

SOMMAIRE

1ère PARTIE

MODULE 1-1 : **LES LAITS CONCENTRES ET LAITS EN POUDRE**

	Page
Objectifs	6
I - INTRODUCTION	7
1.1. - Qu'est-ce que la législation ?	8
1.2. - Présentation des différents produits laitiers	10
1.3. - Qu'est-ce que la matière sèche ?	13
1.4. – Présentation des produits issus de la concentration	15
1.5. – Présentation des produits issus du séchage	17
II – LES MENTIONS PRESENTES SUR LES ETIQUETTES DES LAITS DE CONSERVE	23
2.1. – Exemple d'étiquettes de laits concentrés	23
2.2. – Exemple d'étiquette de lait en poudre	34
III - LEGISLATION : COMPOSITION BIOCHIMIQUE DES PRODUITS DEFINIS	37
3.1. – Les laits concentrés	37
3.2. – Les laits en poudre	42
IV – LEGISLATION : CRITERES MICROBIOLOGIQUES	45
4.1. – Interprétation des résultats "mon produit est-il conforme ?"	45
4.2. - Normes	48

	Page
V – QUELQUES MOTS SUR LE SECTEUR	50
VI – APERCU GENERAL SUR LES DIFFERENTES ETAPES D'ELABORATION DES PRODUITS	53