

Nom exploitant : _____
 Nom de la ferme : _____

N° DI (déclaration d'identification) : _____
 Campagne : _____

SCHEMA DE FABRICATION

Renseigner le tableau ci-dessous, fabrication type. Lors de changement, les paramètres peuvent être notés sur les feuilles suivantes (Suivi des fabrications)

Pour cette fabrication :

Date : _____
 N° de lot : _____

Nombre de traites : _____
 Température de conservation du lait : _____

Etapas de fabrication	Heure ou durée	Température (°C)	Dose (poids, volume)	Acidité ou pH
Ensemencement				
Emprésurage				
Temps de prise				
Caillage total				
Décaillage				
Chauffage				
Brassage				
Repos				
Pressage				
Egouttage en moules				
Blocage au froid				
Salage				
Affinage				

Identification

Marque producteur :

Marquage par :

Plaque de caséine ..

Marquage en creux ..

Feutre alimentaire ..

Méthode :

Date ..

Quantième ..

N° de série ..

Autre ..

.....



BILAN DES PRODUCTIONS MENSUELLES

	Lait produit	Lait transformé		Poids de fromage	Nombre de fromages		
		Hors AOP	AOP		Hors AOP	AOP 1,8 - 3,3 kg	AOP 3,8 -6 kg
Oct							
Nov							
Déc							
Janv							
Févr							
Mars							
Avr							
Mai							
Juin							
Juil							
Août							
Sept							
TOTAL							

