

MOZZARELLA S.T.G.

PIANO DEI CONTROLLI PER LA VERIFICA DELLA CONFORMITÀ DEL PRODOTTO E DEL PROCEDIMENTO DI FABBRICAZIONE

Controlli esterni⁽¹⁾

Fase		Requisito	Oggetto e risultato dei controlli			
N.	Descrizione		Verifica	C	NC	Constatazione
1	Materie prime (par. 8a)	Latte intero ricevuto crudo, eventualmente regolato in Materia grassa	Quantità di latte crudo ricevuta in stabilimento coerente con le quantità prodotte di Mozzarella STG			
			Modalità di standardizzazione del latte			
			Effettivo utilizzo nella fabbricazione di STG di solo latte conforme ai requisiti specificati			
		Lattoinnesto naturale preparato con solo latte di raccolta	Quantità di latte di raccolta sufficiente per la preparazione del lattoinnesto naturale			
		Caglio bovino liquido con attività di pepsina compresa fra 20 e 30%	Documentazione (certificati analitici) relativa a caglio utilizzato			
2	Preparazione del lattoinnesto naturale (par. 8b)	Preparazione esclusivamente con il latte di raccolta (non refrigerato nel caso del primo lattoinnesto)	Tipologia ed origine del latte utilizzato per preparazione del lattoinnesto naturale			
		Trattamento termico non min. di 63 °C per 15 min. (o combinazioni equivalenti)	Modalità corrette di trattamento termico del latte destinato a lattoinnesto naturale			
		Attività fosfatica negativa	Risultato prova settimanale			
		Inoculo lattoinnesti successivi al primo min. 4% di un lattoinnesto precedente	Quantità effettivamente utilizzata per l'inoculo su scheda			
		Nessun utilizzo di lattoinnesti prodotti da terzi o fuori dallo stabilimento	Corretta preparazione ed utilizzo del lattoinnesto, tutto in loco			
		Nessun utilizzo di lattoinnesti comunque conservati (esclusa refrigerazione)	Nessuna forma di conservazione del lattoinnesto (congelamento, liofilizzazione, ...)			
		Nessun utilizzo di fermenti selezionati	Presenza in stabilimento di fermenti selezionati e rintracciabilità perfetta del loro utilizzo in altre lavorazioni			
		Incubazione a 42-50 °C fino a 14-24°SH	Esecuzione acidificazione secondo prescrizione			
		Raffreddamento o T < 8 °C (4 °C se conservato)	Raffreddamento fino a limiti corretti, in funzione del tempo di utilizzo			
3	Caratteristiche del lattoinnesto naturale pronto per l'uso (par. 8b)	Acidità compresa fra 16 e 30 °SH	<input type="checkbox"/> Effettuazione campionamento ed analisi secondo frequenze previste dall'autocontrollo			
		Contenuto minimo di streptococchi lattici termofili di 100.000.000 ufc/ml	<input type="checkbox"/> Conformità dei risultati analitici			
		Attività fosfatica negativa	<input type="checkbox"/> Verifica scheda preparazione e registro			
		Utilizzo entro tre giorni dalla preparazione	Rispetto dei requisiti massimi di utilizzo			