



Conseil en production fromagère	INSTRUCTION DE TRAVAIL Réception et stockage du lait	IT 4.1. Version 3 Page 1/1
---------------------------------	---	----------------------------------

1. Réception et stockage du lait

L'ensemble du lait est filtré avant la fabrication. Les locaux de fabrication sont pourvus de moustiquaires et d'attrape-mouches. Les prélèvements d'échantillons à la cuve de fabrication se font à l'aide d'une louche.

Si le lait est livré une fois par jour, le lait stocké chez le producteur doit être ramené dans les 2 heures qui suivent la traite à une température de 8 °C ou inférieure et doit être entreposé à cette température. La température du lait ne doit pas dépasser 10 °C à son arrivée à la fromagerie. Cette température peut ne pas être respectée si le lait est transformé dans les 2 heures suivant la traite.

Le lait destiné à la fabrication du raclette du Valais AOP doit en plus respecter les conditions suivantes :

- Le lait est livré une ou deux fois par jour à la fromagerie. Il doit être refroidi en dessous de 8 °C dans les deux heures suivant sa traite.
- La traite la plus ancienne ne doit pas être stockée plus de 24 heures entre la traite et la mise en caille.
- La fabrication s'effectue avec les laits de deux traites successives au maximum.
- L'adaptation de la teneur en graisse est autorisée.

A.O.P.		
	Durée maximale de stockage	Température maximale
Stockage chez le producteur	Livraison une ou deux fois par jour	8 °C
Stockage à la fromagerie	24 h entre la traite et la mise en caille	8 °C
Stockage à l'alpage	Fabrication journalière	13 °C

Autre que A.O.P.		
	Durée maximale de stockage	Température maximale
Stockage chez le producteur	1 jour	8 °C
Stockage chez le producteur	2 jours	6 °C
Réception à la fromagerie		10 °C

