

# **ANNEXE I**

**(DIAGRAMMES DE FABRICATION DES PRODUITS )**

**Il s'agit de décrire les pratiques et les paramètres habituels de chacune des étapes de votre fabrication.**

**LAIT PASTEURISE  
BEURRE  
LAITS FERMENTES (YAOURTS, ...)  
PRODUITS LAITIERS GELIFIES OU EMPRESURES  
FROMAGES FRAIS  
CREME  
FROMAGES A BASE DE LACTOSERUM  
FROMAGES A PATE PRESSEE NON CUITE  
FROMAGE A PATE PRESSEE CUITE ET DEMI-CUITE  
FROMAGES A PATE PERSILLEE  
FROMAGES A PATE MOLLE**

**LAIT PASTEURISE**ESPECE :  VACHE     CHEVRE     BREBIS     AUTRE. PRECISER : .....

<b>Etapas</b>	Paramètres de fabrication (température, durée, pH, acidité, etc.)
<b>Lait matière première</b>	Nombre de traite : Température :
<b>Traitement thermique</b>	Température : Durée :
<b>Ecremage / Standardisation</b>	Teneurs en matière grasse :
<b>Pasteurisation</b>	Température : Durée :
<b>Refroidissement</b>	Température : Durée :
<b>Conditionnement</b>	Appareils de conditionnement : Type de contenants :
<b>Stockage au froid</b>	Température : Durée :
<b>Commercialisation</b>	Température de conservation : Date Limite de Consommation : Dénomination :

**BEURRE**ESPECE :  VACHE  CHEVRE  BREBIS  AUTRE. PRECISER : .....

Etapas	Paramètres de fabrication (température, durée, pH, acidité, etc.)	Description des opérations et des équipements
<b>Lait matière première ou lactosérum</b>	Nombre de traite : Lactosérum (petit lait) issu d'une fabrication de fromages à pâte pressée Température :    °C	Tank à lait Refroidisseur à bidons
<b>Ecrémage</b>	Température :    °C Durée :	Type écreumeuse :
<b>Traitement thermique</b>	Température :    °C Durée :	Type de pasteurisateur : Cuve à double paroi
<b>Refroidissement / Maturation de la crème</b>	Acidité :    °D Température :    °C Durée :	
<b>Barattage</b>	Température :    °C    Durée :	Type de baratte :
<b>Lavage</b>	Nombre : Température eau de lavage :    °C	
<b>Salage / Malaxage</b>	Types de sel :            Dose : Température :    °C    Durée :	Type de malaxeur :
<b>Moulage</b>	Température :    °C    Durée :	Type de moule :
<b>Conditionnement</b>	Type de contenants :	
<b>Stockage au froid</b>	Température :    °C Durée :	
<b>Commercialisation</b>	Température de conservation :    °C Date Limite de Consommation : Dénomination :	

**LAITS FERMENTES (YAOURTS, ...)**ESPECE :  VACHE     CHEVRE     BREBIS     AUTRE. PRECISER : .....

<b>Etapes</b>	Paramètres de fabrication (température, durée, pH, acidité, etc.)	Descriptif équipement
<b>Lait</b>	Nombre de traite : Température :	Tank à lait Refroidisseur à bidons
<b>Préparation du lait</b>	Crémage ou ajout de lait écrémé : Ajout de poudre de lait : Ajout de : .....	
<b>Traitement thermique</b>	Température : Durée :	Type de pasteurisateur : Cuve à double paroi
<b>Ensemencement / Maturation</b>	Température :                  Durée : Type de ferments :                  Dose : Acidité du sérum :	
<b><u>Lait fermenté nature ou aromatisé</u></b>		<b><u>Lait fermenté brassé</u></b>
<b>Conditionnement</b>	En pot verre Autre :	<b>Etuvage</b> Température : Acidité ou pH :
<b>Ajout d'arôme</b>	Type :	<b>Brassage ou lissage</b> Ajout de : - préparation de fruits - autre :
<b>Etuvage</b>	Température : Acidité ou pH :	<b>Refroidissement</b> Température : Acidité ou pH :
<b>Refroidissement</b>	Température : Acidité ou pH :	<b>Conditionnement</b> En pot verre Autre :
<b>Stockage au froid</b>	Température : Durée :	<b>Stockage au froid</b> Température : Durée :
<b>Commercialisation</b>	Température de conservation : Date Limite de Consommation : Dénomination :	<b>Commercialisation</b> Température de conservation : Date Limite de Consommation : Dénomination :

**PRODUITS LAITIERS GELIFIES OU EMPRESURES**ESPECE :  VACHE  CHEVRE  BREBIS  AUTRE. PRECISER : .....

<b>Etapas</b>	Paramètres de fabrication (température, durée, pH, acidité, etc.)	Descriptif équipement	
<b>Lait</b>	Nombre de traite :	Tank à lait	
	Température :	Refroidisseur à bidons	
<b>Préparation de lait</b>	Crémage ou ajout de lait écrémé :		
	Ajout de poudre de lait :		
	Ajout de : .....		
<b>Traitement thermique</b>	Température :	Type de pasteurisateur :	
	Durée :	Cuve à double paroi	
<b>Laits emprésurés</b>		<b>Laits gélifiés</b>	
<b>Conditionnement</b>	Ajout de présure Type :	<b>Conditionnement</b>	Ajout de l'arôme Type :
	Type de contenants :		Type de contenants :
<b>Refroidissement</b>	Température :	<b>Refroidissement</b>	Température :
	Durée :		Durée :
<b>Stockage au froid</b>	Température :	<b>Stockage au froid</b>	Température :
	Durée :		Durée :
<b>Commercialisation</b>	Température de conservation :	<b>Commercialisation</b>	Température de conservation :
	Date Limite de Consommation :		Date Limite de Consommation :
	Dénomination :		Dénomination :





**FROMAGES A BASE DE LACTOSERUM**

ESPECE :  VACHE  CHEVRE  BREBIS  AUTRE. PRECISER : .....

<b>Etapes</b>	Paramètres de fabrication (température, durée, pH, acidité, etc.)	Description des opérations et des équipements
<b>Préparation</b>	Lactosérum (petit lait) issu d'une fabrication de fromages à pâte pressée Ajout d'eau et/ou de lait	
<b>Traitement thermique</b>	Température :      °C Durée :            h	Chauffage et attente de la formation de la pellicule en surface.
<b>Salage</b>	Additifs de sel :            Taux de sel : Ajout de vinaigre ou d'acide lactique	
<b>Refroidissement</b>	Température :      °C Durée :            h	
<b>Egouttage / Moulage</b>	Température :      °C Durée :            h	En sac Moulage avec une écumoire.
<b>Séchage</b>	Température :      °C Humidité relative : Durée :	
<b>Affinage</b>	Température :      °C Humidité relative : Durée :	
<b>Conditionnement</b>	Type :	
<b>Stockage au froid</b>	Température :      °C Durée :	
<b>Commercialisation</b>	Température de conservation :      °C Date Limite de Consommation : Dénomination :	

**FROMAGES A PATE PRESSEE NON CUIE**ESPECE :  VACHE  CHEVRE  BREBIS  AUTRE. PRECISER : .....

ETAPES	Paramètres habituels de fabrication		
<b>STOCKAGE LAIT</b>	Durée :	T° de conservation :	
<b>ENSEMENCEMENT (flore lactique)</b>	T° d'ensemencement :	Type de ferment :	Dose de ferment :
<b>MATURATION</b>	Durée :	T° de maturation :	Acidité :
<b>CHAUFFAGE DU LAIT</b>	Durée :	T° max de chauffe :	
<b>EMPRESURAGE</b>	T° d' emprésurage :	Type de présure :	Dose de présure :
<b>COAGULATION</b>	Durée totale :	Temps de prise :	pH :
<b>TRANCHAGE / DECAILLAGE</b>	Durée :	Taille des grains :	
<b>BRASSAGE / CHAUFFAGE</b>	Durée :	T° de chauffe :	
<b>PRE-PRESSAGE (cuve)/ SOUTIRAGE SERUM</b>	Durée :	Pression :	Acidité :
<b>MOULAGE</b>	Durée :	PH :	Acidité :
<b>PRESSAGE</b>	Durée :	Pression :	Nb de retournements :
<b>EGOUTTAGE</b>	Durée :	Acidité :	T° de la salle :
<b>SALAGE</b>	Durée :	Type :	Taux de sel :
<b>AFFINAGE</b>	Humidité :	T° d'affinage :	Type et fréquence des soins :
<b>Commercialisation</b>	Température de conservation : Date Limite de Consommation : Dénomination :		



**FROMAGES A PATE PERSILLEE**

ESPECE :  VACHE  CHEVRE  BREBIS  AUTRE. PRECISER : .....

Etapes	Ajout d'ingrédient	Paramètres de fabrication (température, durée, pH, acidité, etc.)
<b>Stockage lait</b>	Nombre de traite :	Température :
<b>Préparation de lait</b>	Standardisation ou écrémage total	Traitement thermique : Température : Durée :
<b>Ensemencement du lait/ Maturation</b>	typeensemencement : doseensemencement : ajout d'additifs :	Acidité lait départ : °D T°C lait : °C T°C salle : °C Durée : h
<b>Emprésurage/ Coagulation</b>	type présure : dose présure : ml/100l Temps de coagulation total : Apport de spores de :	Acidité lait emprésurage : °D T°C lait : °C T°C salle : °C Durée : h
<b>Décaillage/ pré-gouttage</b>	Taille en cubes : phase de pré-gouttage:	Température : Durée :
<b>Moulage/ Egouttage</b>	Moulage manuel égouttage naturel	Température : Durée : Acidité du sérum :
<b>Salage</b>	Salage à sec en surface Salage dans la masse Piquage du fromage	Taux de sel : Durée :
<b>Ressuyage/séchage</b>		Température : Durée : Humidité relative :
<b>Affinage</b>		Température : Durée : Humidité relative :
<b>Commercialisation</b>	Température de conservation : Date Limite de Consommation : Dénomination :	

**FROMAGES A PATE MOLLE**

ESPECE :  VACHE     CHEVRE     BREBIS     AUTRE. PRECISER : .....

<b>Etapes</b>	Ajout d'ingrédient	Paramètres de fabrication (température, durée, pH, acidité, etc.)
<b>Stockage lait</b>	Nombre de traite :	Température :
<b>Préparation de lait</b>	Standardisation ou écrémage total	Traitement thermique : Température : Durée :
<b>Ensemencement du lait/ Maturation</b>	type ensemencement : dose ensemencement : ajout d'additifs :	Acidité lait départ :    °D T°C lait :            °C T°C salle :           °C Durée :                h
<b>Emprésurage/ Coagulation</b>	type présure : dose présure :            ml/100l Temps de coagulation total :	Acidité lait emprésurage :    °D T°C lait :            °C T°C salle :           °C Durée :                h
<b>Décaillage/ pré-gouttage</b>	Taille des grains : phase de pré-gouttage:	Température : Durée :
<b>Moulage/ Egouttage</b>	Moulage manuel égouttage naturel	Température : Durée : Acidité du sérum :
<b>Salage</b>	Salage à sec en surface Salage dans la masse	Taux de sel : Durée :
<b>Ressuyage/séchage</b>		Température : Durée : Humidité relative :
<b>Affinage</b>		Température : Durée : Humidité relative :
<b>Commercialisation</b>	Température de conservation : Date Limite de Consommation : Dénomination :	