

1

Viandes, poissons, œufs  
Essentiellement des aliments bâtisseurs  
Source de protéines animales  
Contiennent des lipides en quantité variable  
Els Mx

Légumes et fruits frais  
Ont la particularité de fournir eau, fibres, éls Mx et Vitamines  
Richesse en eau  
Richesse en fibres  
Sels minéraux et Oligo-éléments

2

Etat de la coquille  
Chambre à air fixe (bon) ou mobile (vieillessement)  
État du blanc ou albumine  
État du jaune de l'œuf  
Traçabilité  
Type d'élevage (0, 1, 2, 3)  
Date de ponte  
Calibre (S,M,L,XL)  
Caractéristiques organoleptiques (avec l'âge, l'altération, la conservation, le vieillissement..)  
L'état des ovoproduits liquides : couleur, odeur, aspect, type d'emballage....  
« « solides : couleur, solubilité, odeur

3

Réception et contrôle du lait  
Standardisation  
Traitement thermiques  
Ensemencement par des cultures microbiennes (bactéries + spores de champignons) et maturation  
Emprésurage  
Caillage et décaillage  
Egouttage  
Moulage et démoulage  
Saumurage  
Piquage  
Affinage et pulvérisation de spores de champignons  
**Ingrédients** : lait, présure, ferments (bactérie et spores de champignons), CaCl<sub>2</sub>,  
4 schéma d'abattage des volailles

Réception et repos avec diète hydrique  
Suspension des oiseaux sur la chaîne  
Abattage et saignée  
Echaudage  
Plumage  
Eviscération  
Contrôle sanitaire  
Ressuyage

5

Fromage utilisation des bactéries et champignons selon le type de fromage  
Yaourt : utilisation de deux souches bactérienne de base  
Lben utilisation de souche bactérienne  
La crème fraîche  
beurre, Raib  
La microbiologie est essentielle pour éviter tout risque de contamination ou d'altération :  
Stérilisation, pasteurisation  
Analyses....