

Pasteurisation

La pasteurisation est caractérisée par les paramètres de durée et température. Les exigences décrites ci-dessous relatives à ces deux paramètres doivent être respectés pour garantir la qualité du lait et réduire le risque de contamination biologique. Le plateau de pasteurisation est caractérisé par le maintien de la température entre 62,5°C et 64,5°C pendant une durée comprise entre 30 et 35 minutes et l'exposition à des températures supérieures à 58°C durant moins de 50 minutes.

La qualification du pasteurisateur prend en compte ces données ainsi que des références internes de montée et de redescende en température des produits lors des procédés de pasteurisation.

L'utilisation de méthodes équivalentes à la pasteurisation est subordonnée à l'analyse bibliographique des bénéfices et des risques et à une validation du procédé réalisée selon les annexes 2 et 3.

Congélation du lait après pasteurisation

Les cinétiques de refroidissement des produits sont optimisées afin de réduire la prolifération bactérienne et la dégradation lipidique et protéique. La température des produits doit être ramenée entre 0°C et 8°C dans un délai maximum de 2 heures.

Dans la mesure du possible, le lait est congelé directement après la phase de pasteurisation. Si des opérations telles que le tri des lots avant lyophilisation doivent être entreprises, le produit est conservé réfrigéré pour une durée qu'il convient d'optimiser.