

<b>Beratung Käseverarbeitung</b>	<b>ARBEITSANWEISUNG Kontrolle des Herstellungsprozesses von Walliser Raclette AOP</b>	<b>AA 4.2. Version 4 Seite 1/1</b>
--------------------------------------	---	--

### Kontrolle des Herstellungsprozesses von Walliser Raclette AOP

Kriterium	Fabrikations- schritte	Zielwerte	Aufzeichnung	Häufigkeit
Temperatur	Milchlagerung vor der Fabrikation	Weniger als 13 °C	FO 4.1. – FO 4.2.	täglich
Reduktase	Vor Kulturzugabe	Mehr als 5 Stunden	FO 4.1. – FO 4.2.	täglich
Gärprobe	Vor Kulturzugabe	Ohne Blähung	FO 4.1.	täglich
pH Wert	Nach 2 Stunden auf der Presse	pH 5,8 (min. 6,3)	FO 4.1.	täglich
	Nach 8 Stunden auf der Presse	pH 5,15 (min. 5,4)	FO 4.1. – FO 4.2.	täglich
Koagulasepositive Staphylokokken	Bruchkörner entnommen vor dem Abfüllen	Weniger als 10'000/g	Ordner QS	alle 4 Monate
Listeria Monocytogenes	Schmiere im Keller	Nicht nachweisbar in 25 g	Ordner QS	alle 2 Monate
Reifezeit	Kellertemperatur	60 Tage im Minimum bei $\geq 10$ °C	FO 4.4.	wöchentlich