E r z e u g u n g	Allgemein	Grundlagen der Käse - Qualitätskriterien sind die allgemeinen Qualitätskriterien für Hi-Land Produkte.		jährliche Kontrolle durch Hi-Land Kontrollgremium
	Betrieb/ Herkunft	Die verwendete Rohware soll überwiegend aus der Region bzw. Nachbarregion stammen. Die Käserei ist bei der Veterinärbehörde angemeldet.	Bestandsbuch	
	Fütterung	ausschließlich natürliches Lab, Ausschluss von Geschmacksverstärkern, chem. Farbstoffen, Nitrat, Konservierungsstoffen, 4 x pro Jahr analytische Prüfung durch ein unabhängiges, anerkanntes Prüfinstitut.	Analyse Prüfberichte	
	Hygiene	HACCP-Konzept	Prüfunterlagen	