

SCHEDA DI PRODUZIONE DEL CASEIFICIO \_\_\_\_\_ (1)

n. del

(2) giorno /mese/ anno

<b>CONTENITORE/i di provenienza (3)</b>	
<b>DATA di conferimento (4)</b>	
<b>LATTE impiegato: litri e sue caratteristiche chimiche (pH, % grasso e % proteine) (5)</b>	
<b>ORA DI INIZIO DELLA CASEIFICAZIONE (6)</b>	Ora e minuti:
<b>LATTOINNESTO, SIEROINNESTO, SCOTTAINNESTO AUTOPRODOTTO (7)</b>	<input type="checkbox"/> utilizzato <input type="checkbox"/> NON utilizzato
<b>CAGLIO IN PASTA IMPIEGATO (8)</b> <input type="checkbox"/> di agnello <input type="checkbox"/> di capretto Azienda fornitrice _____ Codifica lotto di fornitura _____	Quantità utilizzata _____ (in grammi per 100 litri di latte utilizzato)  Ora e minuti _____ dell'utilizzo o Minuti dall'inizio della trasformazione _____
<b>COAGULAZIONE (9):</b>	Temperatura _____ °C Tempo di presa _____ (in minuti)
<b>RASSODAMENTO (10)</b>	Tempo di rassodamento _____ (in minuti)
<b>ROTTURA DELLA CAGLIATA E DIMENSIONI DEL COAGULO CASEOSO (11)</b>	Tempo della rottura _____ (minuti) <input type="checkbox"/> Chicco di miglio
<b>CONTRASSEGNI DI CASEINA: NUMERO(12)</b>	Dal numero _____ al numero _____
<b>SALAGIONE (13)</b>	Identificazione della o delle saline utilizzate: _____ Tempo di immersione delle forme in salamoia: _____ ore

<b>NUMERO DI FORME (14)</b>	<b>PESO IN KG DELLE FORME (15)</b>	<b>CODIFICA DEL LOTTO (16)</b>

**Note descrittive:**

- (1) codice di identificazione del produttore (FS70 – FS75 ecc.)
- (2) numerazione progressiva e data della scheda
- (3) indicare il codice identificativo del/dei contenitore/i del latte stoccato
- (4) indicare la data/le date di conferimento del latte stoccato
- (5) indicare la quantità complessiva, espressa in litri, del latte utilizzato per la lavorazione cui la scheda si riferisce e i dati provenienti dai referti analitici specifici (da allegare alla presente scheda);  
Qualora la lavorazione sia effettuata su latte di un solo allevamento è possibile riferirsi alle analisi da Piano Qualità Latte LAORE.
- (6) indicare l'ora e i minuti di inizio trasformazione
- (7) indicare esclusivamente l'utilizzo o meno del lattoinnesto/sieroinnesto/scottainnesto di produzione aziendale
- (8) barrare la casella corrispondente alla tipologia di caglio impiegato ed indicare la ragione sociale dell'azienda fornitrice, la codifica del lotto di fornitura assegnata all'azienda fornitrice, la quantità utilizzata, l'ora dell'utilizzo (in alternativa i minuti dall'inizio trasformazione)
- (9) indicare la temperatura di coagulazione della massa in trasformazione (34 °C in primavera/estate – 36 °C nel periodo invernale) ed i minuti necessari al suo ottenimento (tra 12 e 17)
- (10) indicare i minuti impiegati per il suo ottenimento (da 25 a 28)
- (11) indicare i minuti al suo ottenimento (3 circa) e barrare la casella se ottenuta conforme
- (12) indicare il numero e la progressione numerica dei contrassegni di caseina utilizzati
- (13) identificare la salina utilizzata e indicare le ore di salamoia (circa 36 – 48)
- (14) indicare il numero delle forme prodotte
- (15) indicare il peso in kg delle forme prodotte
- (16) indicare il codice identificativo attribuito al lotto di produzione