



***Consworld***

di Savoi Massimo

---

# Reconstitution lait en poudre

A partir de : Différentes lignes en Algérie

---

Valgo Italia S.r.l.

siège à Ivrea 10015 ITALIA

[www.valgo-it.com](http://www.valgo-it.com)

Via Jervis n.77

[massimo.savoi@valgo-it.com](mailto:massimo.savoi@valgo-it.com)

Tél. +39 0125 48228

[www.consworld.it](http://www.consworld.it)

Toutes les phases de travail : TRAITEMENT DE L'EAU

## Phase 1

Stockage et traitement de l'eau. Ces deux opérations sont très importantes pour la qualité du lait produit. Il faut enlever les corps étrangers, traiter la dureté de l'eau et éliminer toute charge bactérienne



Toutes les phases de travail : RECONSTITUTION DU LAIT

## Phase 2

Le lait en poudre est introduit à travers le blender, et après dissout dans l'eau préchauffée. La dissolution parfaite est garantie par le turbo-agitateur



Toutes les phases de travail : HOMOGENEISATION ET PASTEURISATION

## Phase 3

Le lait maintenant reconstitué et sans grumeaux est d'abord homogénéisé et puis pasteurisé



Toutes les phases de travail : STOCKAGE ET CONDITIONNEMENT

## Phase 4

Le lait pasteurisé et refroidi à 4°C est envoyé à la cuve tampon. Puis il est immédiatement conditionné dans des sachets ou des bouteilles



Toutes les phases de travail : LAVAGE NEP

## Phase 5

Le nettoyage des lignes demande la plus grande attention. Une sanification inappropriée compromet la qualité et la durée du lait

