

# RAPPORT DE PRODUCTION LAIMOUNA

## PRODUITS : LAIT ET YAOURTS

NOM : Machguia'h David MIMOUN

Sous La Surveillance De KIF (Rav BENITAH)

DATE : 13 et 14 mai 2018



### **AVANT DE QUITTER LA MAISON :**

Prendre les étiquettes, scotch, marqueur indélébile et tout le reste du matériel réservé à la production

REALISATION: OK

### **CACHERISATION DES CUVES :**

Étape 1 Température 100°C

REALISATION: OK

Étape 1bis utiliser le thermomètre cacher

REALISATION: OK

Étape 2 Faire déborder la cuve avec de l'eau chaude

REALISATION: OK

Étape 3 Jeter de l'eau chaude sur le couvercle lorsqu'il est fermé  
REALISATION: OK

Étape 4 Faire sortir l'eau chaude par le tuyau  
REALISATION: OK

Étape 5 Éteindre les cuves  
REALISATION: OK

Étape 6 Vider les doubles parois  
REALISATION: OK

Étape 7 vider les cuves et verser de l'eau froide  
REALISATION: OK

Étape 8 Faire les 'hotamots  
REALISATION: OK

### **LA TRAITE :**

Étape 1  
Identifier et retirer les bêtes opérées  
J'ai détecté que la vache N° 1174 n'était pas sur la liste des bêtes non opérées et je l'ai retirée

Étape 2  
Vérifier que la cuve de stockage du lait est bien propre  
REALISATION: OK

Étape 3  
Présence dans la salle de traite du début de à la fin  
REALISATION: OK

Étape 4  
Sceller la cuve de stockage après la récolte du lait  
REALISATION: OK

## **DEBUT DE LA PRODUCTION :**

Rdv 3h du matin

Production de yaourt :

Présent du début à la fin. Durant les moments creux il faut réciter des tehilim ou étudier la Thora.

REALISATION: OK

Étape 1

Vérification des cuves scellées

REALISATION: OK

Etape 2

Vérification de la poudre de lait de marque alpavite avec le logo du Badatz Yerouchalayim (eda 'haredit).

Attention il faut sceller le reste de la poudre et faire une photo

REALISATION: OK

Etape 3

Allumage de la pasteurisation des cuves à yaourt

REALISATION: OK

Cachérisation du pasto

Monte à 100 degrés avec de l'eau chaude

Puis une sortie d'eau froide

REALISATION: OK

- tous les ustensiles pour la mise en bouteille du lait doivent être propres et non utilisés depuis les dernières 24h

REALISATION: OK

Étape 4

Rincer à l'eau bouillante tous les ustensiles utilisés pour la machine à yaourt

Après l'eau bouillante l'eau froide

REALISATION: OK

Étape 5

Mettre le sucre dans les cuves

REALISATION: OK

Etape 6

Mettre les ferments lactiques sous le contrôle du Rav Weitman (Tenouva)

Attention il faut sceller les ferments lactiques

Prendre une photo

REALISATION: OK

Etape 7

Mettre les arômes sous le contrôle du Rav Levy de Zurich approuvé par le badatz yerouchalayim (eda 'haredit)

Verser l'arôme vanille et fraise avec notre doseur cachet trempé au mikvé

Attention il faut sceller Le bidon « arôme »

Prendre une photo

REALISATION: OK

Etape 8

3e cuve rinçage du matériel et du tuyau il faut que tout soit propre et à froid avant d'y mettre le lait et la poudre de lait

REALISATION: OK

### **Stock**

Poudre de lait

Quantité avant la production 85kg

Quantité utilisée 37kg

Quantité restante 48kg

Ferment lactique

Quantité avant la production 7paquets et 1 reste

Quantité utilisée 260g

Quantité restante 6paquets et 1 reste

Arôme vanille

Quantité avant la production 20kg380cl

Quantité utilisée 500cl

Quantité restante 19kg880cl

Arôme fraise

Quantité avant la production 7kg833cl

Quantité utilisée 550

Quantité restante 7kg283cl

Pot de yaourt

Quantité avant la production 4cartons et 1

Quantité utilisée 4cartons et 1

Quantité restante.0 cartons à commander

Opercule fraise

Quantité avant la production 0

Quantité utilisée. Il faut utiliser les leurs

Quantité restante

Opercule vanille

Quantité avant la production 2 paquet de 1300

Quantité utilisée 3440 blisters

Quantité restante 1 paquet de 1100et demi