

<b>Beratung Käseverarbeitung</b>	<b>ARBEITSANWEISUNG Annahme und Lagerung der Milch</b>	<b>AA 4.1. Version 3 Seite 1/1</b>
--------------------------------------	--	--

## 1. Annahme und Lagerung der Milch

Die Milch muss vor der Verarbeitung filtriert werden. Die Produktionsräume sind mit Insektenschutzgitter und Fliegenfänger ausgestattet. Die Milchprobe aus dem Kessi ist mit einer Schöpfkelle zu entnehmen.

Falls die Milch einmal pro Tag geliefert wird, muss diese beim Produzenten innerhalb von 2 Stunden nach dem Melken auf eine Temperatur von 8°C oder weniger gelagert werden. Die Milchttemperatur darf die 10°C Marke bei der Annahme in der Molkerei nicht überschreiten. Von dieser Temperatur darf abgewichen werden, wenn die Milch innerhalb von zwei Stunden nach Ende des Melkvorgangs verarbeitet wird.

Milch welche für die Herstellung von Walliser Raclette AOP bestimmt ist, muss zusätzlich die folgenden Bedingungen erfüllen:

- Die Milch ist täglich ein- oder zwei Mal abzuliefern. Die Milch muss innert zwei Stunden nach dem Melken unter 8°C gekühlt werden.
- Die Milch darf nach dem Melken bis zum Einlaben nicht länger als 24 Stunden gelagert werden.
- Es dürfen maximal zwei aufeinander folgende Gemelke verarbeitet werden.
- Die Anpassung des Fettgehaltes ist erlaubt.

<b>AOP</b>		
	Maximale Lagerdauer	Maximale Temperatur
Lagerung beim Produzent	Lieferung 1 oder 2 Mal pro Tag	8°C
Lagerung in der Käserei	24 Std zwischen Melken und Einlaben	8°C
Lagerung auf der Alp	Tägliche Verarbeitungen	13°C

<b>Andere als AOP</b>		
	Maximale Lagerdauer	Maximale Temperatur
Lagerung beim Produzent	1 Tag	8°C
Lagerung beim Produzent	2 Tage	6°C
Annahme in der Käserei		10°C