



Richtwert Pasteurisation (Unverbindlich)

Grundsatz:

- sämtliche Produkte müssen im Herstellprozess die Kerntemperatur von mind. > 68°C im Kern erreicht haben
- Produkte 24- max. 48 Std. nach dem Kochen pasteurisieren
- Ausgangstemperatur vom Produkt verlängert die Pasteurisationszeit
- **Nach dem Kochen kühlen im Eis/Wasserbad mind. gleich lang wie Pasteurisationszeit**

Produkte	Kaliber	Pasteurisationszeit in min ab SOLL Temp.	SOLL-Temperatur Wasserbad/Steamer	Intern	Kunde	Gesamthaltbarkeit in Tagen
				Tage		
Brühwurst (geräuchert/ungeräuchert)	Ø 18-28 mm Saitling	15 min 25 min	70-72°C	11 20	10 10	21 30
Brühwurst (geräuchert/ungeräuchert)	Ø 28-34 mm Schweinsdarm	15 min 25 min	70-72°C	11 20	10 10	21 30
Brühwurst (geräuchert/ungeräuchert)	Ø 34-45 mm Kranzdarm	15 min 25 min	70-72°C	11 20	10 10	21 30
Brühwurst (ungeräuchert)	Ø 90 mm Topdarm	Beim Herstellprozess Kochen auf Kern $\geq 70^\circ\text{C}$	72-74°C	70	20	90
Kochpökelwaren am Stk.	z.B. ½ Modelschinken	25 min	70-72°C	60	30	90
Weckgläser	sehr individuell	30-60 min je nach Grösse vom Behälter/Produkt	75-80°C	60	60	130