

01 Les matières premières

1.6 Lait, crème fraîche, fromage blanc et fromages

La teneur élevée en eau et en substances nutritives de ces produits favorise la prolifération rapide de germes, phénomène qui peut toutefois être ralenti par le froid, bien que certains germes soient aptes à se développer même à des températures réduites. La durée de conservation de ces produits dépend de leurs caractéristiques physiques (sous forme de liquide, de poudre) et du traitement antérieur (forme crue, pasteurisée, stérilisée, stérilisée UHT).

L'utilisation de lait cru est à proscrire.

Les sacs de lait en poudre ouverts peuvent être contaminés par des insectes, de la saleté ou l'humidité. Les produits UHT peuvent après ouverture être contaminés par d'autres produits. La durée de conservation des produits stérilisés, pasteurisés ou UHT entamés est limitée. Un délai de conservation prolongé provoque une multiplication des germes d'altération.

Un fromage découpé moisit rapidement dans les cas où le conditionnement est ouvert voire abîmé ou qu'il est conservé à température ambiante.

DÉMARCHE À SUIVRE

- bien refermer les emballages entamés ;
- conserver les emballages entamés à des températures inférieures à +4°C et les utiliser le plus rapidement possible (selon les recommandations du fournisseur) ;
- respecter les dates limites de consommation ;
- conserver les produits non-entamés selon les recommandations du fabricant.