

Procédure de fabrication d'un lait hydratant Bio.

On veut fabriquer 300 g de lait hydratant bio.

1- Formulation pour 100 g de :

Produits	Quantité
Beurre de karité	10 g
Huile d'amandes douces	20 g
Eau distillée	70 g
Conditionnement :	Bouillotte de 100 mL

- Faire les calculs des masses à peser de chaque matière première pour la quantité de produit fini demandée
- Vérifier la disponibilité de tous les produits.
- Vérifier la conformité des produits.

2- Protocole de fabrication :

- Peser tous les produits.
- Préparer les articles de conditionnement et le matériel nécessaire.
- Dans un bécher A adapté introduire :
 - o Beurre de Karité,
 - o L'huile.
- Dans un bécher B adapté introduire l'eau distillée.
- Porter le contenu des deux béchers à 45 °C, vérifier la température.
- Préparer le mélangeur-homogénéisateur à pâles selon **AQPrMa 30**
- Sous agitation douce et constante, Vitesse = 200 RPM, introduire **progressivement** le contenu du bécher B (contenant l'eau) dans le bécher A.
- Augmenter la vitesse d'agitation à 300 RPM.
- Maintenir l'agitation jusqu'à refroidissement complet.
- Effectuer le contrôle produit fini.
- Effectuer le contrôle de conformité des articles de conditionnement selon **AQPrECF 02.**
- Conditionner tout votre produit en bouillottes de 100 mL selon **AQPrECF 04.**
- Etiqueter.

3- Contrôles produit fini :

- Appliquer la procédure de contrôle PF suivante :
 - Contrôle du pH **AQPrPF 06**.

- Conclure sur la conformité du produit :
 - Compléter la fiche conformité,
 - Définir une DDM de 3 mois.
 - Si besoin faire une fiche de refus de lot.