

Nouvelle-Écosse Rapport mensuel des produits et sous-produits du lait

Si nécessaire faites les changements/corrections directement sur l'étiquette. CONFIDENTIEL (une fois rempli).

S'il vous plaît, veuillez remplir et nous retourner ce questionnaire par courrier ou télécopieur (902-895-7435) au plus tard le 10e jour du mois. Merci de votre coopération. Si vous avez des questions sur cette enquête, n'hésitez pas à téléphoner sans frais au 902-893-7251.

Rapport pour le mois de:	6

Ces renseignements serviront à produire des statistiques sur des produits laitiers.

Pour vous aider à répondre aux questions, consultez les directives au verso.

Renseignements recueillis en vertu de la *Loi sur la statistique*, lois révisées du Canada, 1985, chapitre \$19.

Cette enquête est menée en vertu de la *Loi sur la statistique*, Lois révisées du Canada (1985), ch. S-19. En vertu de la *Loi sur la statistique*, il est obligatoire de remplir le présent questionnaire.

If you prefer this questionnaire in

Production Pr	Statistique Canada vous avise q	stique Canada vous avise qu'il pourrait y avoir un risque de divulgation des eignements pendant la transmission d'information par télécopieur ou par un autre			s questio check he	onnaire in re.	
Seurre S	Checked Chec	Stocks la fin du mois)					
Beurre de lactosérum	BEURRE ET HUILE DE BEURRE						
Huite de beurre et ghée 102 102 103 102 105 10	Beurre			100	kg	300	kg
CHEDDAR TOTAL CHEDDAR; (toutes grosseurs y compris celui utilisé pour faire du fromage fondu.) TOTAL CHEDDAR; (toutes grosseurs y compris celui utilisé pour faire du fromage fondu.) TOTAL CHEDDAR; (toutes grosseurs y compris celui utilisé pour faire du fromage fondu.) TOTAL CHEDDAR; (stocks seulement) TOTAL CHEDDAR; M.G. TOTAL CHEDDAR;	Beurre de lactosérum			101	kg	30 i	kg
CHEDDAR Cloudes grosseurs y compris celui utilisé pour faire du fromage fondui)	Huile de beurre et ghee			102	٧a	302	kg
Parmille total, combien est du:	CHEDDAR						
Pamil le total, combien est du:	TOTAL CHEDDAR: (toutes grosse	urs y compris celui utilisé pour	faire du fromage fondu)	103	kg	303	kg
Cheddar mi-fort	Parmi le total, combien est du:						
Cheddar fort	Cheddar	doux	(stocks seulement)			304	kg
MOZZARELIA	Cheddar	· mi-fort	(stocks seulement)			305	kg
MOZZARELLA	Cheddar	fort	(stocks seulement)			306	kg
Américain loger (17-20% M.G.)	MOZZARELLA						
Américain léger (17-20% M.G.) 332 kg 1stalen régulier (22-24% M.G.) 513 kg 333 kg 1stalen régulier (22-24% M.G.) 513 kg 334 kg 330 kg 450 kg	Américain régulier (27-28% M.G.)			131	kg	331	kg
Italien régulier (22-24% M.G.)	Américain léger (17-20% M.G.)			132	kg	332	
Italien léger (15% M.G.)	= '			133		333	
Autre mozzarella 130	Italien léger (15% M.G.)		, i	134	kg	334	_
PROMAGES AUTRES QUE LE CHEDDAR ET MOZZARELLA 109				130	-	330	
Spécifiez les principales variétés Kg Kg Kg Kg Kg Kg Kg	FROMAGES AUTRES QUE LE CH	HEDDAR ET MOZZARELLA			<u> </u>		
Spécifiez les principales variétés	TOTAL DES AUTRES VARIÉTÉS			109	kg	309	kg
ROMAGE FONDU	(spécifiez les	principales variétés)					<u> </u>
FROMAGE FONDU							
FROMAGE FONDU					_		
FROMAGE FONDU			-				
FROMAGE FONDU							
FROMAGE FONDU		Y					
COTTAGE (à grains et à la crème) 168 kg YOGOURT (ne pas inclure les fruits ou additifs) 169 kg CRÈME SURE (régulière et légèc) 186 L PRODUTS CONCENTRÉS Lait concentré (lait entirer (vaporé) 156 kg 356 kg Lait concentré (lait entirer (vaporé) 158 kg 357 kg Lait concentré sucré (lait etrèmé évaporé) 158 kg 358 kg Lait concentré sucré (ait etrèmé évaporé) 159 kg 359 kg Lait partiellement écrémé (concentré (2%) (lait évaporé partiellement écrémé (2%)) 160 kg 360 kg Poudre de lait écrémé (instantanée inclue) 162 kg 362 kg Poudre de lait kg 365 kg Poudre de lait kg 365 kg Poudre de lactosérum 166 kg 366 kg Poudre de lactosérum 166 kg 366 kg Autres (spécifiez): Ro kg kg kg	FROMAGE FONDU			155		355	kg
CRÈME SURE (régulière et légè: ¹) 186 L PRODUTS CONCENTRÉS Lait concentré (lait entier Vaporé) 156 kg 356 kg Lait concentré sucri écremé cité evaporé) 157 kg 357 kg Lait concentré sucri écremé évaporé) 158 kg 358 kg Lait concentré sucri écremé concentré (2%) (lait évaporé partiellement écrémé (2%)) 160 kg 360 kg Poudre de lait écrémé (instantanée inclue) 162 kg 362 kg Poudre de babeure 165 kg 365 kg Poudre de babeure 166 kg 366 kg Poudre de lait cosérum 166 kg 366 kg Autres (spécifiez): RPRODUTS CONGELÉS Production préparation Production congelé Crème glacée molle (plus de 5% M.G.) 172 L 372 L Crème glacée dure (plus de 5% M.G.) (préparation seulement) 175 L Préparation pour yogourt glacé dur (préparation seulement) <t< td=""><td>COTTAGE (à grains et à la crème)</td><td></td><td></td><td>168</td><td>kg</td><td></td><td></td></t<>	COTTAGE (à grains et à la crème)			168	kg		
CRÈME SURE (régulière et légèn)	YOGOURT (ne pas inclure les fruits	s oc additifs)		169			
Lait concentré (lait entier c'aporé) 156 kg 356 kg Lait concentré sucré (lait entier c'aporé) 157 kg 357 kg 157 kg 357 kg 158 kg 358 kg 158 kg 358 kg 158 kg 358 kg 159 kg 359 kg 159 kg 359 kg 159 kg 359 kg 159 kg 360 kg 160 kg 360 kg 160 kg 360 kg 160 kg 360 kg 162 kg 362 kg 162 kg 362 kg 164 kg 364 kg 164 kg 364 kg 165 kg 365 kg 166 kg 366 kg 366 kg 166 kg 366 kg 166 kg 366 kg 366 kg 166 kg 366 kg 366 kg 366 k	CRÈME SURE (régulière et légèm)			186			
Lait concentré sucré (lait e tte. condensé)	PRODUITS CONCENTRÉS	~					
Lait écrémé concent re 'lait ecrémé évaporé) 158 kg 358 kg Lait concentré suci écremé (lait écrémé condensé) 159 kg 359 kg Lait partiellement écremé concentré (2%) (lait évaporé partiellement écrémé (2%)) 160 kg 360 kg Poudre de lait écrémé (instantanée inclue) 162 kg 362 kg Poudre de lait … 164 kg 364 kg Poudre de babeure 165 kg 365 kg Poudre de lactosérum 166 kg 366 kg Poudre de lactosérum 166 kg 366 kg Autres (spécifiez): 166 kg 366 kg Autres (spécifiez): 172 L 372 L Crème glacée molle (plus de 5% M.G.) 173 L 373 L Préparation pour yogourt glacé mou (préparation seulement) 175 L Préparation pour yogourt glacé dur (préparation seulement) 176 L Préparation pour lait glacé (moins de 5% M.G.) (préparation seulement) 177 L Préparation pour lait frappé (préparation seulement) 178 L Glaces à l'eau (congelé seulement) 179 L Autres (spécifiez): 179 L Autres (spécifiez): 180 L	Lait concentré (lait entier cyaporé).	<u> </u>		156	kg	356	kg
Lait écrémé concent d'ait écrémé (vaporé) 158 kg 358 kg Lait concentré suci écremé (lait écrémé condensé) 159 kg 359 kg Lait partiellement écrémé concentré (2%) (lait évaporé partiellement écrémé (2%)) 160 kg 360 kg Poudre de lait écrémé (instantanée inclue) 162 kg 362 kg Poudre de lait	Lait concentré sucré (lait entier con-	densé)		157	kg	357	_
Lait partiellement écremé concentré (2%) (lait évaporé partiellement écrémé (2%)) 160 kg 360 kg Poudre de lait écrémé (instantanée inclue) 162 kg 362 kg Poudre de lait 164 kg 364 kg Poudre de babeure 165 kg 365 kg Poudre de lactosérum 166 kg 366 kg Autres (spécifiez): Kg Production préparation Production congelé Crème glacée molle (plus de 5% M.G.) 172 L 372 L Crème glacée dure (plus de 5% M.G.) (préparation seulement) 175 L 175 L Préparation pour yogourt glacé mou (préparation seulement) 176 L 177 L Préparation pour lait glacé (moins de 5% M.G.) (préparation seulement) 177 L 178 L Sorbet (congelé seulement) 178 L 179 L Glaces à l'eau (congelé seulement) L L L L	Lait écrémé concente (lait écrémé	évaporé)		158	kg	358	kg
Lait partiellement écremé concentré (2%) (lait évaporé partiellement écrémé (2%))	Lait concentré sucrécremé (lait éc	crémé condensé)		159	kg	359	kg
Poudre de lait	Lait partiellement écremé concentré	é (2%) (lait évaporé partielleme	nt écrémé (2%))	160	kg	360	kg
Poudre de babeure 165	Poudre de lait écrémé (instantanée	inclue)		162	kg	362	kg
Poudre de babeure	Poudre de lait			164	kg	364	kg
Autres (spécifiez): kg Production congelé Crème glacée molle (plus de 5% M.G.) 173 L 372 L Préparation pour yogourt glacé mou (préparation seulement) 175 L Préparation pour yogourt glacé dur (préparation seulement) 176 L Préparation pour lait glacé (moins de 5% M.G.) (préparation seulement) 177 L Préparation pour lait frappé (préparation seulement) 178 L Sorbet (congelé seulement) 178 L Glaces à l'eau (congelé seulement) 180 L Autres (spécifiez): L L L	Poudre de babeure			165	kg	365	
PRODUITS CONGELÉS Production préparation Production congelé Crème glacée molle (plus de 5% M.G.) 172 L 372 L Crème glacée dure (plus de 5% M.G.) 173 L 373 L Préparation pour yogourt glacé mou (préparation seulement) 175 L L Préparation pour yogourt glacé dur (préparation seulement) 176 L L Préparation pour lait glacé (moins de 5% M.G.) (préparation seulement) 177 L L Préparation pour lait frappé (préparation seulement) 178 L L Sorbet (congelé seulement) 178 L 179 L Glaces à l'eau (congelé seulement) L 180 L Autres (spécifiez): L L L	Poudre de lactosérum			166	kg	366	kg
Crème glacée molle (plus de 5% M.G.) Crème glacée dure (plus de 5% M.G.) Préparation pour yogourt glacé mou (préparation seulement) Préparation pour lait glacé (moins de 5% M.G.) Préparation pour lait frappé (préparation seulement) Préparation pour lait frappé (préparation seulement) Préparation pour lait frappé (préparation seulement) Sorbet (congelé seulement) Glaces à l'eau (congelé seulement) Autres (spécifiez):	Autres (spécifiez):				kg		kg
Crème glacée dure (plus de 5% M.G.) Préparation pour yogourt glacé mou (préparation seulement) Préparation pour yogourt glacé dur (préparation seulement) Préparation pour lait glacé (moins de 5% M.G.) Préparation pour lait frappé (préparation seulement) Préparation pour lait frappé (préparation seulement) Sorbet (congelé seulement) Glaces à l'eau (congelé seulement) Autres (spécifiez):	PRODUITS CONGELÉS			Pro	duction préparation	Pr	oduction congelé
Préparation pour yogourt glacé mou (préparation seulement) Préparation pour yogourt glacé dur (préparation seulement) Préparation pour lait glacé (moins de 5% M.G.) (préparation seulement) Préparation pour lait frappé (préparation seulement) Sorbet (congelé seulement) Glaces à l'eau (congelé seulement) Autres (spécifiez):	Crème glacée molle (plus de 5% M	.G.)		172	L	372	L
Préparation pour yogourt glacé dur	Crème glacée dure (plus de 5% M.0	G.)		173	L	373	L
Préparation pour yogourt glacé dur (préparation seulement) Préparation pour lait glacé (moins de 5% M.G.) (préparation seulement) Préparation pour lait frappé (préparation seulement) Sorbet (congelé seulement) Glaces à l'eau (congelé seulement) Autres (spécifiez):	- "			175	L		
Préparation pour lait glacé (moins de 5% M.G.) (préparation seulement) 177 L Préparation pour lait frappé (préparation seulement) 178 L Sorbet (congelé seulement) 179 L Glaces à l'eau (congelé seulement) 180 L Autres (spécifiez): L L				176			
Préparation pour lait frappé (préparation seulement) 178 L Sorbet (congelé seulement) 179 L Glaces à l'eau (congelé seulement) 180 L Autres (spécifiez): L L L			· ·	177			
Sorbet (congelé seulement) 179 L Glaces à l'eau (congelé seulement) 180 L Autres (spécifiez): L L				178			
Glaces à l'eau (congelé seulement) 180 L Autres (spécifiez): L L L			· ·			179	L
Autres (spécifiez):	Glaces à l'eau	·	- '			180	
	Autres (spécifiez):		, 		L		
	Date:	Signature:	<u>'</u>	'	Téléphone:	'	

5-5100-370.2: 2007-10-17

SQC/AGR-460-60166



Statistique Canada

Statistics Canada



BUT DE L'ENQUÊTE

Le but de cette enquête est de produire des statistiques mensuelles sur la production et les stocks de plusieurs produits laitiers. L'information est gardée CONFIDENTIELLE et regroupée avec d'autres afin de fournir des statistiques utiles aux offices de commercialisation du lait, aux associations de fermiers et transformateurs, et aux agences gouvernementales.

DIRECTIVES

Inclure la production pour le mois civil ENTIER. Ne pas inclure le beurre remalaxé, le lait et la crème de transformation.

Les stocks doivent être fait et déclaré à la fermeture des affaires le DERNIER JOUR OUVRABLE DU MOIS. Inclure tous les stocks manufacturiers appartenant en propre qui sont entreposés dans vos salles d'entreposage, étagères, presses, dans un entrepôt loué, un entrepôt public, un poste de classement ou prêts à être expédiés. Ne pas inclure les stocks détenus pour le compte de la Commission canadienne du lait.

BEURRE: Inclure le beurre salé, non-salé, fouetté, léger, de culture, doux, réduit en calories et tartinade laitière. Le

beurre remalaxé et la crème de transformation NE doivent pas être considérée comme du beurre.

CHEDDAR TOTAL: Inclure toutes grosseurs: en bloc, caillé brassé, en grains et le cheddar utilisé dans la

fabrication du fromage fondu.

CHEDDAR DOUX: Inclure les stocks de cheddar frais mis au commerce moins de 3 mois après sa fabrication ou

fabriqué, vendu et étiqueté comme "Fromage cheddar doux".

CHEDDAR MOYEN: Inclure les stocks de cheddar vieilli de 3 à 9 mois ou fabriqué vendu et étiqueté comme

"Fromage cheddar mi-fort".

CHEDDAR VIEILLI/FORT: Inclure les stocks de cheddar vieilli pour plus de 3 mois ou fabriqué, vendu et étiqueté

comme "Fromage cheddar vieilli ou fort"

FROMAGE FONDU: Inclure le fromage fondu, la préparation de fromage fondu, le fromage fondu à tartiner

fabriqués à partir du cheddar ou d'autres fromages.

PIZZA: Déclarez les fromages, autres que mozarrella, qui pouvent servir à garnir les pizzas sous "Fromages autres

que le cheddar et mozzarella".

FROMAGE EN GRAINS: Déclarez les fromages en grains autres que cheddar sous "Fromages autres que le

cheddar et mozzarelia

NOTA: Terminologie obtenues du "Cahier ox Terminologie, Industrie Laitière", Direction de la Terminologie, Bureau

des Traductions, Secrétariat d'État, mars 1995, 2e Édition et du Conseil national de l'industrie laitière.

_			_	
Conservez une	CODIO	nour	MOG	MACCIARC
CONSCIVEZ UNE	CODIC		703	uussieis.

MMENTAIRES.			
y			