



Conseil en production fromagère	Répertoire 4 Assurance qualité pour d'autres spécialités Beurre à partir de crème pasteurisée	AQ 1 Version 2 Page 1/2
---------------------------------	---	-------------------------------

1. Surveillance à la production

Afin d'éviter la prolifération de bactéries indésirables, il faut connaître les points critiques, facteurs à risque, lors de la production et du stockage du beurre.

<i>Beurre</i>	<i>Date</i>	<i>Date</i>	<i>Date</i>	<i>Date</i>	<i>Date</i>	<i>Valeur cible</i>
Température et durée de pasteurisation de la crème						15 secondes à 75 C°
Quantité de culture ajoutée à la crème						1 sachet / 100 l
Température et durée de stockage de la crème avant barattage						10 C° - 24 h. maximum
Température de stockage du beurre au frigo						4 C°
La répartition de l'eau dans le beurre est-elle uniforme ?						Oui

<i>Beurre</i>	<i>Date</i>	<i>Date</i>	<i>Date</i>	<i>Date</i>	<i>Date</i>	<i>Valeur cible</i>
Température et durée de pasteurisation de la crème						15 secondes à 75 C°
Quantité de culture ajoutée à la crème						1 sachet / 100 l
Température et durée de stockage de la crème avant barattage						10 C° - 24 h. maximum
Température de stockage du beurre au frigo						4 C°
La répartition de l'eau dans le beurre est-elle uniforme ?						Oui



2. Plan de nettoyage

Mesures d'hygiène : Nettoyer et désinfecter les ustensiles de travail en particulier la baratte et les moules à beurre. Les mains doivent également être nettoyées et désinfectées.

Circuit conduite petit-lait :

- ◆ quotidien (acide une fois par semaine)
- ◆ température de lavage : 60 C°
- ◆ durée du lavage : 10 minutes
- ◆ sorte de produit et concentration :

Moules à beurre, palette :

- ◆ à chaque utilisation
- ◆ produit utilisé et concentration :
- ◆ nettoyage manuel
- ◆ stockage des moules et papiers à beurre au sec et protégé : local de stockage

Mains :

- ◆ nettoyage des mains et avant-bras avant chaque modelage
- ◆ produit de nettoyage :
- ◆ produit de désinfection :

Baratte :

- ◆ durée de lavage : 10 minutes
- ◆ température de lavage : 60 C°
- ◆ sorte et concentration du produit :

3. Limite de consommation

- ◆ Les produits seront datés avec limite de consommation (à vérifier suite à des résultats bactériologiques)
 - beurre pasteurisé réfrigéré : 2 semaines _____ (21 jours)
 - beurre pasteurisé congelé : 2 semaines à partir de la vente, le beurre congelé doit être identifiable à l'aide du contrôle de fabrication
