Behr's Verlag

Handbuch Milch

BEHR'S...ONLINE



Das Handbuch Milch ist ein umfassendes Online-Modul, das alle wichtigen Aspekte der Milchwirtschaft behandelt. Es richtet sich an Fachleute aus Industrie, Handel, Beratung und Forschung, die sich mit der Herstellung, Verarbeitung und Vermarktung von Milch und Milchprodukten befassen. Das Handbuch Milch bietet Ihnen aktuelle und praxisnahe Informationen zu folgenden Themen: • Lebensmittelrecht: Sie erfahren alles über die rechtlichen Anforderungen und Vorschriften für Milch und Milcherzeugnisse in Deutschland, der EU und wichtigen Exportmärkten. • Kennzeichnung und Werbung: Sie lernen, wie Sie Ihre Produkte korrekt und verbraucherfreundlich kennzeichnen und bewerben können, unter Berücksichtigung von gesundheitsbezogenen Angaben, Nährwertkennzeichnung, Herkunftsangaben und mehr. • Produktentwicklung: Sie erhalten wertvolle Tipps und Anregungen für die Entwicklung neuer oder verbesserter Milchprodukte, von der Ideenfindung über die Rezeptur bis zur Verpackung. • Qualitätssicherung: Sie erfahren, wie Sie die Qualität Ihrer Rohstoffe, Produkte und Prozesse sicherstellen und überwachen können, mit Hilfe von modernen Analysemethoden, Qualitätsmanagementsystemen und Zertifizierungen. • Milchtechnologie: Sie bekommen einen fundierten Überblick über die physikalischen, chemischen und mikrobiologischen Eigenschaften von Milch und die wichtigsten Verfahren der Milchverarbeitung, von der Pasteurisierung über die Homogenisierung bis zur Fermentation. • Betriebshygiene: Sie lernen, wie Sie die Hygiene in Ihrem Betrieb optimieren und Risiken für die Lebensmittelsicherheit minimieren können, durch geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen, Schädlingsbekämpfung, Personalhygiene und mehr. Das Handbuch Milch ist ein unverzichtbares Nachschlagewerk für alle, die sich professionell mit Milch beschäftigen. Es wird regelmäßig aktualisiert und erweitert, um Ihnen stets den neuesten Stand des Wissens zu bieten. Lassen Sie sich jetzt das Handbuch Milch freischalten und profitieren Sie von einem umfangreichen Fachwissen rund um das weiße Gold! Das erhalten Sie zusätzlich: • Mit Ihrem Behr's Online-Modul werden Sie regelmäßig über aktuell geänderte Vorschriften informiert. • Über den integrierten Newsservice „Meldungen & Warnungen" erhalten Sie stündlich aktualisiert die Nachrichten der wichtigsten Internetseiten zu Lebensmittelrecht, Qualitätssicherung sowie Schnellmeldungen und Verbrauchererwartungen. • In Ihrem Behr's Online-Modul werden Ihnen regelmäßig weitere Spezialthemen kostenfrei freigeschaltet. Inklusive BEHR'S…KI! Mit dem Abo steht Ihnen die BEHR'S…KI zur Verfügung. Sie können täglich bis zu drei Fragen von der KI beantworten lassen – schnell, präzise und rund um die Uhr. Um die BEHR'S…KI ohne Limit zu nutzen, benötigen Sie eine BEHR'S…KI PLUS-Lizenz oder eine Lizenz zu einem BEHR'S…ONLINE-Paket (Lebensmittelrecht/ Qualitätsmanagement & Hygiene). Bitte beachten Sie: Die BEHR'S…KI ist ein unterstützendes Recherchetool – ohne Anspruch auf Vollständigkeit, Richtigkeit oder rechtliche Verbindlichkeit. Die generierten Inhalte dienen ausschließlich der allgemeinen Information und erbringen und ersetzen keine Rechtsdienstleistung im Sinne des § 2 Abs. 1 RDG. Die von der BEHR'S…KI generierten Antworten sollten durch fachkundige Personen eigenverantwortlich geprüft und bewertet werden. Eine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit oder Aktualität der Inhalte ist ausgeschlossen.

81,32 €
76,00 € (zzgl. MwSt.)
Monatspreis für 1 Nutzer.
Mindestlaufzeit: 12 Monate

sofort versandfertig, Lieferfrist: 1-3 Werktage

Artikelnummer: 30000000181066
Medium: Datenbank
Verlag: Behr's Verlag
Sprache(n): Deutsch
Produktform: online Datenbank

Kundenservice Verlag Dr. Otto Schmidt KG
Neumannstraße 10, 40235 Düsseldorf | kundenservice@otto-schmidt.de | 0221-93738-997 (Inland)