



Conseil en production fromagère	<b>INSTRUCTION DE TRAVAIL</b> Exigences pour satisfaire le concept de sécurité Raclette du Valais A.O.P.	IT 11.1. Version 5 Page 1/1
---------------------------------	--	-----------------------------------

- Filtration** Tout le lait est filtré à l'aide de filtres à ouate.
- Stockage du lait** Refroidissement efficace du lait si possible déjà durant la traite. La température de refroidissement est contrôlée chaque jour, soir et matin.  
**Valeur cible pour une production journalière : inférieur à 13° C.**
- Contrôle du lait de fabrication** **Analyse de la réductase** (lait cru sans culture), valeur cible : supérieure à 6 h. ou de la **réductase préincubée** : supérieure à 15 min.  
Si un alpage ne peut effectuer l'analyse, il surveillera chaque jour l'hygiène de traite.
- Acidification** **PH 4 h après la sortie du fromage** : valeur cible inférieure à 6.00  
(entailler le fromage à deux doigts du bord, placer le papier indicateur). Si supérieur, il faut refaire la mesure au démoulage.  
**PH au démoulage** : valeur cible inférieure à 5.50  
Si le PH est supérieur, il faut effectuer un **contrôle bactériologique** dans le fromage.
- Aspect au démoulage** Gonflement du fromage, défaut d'odeurs, aspect poisseux des fromages.
- Affinage**

Point de contrôle	Valeurs cibles
Température en cave	supérieure ou égale à 10°C
Concentration du bain de sel	20 degrés Baumé
Durée d'affinage	supérieure à 60 jours
- Contrôle bactériologique du fromage**
  - Lorsqu'un point de contrôle s'écarte largement des valeurs cibles fixées dans le concept de sécurité ou lors de graves problèmes de fabrication.
  - Chaque deux mois contrôle de la *Listeria monocytogenes* de la morge.
  - Chaque quatre mois contrôle des staphylocoques à coagulase positive du fromage frais. Si le résultat est supérieur à 100'000, contrôle de l'entérotoxine.
- Mesures correctives** Lorsqu'un point du contrôle de sécurité n'est pas en ordre, les mesures nécessaires doivent être prises et notées ci-dessous :

Description du problème (date/nombre de pièces) →	Mesures de correction prises →	Contrôle bactériologique du fromage →	Utilisation du fromage

