



Conseil en production fromagère	Répertoire 4 Assurance qualité pour d'autres spécialités Yogourt	AQ 2 Version 2 Page 1/3
---------------------------------	--	-------------------------------

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 yogourts.

Noter la date limite de consommation (jour de fabrication + 21 jours) sur chaque emballage.

<i>Yogourt</i>	<i>Date</i>	<i>Date</i>	<i>Date</i>	<i>Date</i>	<i>Date</i>	<i>Valeur cible</i>
Température et durée de la pasteurisation du lait						15 secondes à 75 C°
pH ou °SH en fin d'acidification du yogourt						pH °SH Durée
Température de stockage des yogourts au frigo						°C

<i>Yogourt</i>	<i>Date</i>	<i>Date</i>	<i>Date</i>	<i>Date</i>	<i>Date</i>	<i>Valeur cible</i>
Température et durée de la pasteurisation du lait						15 secondes à 75 C°
pH ou °SH en fin d'acidification du yogourt						pH °SH Durée
Température de stockage des yogourts au frigo						°C

2. Plan de nettoyage

Mesures d'hygiène : Stockage correct des gobelets : au sec et protégé. Aucun contact avec les mains à l'intérieur des gobelets et des opercules lors du remplissage.

Ustensiles pour le brassage, stockage en étuves, conditionnement :

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

Mains :

- ◆ nettoyage des mains et avant-bras avant chaque mise en pots
- ◆ produit de nettoyage :
- ◆ produit de désinfection :

Conditionneuse :

- ◆ type de lavage :
- ◆ température de lavage :
- ◆ sorte et concentration du produit :

3. Résultats des contrôles de la qualité insuffisants

- ◆ Contrôle de la qualité du produit fini :
 - Chaque lot de production sera dégusté
 - Effectuer un test de stress (30° C – 3 jours) puis contrôle de la présence de moisissures ou gonflement sur chaque lot.
 - Noter les mesures prises si nécessaire.

A. Dégusté ou test de stress : _____

B. Résultat des analyses : _____

C. Mesures prises : _____

A. Dégusté ou test de stress : _____

B. Résultat des analyses : _____

C. Mesures prises : _____

A. Dégusté ou test de stress : _____

B. Résultat des analyses : _____

C. Mesures prises : _____

A. Dégusté ou test de stress : _____

B. Résultat des analyses : _____

C. Mesures prises : _____

A. Dégusté ou test de stress : _____

B. Résultat des analyses : _____

C. Mesures prises : _____
