



III

# Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF)

*Cette œuvre est mise à disposition sous licence Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International. Pour voir une copie de cette licence, visitez <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> ou écrivez à Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA.*



# Bonnes Pratiques de Fabrication

6 chapitres avec conseils et suggestions dans le Guide:

- Ferments
- Coagulants
- Ajouts au lait et au caillé
- Salage
- Stockage et transport du produit
- Vente directe



# Ferments

## Ferments indigènes

- À partir du lait
- À partir du lactosérum

## Disponibles dans le commerce

- Inoculation directe en cuve
- Levain semi-direct
- Grand levain
- Ferments complémentaires (ferments non-acidifiants)

## Recommandations:

- Acheter à des fournisseurs de confiance
- Stocker dans les conditions recommandées
- Préparer, mesurer et doser correctement





## Coagulants

### Traditionnellement préparés par l'opérateur

- Présure animale de la caillette de veau, chevreau ou agneau
- Coagulant végétal à partir de plantes telles que *Cynara*

### Disponible dans le commerce

- Présure animale
- Coagulant microbien
- Coagulant végétal



### Recommandations:

- Acheter à des fournisseurs de confiance
- Stocker dans les conditions recommandées
- Préparer, mesurer et doser correctement



## Ajouts au lait et au caillé

- Additifs (tels qu'agents conservateurs)
- Arômes
- Enzymes (tels que lipase)
- Ingrédients (tels que les herbes, les épices, les fruits à coques et les fruits)
  
- **Recommandations:**
- S'assurer que l'utilisation est autorisée et à quel niveau
- Acheter à des fournisseurs de confiance
- Effectuer un traitement thermique sur les herbes ou les fruits avant l'utilisation **dans certains cas**
- Stocker dans les conditions recommandées
- S'assurer des allergènes présents  
(ex: lysozyme dérivé du blanc d'oeuf)



## Salage

- Sel sec
- Saumure

### Recommandations :

- Acheter à des fournisseurs de confiance
- Stocker dans les conditions recommandées
- Entretenez correctement les cuves de saumure
- Assurez-vous que le pH et le % de sel de la saumure sont corrects





## Stockage et transport du produit

Stockage en chambre froide, vitrines réfrigérées, armoires. Chargement dans des véhicules et déchargement aux locaux du client.

### Eviter la contamination

- Porter des tenues protectrices lors de la manutention de produits non-emballés
- Se laver soigneusement les mains et maintenir des normes élevées d'hygiène personnelle
- Maintenir les équipements et les salles propres
- Respecter les limites de température et de HR% pour le stockage et le transport
- Stocker et charger les produits dans des endroits / présentoirs / véhicules spécialement conçus et entretenus

### Eviter la contamination croisée

- Eviter le contact entre les produits laitiers emballés ou non emballés et d'autres denrées alimentaires
- Retirer les produits endommagés



## Vente directe

Vente directe aux consommateurs à la ferme, sur les marchés, dans les foires et les salons.

### Eviter la contamination et la contamination croisée, dans diapo précédent

- S'assurer que tous les ustensiles ont été nettoyés après utilisation.
- Peser les produits non-emballés sur du matériel d'emballage  
Stocker le matériel dans des endroits propres et secs, protégés de la poussière, de l'humidité, des nuisibles et insectes.

### Manipulation des produits non-vendus

- Ré-emballer les produits les plus sensibles en premier
- Placer les produits immédiatement en chambre froide ou salle d'affinage
- Ne pas remettre les produits non vendus en contact avec les autres produits en stock



# Outils disponibles pour les Bonnes Pratiques de Fabrication

- 3.1 Fiche technique Cultures
- 3.2 Fiche technique Ferments à partir du lait
- 3.3 Fiche technique Ferments à partir du lactosérum
- 3.4 Power Point Coagulants
- 3.5 Power Point Salage et saumurage

**Maintenance of Brine Tanks**

- Use water of potable quality to prepare brine and store it in a clean container.
- If the brine tank cannot be kept in the production or ripening areas it is possible to cover the tank with a lid if contamination is likely.
- The brine should be kept at a temperature appropriate to the technology.
- Replenish salt and stir after each use.
- Suspended particles should be removed regularly



Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network 

**Teacheesy**

Simple GMP points to make a good indigenous starter from WHEY

Indigenous cultures obtained from whey are generally used for hard cheeses, pasta filata cheeses and lactic coagulation cheeses.



► This kind of indigenous cultures are called **Siroinmato**

► Good Whey to make Siroinmato comes from Good Milk and an Hygienic elaboration yielding an excellent cheese; use milk from animals in very good health, in accordance with law requirements

1

**Teacheesy**

Cultures

are microorganisms with a rounded or a **bacillary** shape that can as a result of **anaerobic carbohydrate fermentation**.

nal role in milk even if they come from environmental contamination (smalls' faces, human's skin, treats' tools, etc...)

ctic bacteria:

erfant for humans' health

ceptors with pathogenic bacteria

a lactic acid

a proteolytic enzymes, which are essential for ageing cheese

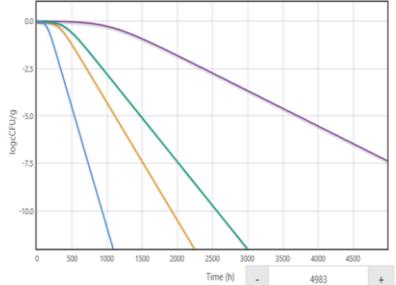
a aromatic compounds that give cheese unique flavor.

If the GMP in raw milk production and milk pasteurisation is the case, bacteria in milk. This is the reason that it is a good practice to introduce bacteria (starter) in milk to make cheese.

1

**Fate of Pathogens in Rennet Preparations**

Organism	pH	% Salt
<i>Listeria monocytogenes</i>	5.00	10
	4.50	20
<i>Salmonella</i>	5.00	10
	4.50	20



www.combase.cc  
Non-thermal Survival Model @8°C

Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network 