







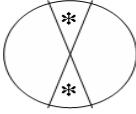

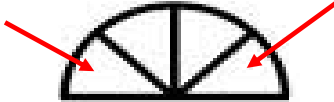





**ANNEXE 1 - PREPARATION DES ECHANTILLONS DE FROMAGE: conditions ambiantes, morceau analysé, découpage et broyage**

Type de fromages	Classification	Elimination de la partie extérieure non comestible (croûte ou enrobage)	Découpage	Broyage à température ambiante (pièce climatisée)
Fromage à pâte dure et semi dure	<b>Cantal/Salers / Ossau</b> 	Enlever le plus strictement possible la croûte si présente	Faire des cubes et prendre un échantillon représentatif (tranche angulaire complète de fromage) (toujours dans le sens du fromage)	- Si Carottes : prendre tout  - Si non cf. tableau annexe 2
Fromage à pâte molle et semi molle	<b>Saint Nectaire</b> 	Enlever le plus strictement possible la croûte Enlever la plaque de caseïne verte		cf. annexe 2
Fromage à pâte molle et semi molle	<b>Tome des Pyrénées</b> 	Enlever le plus strictement possible la croûte si présente		cf. annexe 2
Fromage à pâte molle et semi molle (Fromage à pâte persillée)	<b>Roquefort/Fourme d'Ambert/Bleus</b> 	Rafrachir		
Fromage avec inclusions	<b>Aux fines herbes, épices, condiments, olives et noix, fleurs</b>	Enlever le plus strictement possible la croûte si présente		
Fromage à pâte molle et semi molle	<b>Rocamadour / Pélardons St Félicien / St marcellin</b> 			Tout
Fromage emballé et conservé dans du liquide ou de la saumure	<b>Mozzarella/ feta</b> 		Verser fromage et liquide sur le tamis sans agiter le fromage Après égouttage : placer l'éch. sur de la ouate ou le tamis pendant 20 à 30s afin d'éliminer les liquides sans séché	
Fromage emballé et conservé dans de l'huile			placer l'éch. sur le tamis pendant 3 à 5 min Tamponner délicatement le fromage avec de la ouate sans appuyer sans sécher	
Fromage frais y compris mélanges de fromages et de caillé	<b>Fromages blanc / Caillé</b> 			Direct au broyeur ou à la fourchette (mélanger soigneusement fromage en effectuant un pétrissage énergétique)
Fromage fondu				Mélanger l'échantillon

ANNEXE 2: Echantillon pour essai broyage

<p><b>Fromage entier reçu du client</b></p> 	<p>→ Prise d'essai en Chimie</p> 
<p><b>Fromage entier reçu du client</b> mais reçu en chimie 1/2 après échantillonnage Microbiologie</p> 	<p>→ Prise d'essai en Chimie</p> 
<p><b>Fromage 1/2 reçu du client</b></p> 	<p>→ Prise d'essai en Chimie</p> 
<p><b>Fromage 1/4 reçu du client</b></p> 	<p>tout broyer</p>