

## **Commissioning guidelines for cheesemoulds**

The cheese moulds will be delivered on pallets wrapped in foil:

Immediately after unloading the pallets with the moulds must be stored in a room without direct sunlight to avoid large temperature differences. Preferably the moulds should be stored immediately in a conditioned cheese production area, for a short period, and brought into the cheese line as soon as possible.

Before unwrapping one should take care of:

The total cheese line: presses, conveyors, washing machine and handling equipment are cleaned properly. Some loose moulds and lids or dummies should go through the system check if the mould handling is running without any disturbance.

Unwrapping:

The moulds and lids should be carefully unpacked. The moulds and lids must be brought into the system just before the washing machine, to get them wet before lid placing. When the washing machine is installed for full operation with detergents etc., at the maximum allowance cleaning temperature, the moulds and lids must be cooled down to room temperature. While filling and during lid placing the temperature of the moulds and lids should preferably not be higher than 30°C.

The maximum temperature which is allowed in the washing machine is:

for Polyethylene moulds: max. 80°C

for Polypropylene moulds: max. 100°C

If you are not sure of the material of which your moulds are produced, please contact Laude b.v.

Before filling the moulds with cheese a few runs through the total system are necessary to get the moulds in a proper condition before filling with curd.

Lid placing:

The temperature difference between mould and the lid when the lid is placed may not exceed 5°C.

**Remark:**

**Using new moulds it is possible that lid placing as well as unwrapping the moulds can give some trouble. After using a few times it will go easier. You can speed-up this by oiling the moulds light with salad oil or lecithin. The moulds and lids are now ready for cheese making.**

---

## **Prescriptions relatives a la mise en service des moules a fromages**

Les moules à fromages sont livrés sur des palettes et emballés dans un film:

Directement après avoir déballé les palettes contenant les moules à fromages, celles-ci doivent être stockées dans un lieu sans lumière directe pour éviter de trop grandes différences de température. Placer de préférence directement les moules à fromages dans le lieu de production à air conditionné, mais pas trop longtemps afin de pouvoir les mettre le plus vite possible dans la ligne de production de fromages.

Avant de le déballer, veiller aux points suivants:

Toute la ligne de production de fromages – presse à fromages, tapis transporteurs, machine à rincer et appareils relatifs à manutention – doit être parfaitement nettoyée. Avant de transporter quelques moules et couvercles ou maquettes à travers la ligne de production, vérifier si la manutention des formes se déroule sans problèmes.

Déballage:

Les moules et les couvercles doivent être déballés avec précaution.

Nettoyage:

Il est nécessaire de mettre les moules et les couvercles dans la ligne de production devant la machine à rincer afin de les proposer mouillés au mécanisme qui pose les couvercles. Lorsque que le tunnel à rincer est actionné – la section de nettoyage devant être mise à la température de nettoyage admissible maximale – les moules et les couvercles doivent, après le nettoyage, refroidir à la température ambiante. Lors du remplissage et de la pose des couvercles, veiller à ce la température des moules ne dépasse pas, de préférence, les 30°C.

La température maximale admise dans la machines à rincer est de :

80°C pour les moules en Polyéthylène

100°C pour les moules en Polypropylène

si vous ne savez pas exactement en quelle matière les moules son fabriqués, veuillez contacter Laude b.v.

Avant de remplir les moules de caillé, les couvercles et les moules doivent avoir passé plusieurs fois par toute la ligne de production de façon à ce que les moules soient bien nettoyés.

Pose des couvercles:

Lors de la pose des couvercles, la différence de température entre les moules et les Couvercles ne doit pas dépasser les 5°C.

**Remarque:**

**Lorsque nos moules sont neufs, il se peut que vous ayez quelques difficultés à poser les couvercles et à sortir les fromage. Au bout d'un certain temps, ce problème se résoudra de lui-même. Toutefois, pour les nouveaux moules vous pouvez accélérer ce processus en les graissant légèrement avec de l'huile de table ou de la Lécithine. Après avoir suivi les Instructions données ci-dessus, les moules et les couvercles sont prêts à la fabricant du fromage.**

## **In bedrijfsstellingsvoorschriften voor kaasvormen**

### De kaasvormen worden aangeleverd op pallets met een folie verpakking:

Direct na het lossen van de pallets met kaasvormen dienen ze in een ruimte zonder direct zonlicht te worden opgeslagen, dit om grote temperatuurverschillen te voorkomen. Bij voorkeur de kaasvormen direct in de geconditioneerde kaasproductieruimte plaatsen, echter zo kort mogelijk, om ze zo spoedig mogelijk in de kaaslijn te brengen.

### Voor het uitpakken dient men er op te letten dat:

De totale kaaslijn – kaaspersen, transportbanen, spoelmachine en de verdere handlingsapparatuur – goed gereinigd is. Vooraf enkele vaten en volgers of dummy's door de kaaslijn te transporteren om te controleren of de vormenhandeling zonder storing verloopt.

### Het uitpakken:

De vaten en de volgers dienen voorzichtig te worden uitgepakt.

### Reiniging:

Het is noodzakelijk dat de vaten en de volgers in de kaaslijn worden gebracht vóór de spoelmachine om ze zo nat aan de dekseloplegger aan te bieden. Wanneer de spoeltunnel in bedrijf is gesteld, met de reinigungssectie op de maximaal toelaatbare reinigingstemperatuur, dienen de vaten en volgers na het reinigungsdeelte afgekoeld te worden tot omgevings-temperatuur. Tijdens het afvullen en het volgeropleggen bij voorkeur de temperatuur van de vaten en volgers niet hoger dan 30°C. De maximum toelaatbare temperatuur in de spoelmachine is:

voor Polyethyleen vormen: 80°C

voor Polipropyleen vormen: 100°C

Indien u niet zeker bent uit welk materiaal de vormen zijn vervaardigd, dient u contact op te nemen met Laude b.v. Voordat de vaten met wrongel mogen worden gevuld, dienen de vaten en de volgers enkele malen de gehele kaaslijn te hebben doorlopen; dit om de vormen goed schoon te hebben voordat deze met wrongel worden gevuld.

### Volgeropleggen:

Het temperatuurverschil tussen de vaten en volgers op het moment van volgeropleggen mag niet groter zijn dan 5°C.

### Opmerking:

**Wanneer onze vaten nieuw zijn, is het mogelijk dat het volgeropleggen en het uitpakken van de kaas enige moeite kost. Door gebruik zal dit snel beter worden. U kunt dit bij nieuwe vaten reeds bespoedigen door ze licht in te smeren met slaolie of lecithine. Nadat voorgaande punten in acht zijn genomen, zijn de vaten en volgers gereed voor het kaasmaken.**

---

## **Inbetriebnahmevorschriften für Käseformen**

### Die Käseformen werden mit Folie umwickelt auf Paletten angeliefert:

Sofort nach dem Entladen der Paletten mit den Käseformen müssen diese in einem Raum ohne direktes Sonnenlicht gelagert werden, um große Temperaturdifferenzen zu vermeiden. Stellen Sie die Käseformen vorzugsweise sofort in den konditionierten Käseproduktionsraum, jedoch möglichst kurzfristig, in der Absicht, diese so bald wie möglich in die Käselinie einzuführen.

### Vor dem Auspacken bitte folgendes beachten:

Die gesammte Käselinie – Pressen, Förderbänder, Spülmaschine und alle weiteren Arbeitsstationen – muß ordnungsgemäß gereinigt werden. Führen Sie zuvor einige Käseformen und Deckel über die Attrappen durch die Käselinie, um zu überprüfen, ob der Transport und die Verarbeitung störungsfrei verlaufen.

### Auspacken:

Die Käseformen und Deckel sind mit Vorsicht auszupacken.

### Reinigung:

Es ist notwendig, daß die Käseformen und Deckel oder der Spülmaschine in die Käselinie eingeführt werden, um diese naß an den Deckelaufleger anbieten zu können.

Nachdem die Spülmaschine in Betrieb gesetzt wurde, wobei die Reinigungssektion auf die zulässige Maximaltemperatur eingestellt wurde, sind die Käseformen und Deckel

nach der Spülmaschine auf die Umgebungstemperatur abzukühlen. Stellen Sie während des Abfüllens und des Deckelauflegens die Temperatur der Käseformen und Deckel nicht höher als 30°C sein

Die Höchsttemperatur in der Spülmaschine ist:

für Polyethylen-Formen: 80°C

für Polypropylen-Formen: 100°C

Sollten Sie nicht sicher sein aus welchem Material die Formen hergestellt sind, nehmen Sie bitte Kontakt mit Laude b.v. auf. Bevor die Käseformen mit Käseformen abgefüllt werden dürfen, müssen Sie mit Deckel einige Male die ganze Käselinie durchlaufen. Das gewährleistet die Sauberkeit der Formen, bevor diese mit Käsebruch abgefüllt werden.

### Deckelauflegen

Die Temperaturdifferenz zwischen Käseformen und Deckel darf beim Deckelauflegen nicht mehr als 5°C betragen.

### Bemerkung:

**Bei neue Käseformen ist es möglich daß Deckelauflegen und Auspacken der Käse schwierig geht. Wenn die Formen im Gebrauch sind wird es bald besser gehen. Um dies zu beschleunigen, können Sie die Formen leicht einschmieren mit Salatöl oder Lecithine.**

**Nachdem Sie die voranehenden Punkte beachtet haben, sind die Käseformen und Deckel zur Käsefertigung bereit.**