



Conseil en production fromagère	Répertoire 4 Assurance qualité pour d'autres spécialités Caillé lactique	AQ 3 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 des caillés lactiques.

Noter la date limite de consommation (jour de fabrication + 10 jours) sur chaque emballage.

<i>Caillé lactique</i>	<i>Date</i>	<i>Date</i>	<i>Date</i>	<i>Date</i>	<i>Date</i>	<i>Valeur cible</i>
pH et température en fin de coagulation du caillé						pH < 5.0 °C
Température de stockage au frigo (chaque semaine)						°C

<i>Caillé lactique</i>	<i>Date</i>	<i>Date</i>	<i>Date</i>	<i>Date</i>	<i>Date</i>	<i>Valeur cible</i>
pH et température en fin de coagulation du caillé						pH < 5.0 °C
Température de stockage au frigo (chaque semaine)						°C

<i>Caillé lactique</i>	<i>Date</i>	<i>Date</i>	<i>Date</i>	<i>Date</i>	<i>Date</i>	<i>Valeur cible</i>
pH et température en fin de coagulation du caillé						pH < 5.0 °C
Température de stockage au frigo (chaque semaine)						°C

Conseil en production fromagère	Répertoire 4 Assurance qualité pour d'autres spécialités Caillé lactique	AQ 3 Version 2 Page 2/2
------------------------------------	--	-------------------------------

2. Résultats des contrôles de la qualité insuffisants

- ◆ Contrôle de la qualité du produit fini :
 - Chaque semaine, à la date limite de vente, un caillé lactique sera dégusté et contrôlé si il y a présence de moisissures.
 - Noter les mesures prises si nécessaire.

A. Dégusté, défaut constaté : _____

B. Mesures prises : _____