



**CANTON DU VALAIS**  
**KANTON WALLIS**

Département de l'économie, de l'énergie et du territoire  
Service de l'agriculture  
Office de l'économie animale

Departement für Volkswirtschaft, Energie und Raumentwicklung  
Dienststelle für Landwirtschaft  
Amt für Viehwirtschaft



Conseil en production fromagère	<b>INSTRUCTION DE TRAVAIL</b> Contrôle des processus de fabrication pour le raclette du Valais A.O.P.	IT 4.2. Version 4 Page 1/1
---------------------------------	--	----------------------------------

### Contrôle des processus de fabrication raclette du Valais A.O.P.

Critère	Etape de fabrication	Valeurs cibles	Notification	Fréquence
Température	Lait stocké avant fabrication	Inférieur à 13 °C	FO 4.1. – FO 4.2.	Chaque jour
Réductase	Avant l'ajout des cultures	plus de 5 heures	FO 4.1. – FO 4.2.	Chaque jour
Lactofermentation	Avant l'ajout des cultures	Non-gonflant	FO 4.1.	Chaque jour
Valeur pH	Après 2 heures sous presse	pH 5,8 (min. 6,3)	FO 4.1.	Chaque jour
	Après 8 heures sous presse	pH 5,15 (min. 5,4)	FO 4.1. – FO 4.2.	Chaque jour
Listeria monocytogenes	Morge en cave	Non décelable dans 25 g.	Classeur AQ	Chaque 2 mois
Staphylocoques à coagulase positive	A la sortie du grain	Inf. à 10'000 / g	Classeur AQ	Chaque 4 mois
Durée de maturation	En cave, température	60 jours au minimum à ≥ 10°C	FO 4.4.	Chaque semaine

