

Conseil en production fromagère	Répertoire 4 Assurance qualité pour d'autres spécialités Sérac	AQ 4 Version 1 Page 1/1
------------------------------------	--	-------------------------------

1. Surveillance au stockage

Afin d'éviter la prolifération de bactéries indésirables, levures et moisissures, il faut connaître les points critiques, facteurs à risque, lors du stockage du sérac. Il convient de :

- Noter la date limite de consommation (jour de fabrication + 6 jours) sur chaque emballage ou lot de production.
- Contrôler la température du frigo de stockage (max. 5°C) et noter cette valeur chaque semaine sur le FO 4.3 ou sur votre journal de fabrication du raclette.

La température élevée lors de la coagulation des protéines sériques évite les risques bactériologiques à la production, ces problèmes surviennent lors du conditionnement et du stockage.

Du lait non conforme à la fabrication du fromage ne doit pas être utilisé pour la fabrication du sérac.

Autre document valable

FO 4.3. Contrôle de fabrication tomme à pâte mi-dure au lait thermisé