

Richtwerte für die Pasteurisation

Es gelten folgende Grundsätze:

- Sämtliche Produkte müssen während der Herstellung die Kerntemperatur von über 68°C erreichen.
- Produkte sind ab 24 bis maximal 48 Stunden nach dem Kochen zu pasteurisieren.
- Die Ausgangstemperatur des Produkts verlängert die Pasteurisationszeit.
- Nach dem Kochen im Eis- bzw. Wasserbad mindestens gleich lang wie die Pasteurisationszeit kühlen.

Produkte	Kaliber	Pasteurisationsdauer ab Soll-Temperatur	Soll-Temperatur im Wasserbad/Steamer	Haltbarkeitsdauer		
				Intern	Kunde	Total
Brühwurst (un)geräuchert	Ø 18 - 28 mm Saitling	15 min	70 – 72°C	11	10	21
		25 min		20		30
Brühwurst (un)geräuchert	Ø 28 - 34 mm Schweinsdarm	15 min		11		21
		25 min		20		30
Brühwurst (un)geräuchert	Ø 34 - 45 mm Kranzdarm	15 min		11		21
		25 min		20		30
Brühwurst ungeräuchert	Ø 90 mm Topdarm	Beim Herstellprozess auf Kern $\geq 70^\circ\text{C}$ kochen	72 – 74°C	70	20	90
Kochpökelwaren am Stk.	z.B. ½ Modelschinken	25 min	70 – 72°C	60	30	
Weckgläser	individuell	30 bis 60 min je nach Behälter-/Produktgrösse	75 – 80°C	60	60	120