

N.	Fase descrizione	Requisito	Modalità di gestione e verifica da parte del fabbricante		Frequenza verifiche	Registrazioni prodotte
4	Procedimento di fabbricazione (par. 8c)	Coagulazione a T = 35-39 °C	Impiega solo caglio bovino, coagula alle T indicate	Verifica tipologia caglio e temperature di coagulazione	Ogni lavorazione	Scheda di lavorazione
		Maturazione della cagliata fino a pH 5,0-5,4	Rispetta valori di pH	Verifica raggiungimento pH	Ogni lavorazione	Scheda di lavorazione
		Filatura con acqua calda (ev. salata) fino a temperatura della pasta 58-65 °C	Fila la pasta secondo i requisiti specificati	Controlla la temperatura della pasta in uscita	Ogni ora	Scheda di lavorazione
		Formatura a caldo della pasta (sfera, cono senza testina, a treccia) e rassodamento in acqua fredda (eventualmente salata)	Esegue le operazioni di formatura e rassodamento a mano o utilizzando stampi/rulli di forme e dimensioni idonee	Verifica formatura corretta	Ogni lavorazione	Schede di lavorazione
5	Confezionamento (par. 6)	In linea o comunque subito dopo la formatura	Esegue l'operazione di confezionamento in linea od evitando soste tra la formatura e le fasi di confezionamento	Verifica assenza tempi di attesa per il prodotto finale	Ogni lavorazione	Scheda di confezionamento
		In liquido di governo (acqua eventualmente salata)	Utilizza liquido di governo costituito solo da acqua e sale	Verifica presenza e composizione del liquido di governo	Ogni lotto	Schede di preparazione e utilizzo del liquido di governo
		Preconfezionato all'origine secondo disposizioni	Utilizza confezioni conformi, controllandone: apposizione dicitura, etichettatura e data di scadenza	Verifica la conformità dell'etichettatura e la corretta apposizione della dicitura e delle indicazioni di legge	Ogni lotto	Scheda di confezionamento
6	Requisiti di conformità del prodotto (par. 5)	Caratteristiche fisiche (par. 5 a) conformi al disciplinare	Effettua campionamento ed analisi del prodotto finito	Verifica i risultati delle analisi di conformità	Ogni lotto di prodotto	Rapporti di prova
		Caratteristiche organolettiche (par. 5b) conformi al disciplinare			Ogni lotto di produzione	
		Caratteristiche chimiche (par. 5c) conformi al disciplinare			Una volta la settimana fosfatasi, ac. lattico e fufosina	
		Caratteristiche microbiologiche (par. 5d) conformi al disciplinare. In particolare contenuto e composizione della microflora specifica a tre giorni			Conta lattici termofili ogni lotto	
7	Conservazione (par. 7)	Prodotto a temperatura compresa fra 0 e 4 °C, fino all'uscita dallo stabilimento	Conserva il prodotto al freddo per garantirne una temperatura massima in uscita di 4 °C	Verifica temperature (e registrazioni) celle di conservazione e prodotto in uscita da stabilimento	Ogni lotto	Registrazione temperatura celle e prodotto in uscita
					Composizione microflora ogni mese	