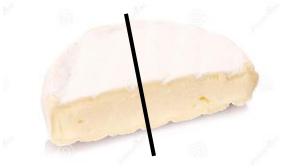
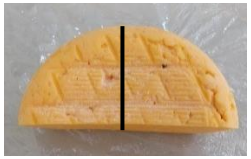
Labônor
Site de Aumale

PREPARATION DES FROMAGES EN VUE DE LA REALISATION D'ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

Type de fromage	Classification	Portion de fromage pris pour essai	Elimination de la partie extérieure (croute-enrobage)	Préparation (à température ambiante)
Fromage frais	Fromage blanc Pâte grasse Pâte maigre			Homogénéisation du fromage à l'aide d'une spatule dans le flacon d'origine Si présence de lactosérum, le mélanger dans l'ensemble de la masse
Fromage à pâte molle ou semi molle	Neufchâtel	Couper le fromage en deux    	Enlever la croute (0.2 à 0.3 cm)	Broyer le fromage dans un mortier à l'aide d'un pilon (pétrissage énergique)

PREPARATION DES FROMAGES EN VUE DE LA REALISATION D'ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

Type de fromage	Classification	Portion de fromage pris pour essai	Elimination de la partie extérieure (croute-enrobage)	Préparation (à température ambiante)
Fromage à pâte molle ou semi molle	Camembert	Couper le fromage en deux ou en quatre  	Enlever la croute (0.2 à 0.3 cm)	Broyer le fromage dans un mortier à l'aide d'un pilon (pétrissage énergique)
Fromage à pâte dure ou semi-dure	Autre type de fromage	Couper le fromage en deux  	Enlever la croute (0.2 à 0.3 cm)	Couper le fromage en petits morceaux à l'aide d'une moulinette Puis broyer le fromage dans un mortier à l'aide d'un pilon.