



<b>Beratung Käseverarbeitung</b>	<b>ARBEITSANWEISUNG Anforderungen zur Erfüllung des Sicherheitskonzepts Walliser Raclette AOP</b>	<b>AA 11.1. Version 5 Seite 1/1</b>
--------------------------------------	---	---

1. **Filtration** Sämtliche Verarbeitungsmilch ist mit Wattefiltern filtriert (keine Schmutzpartikel)
2. **Milchlagerung** Gute Kühlung, wenn möglich schon während dem Melken. Die Kühltemperatur ist täglich abends und morgens zu kontrollieren  
**Soll-Wert bei täglicher Produktion : unter 13° C**
3. **Kontrolle Fabrikationsmilch** **Reduktaseprobe** (Rohmilch ohne Kulturen), Soll-Wert: mehr als 6 Stunden. Oder **vorbebrütete Reduktaseprobe** : mehr als 15 Min  
Falls es einer Alpe nicht möglich ist die Analyse durchzuführen, ist täglich auf die Melkhygiene zu achten (visuelle Kontrolle)
4. **Säuerung** **pH 4 Stunden nachdem der Käse herausgenommen wurde** : Soll-Wert weniger als 6.00 (der Käse zwei Finger breit vom Käserand einstechen und das Indikationspapier platzieren). Falls Wert zu hoch muss die Messung am Ende der Säuerung wiederholt werden  
**pH am Ende der Säuerung**: Soll-Wert kleiner als 5.50  
Falls der pH-Wert höher ist, muss eine bakteriologische Kontrolle im reifendem Käse durchgeführt werden

5. **Aussehen nach der Presse** Blähung der Käse, Käsegeschmack nicht normal, klebriger Käse

6. **Reifung**

Kontrollpunkte	Soll-Wert
Kellertemperatur	Höher oder gleich 10°C
Konzentration Salzbad	20 Baumégrad
Reifungsdauer	Mehr als 60 Tage

7. **Bakteriologische Kontrolle des Endproduktes**
- Falls ein Kontrollwert stark vom Soll-Wert im Sicherheitskonzept abweicht oder bei schwerwiegenden Problemen in der Fabrikation
  - Alle zwei Monate Kontrolle der Schmiere auf Listeria Monocytogenes
  - Alle vier Monate Kontrolle auf Koagulasepositive Staphylokokken beim Frischkäse. Bei einem Resultat höher als 100'000KBE/g Kontrolle auf Enterotoxin

8. **Korrekturmassnahmen** Wenn ein Punkt der Qualitätskontrolle die Anforderungen nicht erfüllt, müssen die untenstehenden Massnahmen getroffen werden:

Problembeschreibung (Datum / Stückzahl) →	Getroffene Massnahmen →	Bakteriologische Kontrolle →	Verwertung des Käse