

JOURNAL DE FABRICATION

FROMAGE		DATE	___/___/___
----------------	--	-------------	-------------

MATIÈRE PREMIÈRE (lait, crème, lactosérum, marque, type, MG...)

Quantité ___

--

MATURATION / ACIDIFICATION (cultures, acidifiants, additifs...)

Température ___ | Heure/Durée ___

--

COAGULATION

Température ___ | Heure/Durée ___

--

FABRICATION/ÉTAPES (décaillage, chauffage, brassage, égouttage, moulage, pressage...)

Température Heure/Durée

	Température	Heure/Durée

SALAGE (ex. à sec, en saumure, retournements, durée saumurage...)

Température ___ | Heure/Durée ___

--

AUTRES TRAITEMENTS (ex. ressuyage, cirage, entoilage...)

Température ___ | Heure/Durée ___

--

AFFINAGE (ex. retournements, lavage, brossage...)

Température ___ | Humidité ___ - Début ___/___/___ | Fin ___/___/___

--

COMMENTAIRES (ex. rendement, conservation, dégustation, améliorations à apporter...)

--