

| Fase | | Requisito | Oggetto e risultato dei controlli | | | |
|------|--|---|---|---|----|---------------|
| N. | Descrizione | | Verifica | C | NC | Constatazione |
| 4 | Procedimento di fabbricazione (par. 8c) | Fasi realizzate di seguito in ciclo continuo nello stesso stabilimento | Rispetto delle prescrizioni | | | |
| | | Prematurazione eventuale del latte esclusivamente con lattoinnesto naturale | Rispetto delle prescrizioni | | | |
| | | Pastorizzazione a min. 71,7 °C per 15 secondi o equivalente, fosfatasi negativa | Esecuzione del trattamento termico secondo disposizioni. Fosfatasi negativa secondo requisito | | | |
| | | Aggiunta lattoinnesto naturale | Rispetto delle prescrizioni e delle quantità di coadiuvanti prescritte | | | |
| | | Aggiunta di caglio bovino liquido (con attività di pepsina compresa tra il 20 e il 30%) nel latte a temperatura di 35-39 °C | Rispetto delle temperature e delle quantità di coadiuvanti prescritte | | | |
| | | Taglio, rottura, dissieramento e maturazione della cagliata fino a pH = 5,0-5,4 | Rispetto delle prescrizioni | | | |
| | | Filatura con acqua calda (eventualmente salata) con temperatura finale della pasta a 58-65 °C | Rispetto delle prescrizioni con registrazione delle temperature secondo autocontrollo | | | |
| | | Formatura a caldo della pasta (sfera, con o senza testina, o treccia) e rassodamento in acqua fredda (eventualmente salata) | Rispetto delle prescrizioni | | | |
| | | Confezionamento in liquido di governo (acqua eventualmente salata) | Rispetto delle prescrizioni (confezionamento in linea o subito dopo la formatura) | | | |
| 5 | Caratteristiche del prodotto finito (par. 5) | Forma e peso sgocciolato conformi (par. 5a) | Conformità del prodotto a requisiti previsti | | | |
| | | Caratteristiche organolettiche in linea con quanto descritto nel disciplinare (par. 5b) | Conformità del prodotto a requisiti previsti | | | |
| | | Umidità 58-66% (sferoidale) o 56-62% (treccia) | <input type="checkbox"/> Effettuazione campionamento ed analisi secondo frequenze previste | | | |
| | | Grasso sul secco minimo 44% | <input type="checkbox"/> Conformità dei risultati analitici | | | |
| | | Umidità sul non grasso 69-80% | <input type="checkbox"/> Prelievo campioni per analisi di terzi | | | |
| | | pH della pasta: 5,1-5,6 | <input type="checkbox"/> Effettuazione campionamento ed analisi secondo frequenze previste | | | |
| | | Acido L(+) lattico * >0,2% | <input type="checkbox"/> Conformità dei risultati analitici | | | |
| | | NaCl stq < 1% | | | | |
| | | Furosina ≤ 10 mg/100g proteina | <input type="checkbox"/> Effettuazione campionamento ed analisi secondo frequenze previste | | | |
| | | Attività fosfatase < 12 µg fenolo/g | <input type="checkbox"/> Conformità dei risultati analitici | | | |
| | | Microflora lattica specificata * ≥ 10 ⁷ ufc/g | <input type="checkbox"/> Prelievo campioni per analisi c/o terzi | | | |
| | | Str. thermophilus preponderante nella microflora caratteristica * | Tipizzazione della microflora caratteristica presso laboratori esterni (una volta l'anno) | | | |