



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	INSTRUCTION DE TRAVAIL Contrôle des processus de fabrication pour la tomme à pâte mi-dure au lait thermisé	IT 4.3. Version 4 Page 1/1
---------------------------------	--	----------------------------------

Contrôle des processus de fabrication tomme à pâte mi-dure au lait thermisé ou lorsque la tomme au lait cru est affinée moins de 60 jours

Critère	Etape de fabrication	Valeur cible	Notification	Fréquence
Température de thermisation	A la thermisation	58 à 68 °C ≥ 15 secondes	FO 4.3.	Chaque jour
Température de stockage	Lait stocké avant fabrication	Inférieur à 13 °C	FO 4.3.	Chaque jour
Réductase	Avant l'ajout des cultures	plus de 5 heures	FO 4.3.	Chaque jour
Lactofermentation	Avant l'ajout des cultures	Non-gonflant	FO 4.3.	Chaque jour
Valeur pH	Au démoulage	Inférieur à pH 5,4	FO 4.3.	Chaque jour
Staphylocoques à coagulase positive	A la sortie du grain	Inférieur à 100 / g	Classeur AQ	Chaque 4 mois
Escherichia Coli	A la sortie du grain	Inférieur à 100 / g	Classeur AQ	Chaque 4 mois
Listeria monocytogenes	Morge en cave	Non décelable dans 25 g.	Classeur AQ	Chaque 2 mois

