



| | | |
|---------------------------------|---|-----------------------|
| Conseil en production fromagère | INSTRUCTION DE TRAVAIL Exigences pour satisfaire le concept de sécurité - Tomme à pâte mi-dure au lait thermisé | IT 11.2. Version 5 |
|---------------------------------|---|-----------------------|

1. Filtration Tout le lait est filtré à l'aide de filtres à ouate.
2. 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: inférieure à 8° C.
3. Contrôle du lait de fabrication
 - Analyse de la réductase, valeur cible : supérieure à 6 h. Si la réductase n'est pas effectuée, il faut faire le contrôle de l'hygiène de traire (cont. visuel).
 - Test schalm ou contrôle du nombre de cellules par la fédération d'élevage et test à la soude.
4. Thermisation Contrôle journalier : 58°C pendant 15 minutes comme valeur cible. La thermisation du lait est à noter sur l'emballage.
5. 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 supérieure, 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 la tomme.
6. Aspect au démoulage Les tommes gonflées ou présentant un défaut d'odeurs sont détruites.

7. Affinage

| Contrôle | Valeurs cibles |
|------------------------------|----------------------------|
| Température en cave | supérieure ou égale à 10°C |
| Concentration du bain de sel | 18 degrés Baumé |
| Frigo | Inférieure à 5 °C |

8. Emballage, datage, vente Date sur l'emballage : "à consommer de préférence avant le ...", Température : à tenir au frais :... °C, N° d'agrément, traçabilité (N° lot, date de fab.)
9. Contrôle bactériologique de la tomme Avant la première commercialisation
Lorsqu'un point de contrôle s'écarte largement des valeurs cibles fixées dans le concept de sécurité ou lors de graves problèmes de fabrication, un contrôle des staphylocoques à coagulase positive et des Escherichia Coli est exigé, valeur cible : inférieure à 100 / g (chaque 4 mois).
Listeria non décelable dans 25 g (chaque 2 mois).

10. Mesures de correction 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 de la tomme → | Utilisation des tommes |
|--|--------------------------------|--|------------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

