Chaudière no : ..... Légende : points de contrôle journalier (AQ) Mois et année : .....

JOUR	Litre de lait	Nombre de pièces	LAIT DE CHAUDIERE						CULTURES				FABRICATION															Remarques
			Lait du soir		Lait de mélange				Genre : ..... t °C incub. : ..... durée incub.		Genre : ..... t °C incub. : ..... durée incub.		Coagulation			Travail en chaudière							Fromage sous presse			Nettoyage		
					Maturation														Chauffage									
			Température soir C °	Température matin C °	Température C °	Durée Min.	Réductase h.	Lactofermentation	Quantité o/oo	°SH	Quantité o/oo	°SH	Quantité de présure ml	Température °C	Durée Min.	Durée de formation du grain Min.	Durée de brassage avant le feu Min.	% délactosage	Température °C	Durée Min.	Durée de brassage final Min.	Durée du pompage Min.	....h. ..°C PH	....h. ..°C PH	24 h ..°C PH	Nature du nettoyage A(acide) B (base)	Température de nettoyage °C	FABRICATION
Valeurs cibles																												
1																												
2																												
3																												
4																												
5																												
6																												
7																												
8																												
9																												
10																												
11																												
12																												
13																												
14																												
15																												

Département de l'économie, de l'énergie et du territoire
Service de l'agriculture – Office de consultation et d'économie animale
Departement für Volkswirtschaft, Energie und Raumentwicklung
Dienststelle für Landwirtschaft - Amt für Beratung und Viehwirtschaft
CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

Conseil en production fromagère

FORMULAIRE
Contrôle de fabrication
Raclette du Valais A.O.C.

Chaudière no : ..... Légende : points de contrôle journalier (AQ) Mois et année : .....

JOUR	Litre de lait	Nombre de pièces	LAIT DE CHAUDIERE – Lait du soir: Température soir C °	Lait du soir: Température matin C °	Lait de mélange – Maturation: Température C °	Maturation: Durée Min.	Réductase h.	Lactofermentation	CULTURES – Genre : ..... t °C incub. : ..... durée incub. ..... Quantité o/oo	°SH	Genre : ..... t °C incub. : ..... durée incub. ..... Quantité o/oo	°SH	FABRICATION – Coagulation: Quantité de présure ml	Coagulation: Température °C	Coagulation: Durée Min.	Travail en chaudière: Durée de formation du grain Min.	Durée de brassage avant le feu Min.	% délactosage	Chauffage: Température °C	Chauffage: Durée Min.	Durée de brassage final Min.	Durée du pompage Min.	Fromage sous presse ....h. ..°C PH	....h. ..°C PH	24 h ..°C PH	Nettoyage: Nature du nettoyage A(acide) B (base)	Température de °C nettoyage	Remarques FABRICATION
Valeurs cibles																												
16																												
17																												
18																												
19																												
20																												
21																												
22																												
23																												
24																												
25																												
26																												
27																												
28																												
29																												
30																												
31																												

Case postale 437, 1951 Châteauneuf-Sion / Postfach 437, 1951 Châteauneuf-Sitten
Téléphone 027 606.75.80 - Télécopie/Fax 027 606.75.84 www.vs.ch/agriculture