

## Quantité l'échantillonnage 2016



Produits	Analyse	Quantité	Sondes	Où
Lait Producteur	Bact.	40 ml		Réception
Lait Producteur	Teneur/Cellules	40 ml		Réception
Lait Chaudière	Bact.	40 ml		Chaudière
Lait Chaudière	Teneur/Cellules	40 ml		Chaudière
Fromage 24h ( CH 1 / CH 2/ ect )	pH / eau		3	Après 24 h
Fromage 24h ( CH 1 / CH 2/ ect )	ALT/ pH / eau		5	Après 24 h
Fromage â pâte dure	Staph	40 ml		Après chauffage
Fromage â pâte mi-dure crue/ therm.	Staph		3	Après 24 h
Fromage â pâte mi-dure crue/ therm.	Listeria/ Salmonella	200g		Fromage mûr
Fromage â pâte mi-dure past.	Staph / E.Coli		3	Après 24 h
Fromage â pâte mi-dure past.	Listeria	200g		Fromage mûr
Fromage â pâte molle crue / therm.	Staph / E.Coli	40g		Après égouttage
Fromage â pâte molle crue / therm.	Listeria/ Salmonella	200g		Fromage mûr
Fromage â pâte molle past.	Staph / E.Coli	40g		Après égouttage
Fromage â pâte molle past.	Listeria	200g		Fromage mûr
Fondue	Listeria / Salmonella	200g		Date limite
Beurre	Bact.	100g/plaque		Date limite
Lait past.	Entérobactéries	40 ml ou unité de vente		Après production
Crème past.	Entérobactéries	40 ml ou unité de vente		Après production
Yogourt	Bact.	1 pièce		Date limite
Fromage frais, Séré, Sérac	Staph / E.Coli	100g ou unité de vente		Après production
Babeurre, petit-lait past.	Entérobactéries	40ml		Après production
Glace	Salmonella / Entérobactéries	100g		Après production
Fromage 24h non-conforme Staph.	Staphylocoques-entérotoxine	50g		Fromage mûr