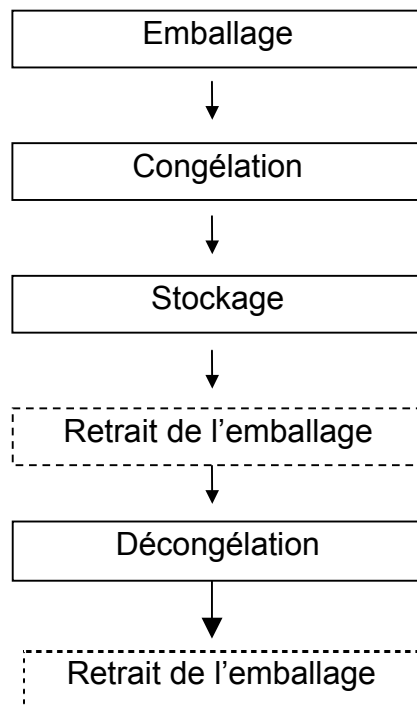
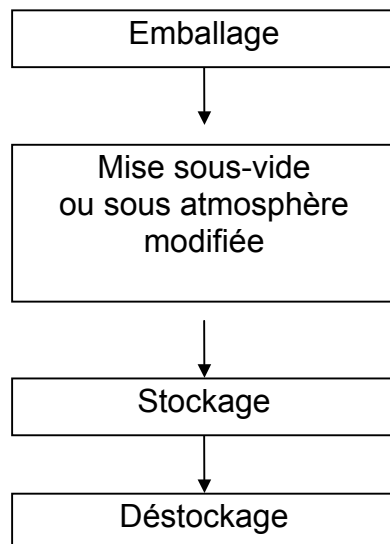


Report par congélation



Report par mise sous-vide ou par atmosphère modifiée



----- : étape facultative

Pour aller plus loin, consulter les fiches :

- Hygiène générale
- Nettoyage
- Stockage au froid
- Utilisation du lactosérum et des ferments

Report par congélation

Cette fiche s'adresse aux producteurs fermiers qui peuvent être amenés à congeler certains produits utilisés en fabrication (lactosérum, caillé, fromage). La congélation de caillé de chèvre non pasteurisé est autorisée, afin de compenser les variations saisonnières de la production laitière.

Etapas technologiques à surveiller	Pourquoi faut-il être vigilant ?	Moyens de maîtrise Actions préventives	Contrôle / Surveillance	Actions correctives
Emballage	Possibilité de contamination pendant les manipulations et le stockage	Stocker les emballages dans un endroit propre Se laver les mains avant d'emballer Utiliser un emballage adapté et propre (sac, récipient hermétique)	Contrôle visuel	Ne pas utiliser d'emballage altéré ou souillé
Congélation	Possibilité de dégradation des produits durant la congélation	S'assurer d'une congélation rapide des produits en mettant le congélateur sur marche forcée Si le caillé est congelé en plaque, limiter l'épaisseur à 5 centimètres	Thermomètre	<i>Action corrective différée :</i> réajuster les températures et le temps de congélation.
Stockage	Possibilité de contamination de l'emballage pendant le stockage Possibilité d'altération notamment d'origine bactériologique des produits	Stocker dans un endroit propre Ne pas stocker le caillé congelé de chèvre plus de 6 mois Ne pas stocker le lactosérum congelé plus de 10 semaines Stocker à une température inférieure à -18°C Ne pas recongeler un produit décongelé S'assurer du bon état des emballages des produits congelés	Contrôle visuel Marquer la date de congélation sur les emballages Thermomètre	<i>Action corrective différée :</i> diminuer la durée de stockage <i>Action corrective différée :</i> réajuster la température de stockage

Étapes technologiques à surveiller	Pourquoi faut-il être vigilant ?	Moyens de maîtrise Actions préventives	Contrôle / Surveillance	Actions correctives
Décongélation	Possibilité d'altération notamment d'origine bactériologique des produits	S'assurer d'une décongélation rapide des produits (24h maximum) Celle-ci peut se faire au réfrigérateur ou dans la salle de fabrication	Thermomètre durée	Action corrective <i>immédiate</i> : retrait si temps de décongélation trop long
Retrait de l'emballage	Possibilité de contamination des produits Pour le caillé, possibilité de multiplication des germes indésirables	>> Voir fiche « Nettoyage » : Mettre à décongeler dans un endroit propre >> Voir fiche « Hygiène générale » : Se laver les mains avant de retirer les emballages >> Voir fiche « Nettoyage Retirer les emballages dans un endroit propre et poser les produits sur des surfaces nettoyées Mouler le caillé le plus rapidement possible après décongélation	Date de décongélation	Retrait si temps trop long entre la décongélation et l'utilisation