**Questionnaire Lait et produits laitiers**

Ce questionnaire est à remplir le plus en détail possible (utiliser éventuellement des feuilles supplémentaires) et à envoyer à: verarbeitung@bio-suisse.ch

**1 Traitement thermique du lait**

* Thermisation [ ]  oui à °C pendant \_\_\_\_ sec.

 [ ]  non

* Pasteurisation [ ]  oui à °C pendant \_\_\_\_ sec.

 [ ]  non

* Enregistrement de la température et de la durée pendant la thermisation / pasteurisation: [ ]  oui [ ]  non

Si non, il faut effectuer régulièrement des tests à la peroxydase.

* Procédé UHT [ ]  oui à ° C pendant \_\_\_ sec.

 [ ]  non

**Le rapport entre la température et la durée doit être choisi de manière à obtenir pour le lait une valeur du Beta-Lactoglobulin plus de 500 mg/l après le procédé UHT (exception: la crème à café).**

* Quel est l'appareil utilisé pour le traitement thermique? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2 Autres traitements du lait**

* Homogénéisation [ ]  oui avec \_\_\_\_\_\_\_\_\_ bar à \_\_\_\_\_\_°C

 [ ]  non

* Bactofugation [ ]  oui traitement du bactofugat à °C pendant sec.

 [ ]  non

* Microfiltration [ ]  oui traitement de la crème à °C pendant \_\_\_\_ sec.

 [ ]  non

* Valeur du Beta-Lactoglobulin après microfiltration et pasteurisation mg/l

**La valeur recommandée de min. 3100 mg/l doit être respectée après microfiltration et pasteurisation. La crème peut être chauffée à 90 °C max.**

**3 Standardisation du lait**

* Teneur en matière grasse initiale du lait: % graisse
* Régularisation de la teneur en matière grasse du lait: [ ]  oui → teneur finale: % graisse

 [ ]  non

 [ ]  Centrifugation à °C

 [ ]  autre méthode:

**4 Informations sur le produit**

Désignation spécifique : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Les informations de ce questionnaire sont valables pour les produits suivants (désignation d’article) :

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Veuillez remplir un seul questionnaire par groupe de produits (p.ex. yaourt sans lactose)**

**Nous attestons avoir rempli ce questionnaire complètement et conformément à la vérité.**

Nom et fonction : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Tampon de l’entreprise et signature : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_