**Questionnaire Fromage**

Ce questionnaire est à remplir le plus en détail possible (utiliser éventuellement des feuilles supplémentaires) et à envoyer à : [verarbeitung@bio-suisse.ch](mailto:verarbeitung@bio-suisse.ch)

# Traitement du lait

* Thermisation  oui à \_\_\_\_\_0 C pendant \_\_\_\_\_ sec.

non

* Pasteurisation  oui à \_\_\_\_\_0 C pendant \_\_\_\_\_ sec.

non

* Enregistrement de la température et de la durée pendant la thermisation / pasteurisation :   oui  non

Si non, il faut effectuer régulièrement des tests à la peroxydase.

* Bactofugation  oui traitement du bactofugat à \_\_\_\_\_0 C pendant \_\_\_\_\_ sec.

non

* Quel est l'appareil utilisé pour le traitement thermique ? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# Standardisation du lait

* Teneur en matière grasse initiale du lait: \_\_\_\_\_ % graisse
* Régularisation de la teneur en matière grasse du lait:  oui → teneur finale: \_\_\_\_\_ % graisse

non

Centrifugation à \_\_\_\_\_0 C

autre méthode: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# Transformation du lait en fromage

Transformation : Veuillez joindre une description du processus de fabrication.

* + Nom du fromage \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
  + Classification (dureté de la pâte) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Teneur en matière grasse [% MG/EST] \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Meule : grandeur / poids / forme \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Adjonction de chlorure de calcium  non  oui

Prière de joindre la fiche technique (la spécification) du chlorure de calcium.

* Noms commerciaux des cultures: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Fournisseur: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Multiplication intermédiaire dans l’entreprise:  non

oui → nombre \_\_\_\_\_\_\_

Désignation du substrat de culture (p.ex. lait maigre UHT Bourgeon): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Désignation des éventuels additifs ajoutés au substrat de culture: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Quantité des ferments utilisée pour inoculer le lait de fabrication: \_\_\_\_\_ %

* Nom commercial de la présure: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Fournisseur: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* Nom commercial du sel utilisé: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Prière de joindre la fiche technique du sel.

* Régulation de la saumure  non

oui → Produit de régulation: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Fournisseur: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Pour les cultures, la présure et les acidifiants, l’attestation **« Déclaration d'accord au sujet du respect de l'interdiction d'utilisation des organismes génétiquement modifiés conformément à la version actuelle du règlement européen (CE) n° 834/2007 »** – signée par le fabricant – doit être déposée à Bio Suisse.

# Affinage

* Qui affine les fromages ? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Utilisation d’une culture pour la morge :  non

oui → Désignation de la culture pour la morge: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Fournisseur: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Pour la culture pour la morge, l’attestation **Déclaration d'accord au sujet du respect de l'interdiction d'utilisation des organismes génétiquement modifiés conformément à la version actuelle du règlement européen (CE) n° 834/2007 »** -signée par le fabricant - doit être déposée à Bio Suisse.

* Utilisation de l’encre pour tamponner la croûte des fromages :  non

oui → Désignation de l’encre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Fournisseur: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Prière de joindre la fiche technique de l’encre.

# Contrôle de qualité

* Taxation effectuée par: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Fréquence: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# Emballage et désignation

* Utilisation d’une étiquette des meules :  non

oui

Prière de joindre le projet d’étiquette pour obtenir le « bon à tirer » de Bio Suisse (peut être fourni plus tard, dès qu’un projet existe).

* Utilisation d’une colle pour poser les étiquettes des meules :  non

oui → composition de la colle: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Veuillez joindre la fiche technique de la colle. Les produits à base naturelle, tels que gélatine, caséine, amidon, etc. sont autorisés.

* La meule est-elle coupée et emballée ?  non

oui

Prière de joindre la spécification du matériel d’emballage ainsi que la déclaration de conformité (en cas d’utilisation du plastique). Prière de joindre le projet d’étiquette pour obtenir le « bon à tirer » de Bio Suisse (peut être fourni plus tard, dès qu’un projet existe).

* Quantité de la vente prévue pour le fromage: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Nous attestons avoir rempli ce questionnaire complètement et conformément à la vérité.**

Nom et fonction : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Tampon de l’entreprise et signature : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_