

Allegato 14 - REGISTRO DELLA PRODUZIONE DELL'ALLEVATORE/CASEIFICIO

CUAA:

Firma:

Nr. (1)	Litri conf mung (2)	Litri utiliz DOP (3)	L/S/S Innesso (SI/NO) (4)	Caglio impiegato (A/C) (6)	Quantità caglio (grX100L) (7)	Coagulaz temp massa (8)	Coag minuti "presa" (9)	Rassod minuti (10)	Rottura cagliata minuti (11)	Data produzione (12)	Nr. forme prod (13)	Etichette caseina DA (14)	Etichette caseina A (15)	Peso forme prod (16)	Nr. forme dist (17)

Istruzioni per la compilazione del registro, indicare alla colonna:

- il numero d'ordine progressivo della registrazione
- la quantità in litri del latte conforme ottenuto dalla/dalle mungitura/re
- la quantità in litri di latte utilizzato per la trasformazione in Fiore Sardo
- l'utilizzo o meno del latte innesso/siero innesso/scottainnesso di produzione aziendale con un SI o con un NO
- l'utilizzo o meno delle colture con un SI o con un NO
- selezionare la tipologia di caglio impiegato (Agnello/Capretto)
- la quantità in grammi di caglio utilizzata per 100 litri di latte
- la temperatura di coagulazione della massa in lavorazione (34°C in primavera/estate — 36°C nel periodo invernale)

- i minuti necessari alla coagulazione della massa in lavorazione (tra 12 e 17)
- i minuti impiegati per il suo ottenimento (da 25 a 28)
- i minuti impiegati per il suo ottenimento (3 circa)
- la data di lavorazione
- il numero delle forme prodotte in pari data
- Indicare la progressione numerica delle etichette di caseina utilizzate per le forme prodotte da:
- Indicare la progressione numerica delle etichette di caseina utilizzate per le forme prodotte a:
- il peso in chilogrammi delle forme prodotte in pari data
- il numero delle forme eventualmente distolte dalla produzione DOP

(*) è necessario allegare il prospetto relativo alle analisi in grasso e proteine del latte del prodotto