Critères à contrôler chaque jour

Année : ……

Jour	Lait						Cultures		Fabrication							Analyses		Hygiène de traite	Observations (aspect tommes)
	Quantité de lait	Lait refroidi				Durée de maturation													
		T° lait soir à…..h	T° lait matin à…..h	Thermisation			32°C	38°C	Coagulation		Décaillage brassage		Chauffage		Brassage final	Réductase lait sans culture	pH à .... h.		
	L.	°C	°C	°C	Min.	Min.	°SH	°SH	° C	min.	min.	min.	° C	min.	min.	h.			
Valeurs cibles																			

Critères à contrôler une fois par semaine

Jour	Analyse Lait	Bain de sel		Cave	Frigo	Observations
	Test soude - Schalm	Température	Concentration	Température	Température	
	Positif / Négatif	°C	°B	°C	°C	

Av. Maurice-Troillet 260, CP 437, 1950 Sion (Châteauneuf) - www.vs.ch/agriculture
Tél. 027 606 75 80 - Fax 027 606 75 84 - e-mail : JMAZUE@admin.vs.ch