

## **Allegato 1**

**LR 5/2006 e DGR 303/2023 - SISSAR annualità 2023.**

**Consulenza ed assistenza specialistica altamente qualificata.**

**Linee guida per il settore lattiero-caseario, con particolare attenzione alle realtà montane e dell'alpeggio.**

1. I soggetti fruitori che possono beneficiare dei servizi per la promozione delle conoscenze sono:
  - a) le realtà malghive regionali del Friuli Venezia Giulia;
  - b) i mini-caseifici aziendali regionali del Friuli Venezia Giulia.
2. Il servizio erogato consiste nella fornitura di assistenza tecnica specializzata con riguardo alle modalità di trasformazione lattiero-casearia mediante visite periodiche presso la sede operativa dei soggetti fruitori. Le visite sono calendarizzate, in accordo con i tecnici del Servizio promozione, diversificazione comparti agroalimentare e zootecnico dell'Ersa e con i gestori delle strutture. La prima visita è di tipo conoscitivo; le successive rivolte alla valutazione di eventuali interventi correttivi finalizzati al miglioramento del processo produttivo e conseguentemente alla qualità del prodotto finale. In tali occasioni, il tecnico incaricato dal soggetto erogatore potrà essere accompagnato anche dai tecnici del Servizio promozione, diversificazione comparti agroalimentare e zootecnico dell'Ersa.
3. Delle visite è data traccia nell'apposito registro di cui alla "Scheda 1". In sede di visita, dovranno essere raccolti i principali dati aziendali e i parametri produttivi relativi:
  - a) alla qualità della materia prima;
  - b) all'attività in caldaia per la produzione di formaggio a pasta dura, ricotta ed, esclusivamente nei mini-caseifici, di yogurt;
  - c) alle fasi di salagione e di stagionatura.
4. Le schede di raccolta dati di cui al punto 3., dovranno rifarsi ai modelli in allegato:
  - a) Scheda 2: Rilievo dati aziendali;
  - b) Scheda 3FM: Scheda di registrazione del processo produttivo del formaggio di malga;
  - c) Scheda 3FMC: Scheda di registrazione del processo produttivo del formaggio a pasta semi dura nei mini-caseifici;
  - d) Scheda 3RMF: Scheda di registrazione del processo produttivo della ricotta di malga fresca;
  - e) Scheda 3RMA: Scheda di registrazione del processo produttivo della ricotta di malga affumicata;
  - f) Scheda 3RMCF: Scheda di registrazione del processo produttivo della ricotta fresca nei mini-caseifici;
  - g) Scheda 3Y: scheda di registrazione del processo produttivo dello yogurt;
  - h) Scheda 3CCM: Scheda di registrazione del processo produttivo della caciotta caprina di malga;
  - i) Scheda 3CCMC: Scheda di registrazione del processo produttivo della caciotta caprina nei mini-caseifici;
  - j) Scheda 3RCMF: Scheda di registrazione del processo produttivo della ricotta caprina di malga fresca;
  - k) Scheda 3RCMA: Scheda di registrazione del processo produttivo della ricotta caprina di malga affumicata;
  - l) Scheda 3RCMCF: Scheda di registrazione del processo produttivo della ricotta caprina fresca nei mini-caseifici.
5. Con cadenza almeno mensile, le schede dei dati e una relazione, su supporto sia informatico che cartaceo, dovranno essere trasmesse dal soggetto erogatore al Servizio promozione, diversificazione comparti agroalimentare e zootecnico dell'Ersa.
6. In seguito all'approvazione del progetto, il soggetto erogatore provvederà ad attivare idonee formule di animazione per informare i potenziali fruitori del servizio.
7. Le aziende interessate ad attivare il servizio di assistenza tecnica dovranno far pervenire all'Ersa apposito modulo di richiesta e di autorizzazione alla raccolta dei dati, disponibile anche sui siti

www.ersa.fvg.it – www.malghefvg.it. L'Agenzia provvederà a mettere in contatto le aziende con il tecnico incaricato del soggetto erogatore.

- 8.** Nelle fasi iniziali del progetto (aprile-maggio) si concentreranno le attività di programmazione, pianificazione e coordinamento del soggetto erogatore con il Servizio promozione, diversificazione comparti agroalimentare e zootecnico dell'Ersa. Il tecnico incaricato dovrà provvedere all'aggiornamento dell'elenco di Ersa tutte le realtà di trasformazione diretta lattiero-casearia. I mesi da giugno a settembre (tradizionalmente interessato dalla monticazione) saranno indirizzati alle casere in quota, mentre il periodo da ottobre a dicembre sarà dedicato alle realtà dei mini-caseifici.
- 9.** Al concludersi della stagione di alpeggio, saranno divulgate le informazioni relative al comparto sotto forma di incontro collettivo pubblico, verosimilmente in occasione della Mostra Mercato del formaggio e della ricotta di malga che si tiene annualmente ad Enemonzo (Ud).
- 10.** Al termine dell'attività nei mini-caseifici, saranno divulgate le informazioni relative al comparto sotto forma di incontro collettivo pubblico.
- 10.** A fine progetto dovrà pervenire una relazione riassuntiva di tutti gli interventi fatti nelle malghe e nei caseifici interessati, specificando nel dettaglio le problematiche riscontrate con le relative soluzioni proposte.
- 11.** I dati significativi saranno impiegati per la redazione di articoli scientifici da pubblicare in ambito nazionale e internazionale.

**Linee guida per il settore lattiero-caseario, con particolare attenzione alle realtà montane e dell'alpeggio.**

Numero foglio:

[illegible]

## Data

Firma e timbro del tecnico

**Scheda 2: Rilievo dati aziendali****SISSAR 2023. Consulenza ed assistenza specialistica altamente qualificata.****Linee guida per il settore lattiero-caseario, con particolare attenzione alle realtà montane e dell'alpeggio.**

Denominazione azienda	
Gestore	
Specie allevata	
Razza prevalente	
Numero di capi	
Numero di capi in lattazione	
Capi da carne	
Altre produzioni	
Superficie di pascolo/foraggiere	
Tecniche di mungitura	
Razione alimentare	
Quota di rimonta	
Tecniche di fecondazione	
Tipo di conduzione	
Tecniche di pascolamento/Accesso esterno	
Spaccio aziendale/Agriturismo	
Riconoscimenti di qualità (DOP, BIO, etc.)	

Data

Firma e timbro del tecnico

**Scheda 3 (FM): Scheda di registrazione del processo produttivo del FORMAGGIO DI MALGA****SISSAR 2023. Consulenza ed assistenza specialistica altamente qualificata.****Linee guida per il settore lattiero-caseario, con particolare attenzione alle realtà montane e dell'alpeggio.**

Denominazione azienda:		Data:		Condizioni meteo:	
Casaro:					
Tipo di Caldaia:					
Tipo di Riscaldamento (Legna=1 Altro=0):					
Quantità di latte trasformato:	Vaccino (Kg)		Aggiunta di latte caprino (Kg)		

**TECNOLOGIA**

	Dose	Acidità		Note
	(g/K g)	(°SH/50 ml)	(pH)	
Lattoinnesto naturale				
Inoculo indiretto				
Fermento				
Coagulante		Tipo:		
Temperatura di conservazione (°C) del latte				
Numero di munte				

**RILIEVO ACIDITA'**

	CONSERVATO		FRESCO		Note
	(°SH/50 ml)	(pH )	(°SH/50 ml)	(pH )	
Latte vaccino					
Latte caprino					
Miscela in caldaia					
Siero dopo rottura cagliata					
Siero finale					

LUECOCYTEST (-;±;+;++)		Note:
------------------------	--	-------

**OPERAZIONI IN CALDAIA**

	Ora	T (°C)	Durata	(min)	
Inserimento lattoinnesto o starter			Incubazione		Tipo di rottura (R-M-N)  Note
Inserimento caglio			Coagulazione		
Inizio rottura			Rottura		
Fine rottura, inizio riscaldamento			Riscaldamento		
Fine del riscaldamento			Cottura fuori fuoco		
Fine cottura fuori fuoco, estrazione			Totale Lavorazione		
Sosta sotto siero (Si o No)					

PRESSATURA	Note
------------	------

Numero di volte		Durata (ore)			
Sosta a temperatura ambiente (Si o No)					
PARAMETRI DELLA SALAMOIA					Note
Acidità		Concentrazione	Temperatura	Durata	
(°SH/50 ml)	(pH )	(°Bé)	(°C)	(ore)	
Salatura a secco (Si=1 NO=1)			Note:		
STAGIONATURA		Note			
U.R. (%)	T (°C)				
Ulteriori indicazioni:					

Data

Firma e timbro del tecnico

**Scheda 3 (FMC): Scheda di registrazione del processo produttivo del FORMAGGIO A PASTA SEMI DURA nei mini-caseifici**

**SISSAR 2023. Consulenza ed assistenza specialistica altamente qualificata.**

**Linee guida per il settore lattiero-caseario, con particolare attenzione alle realtà montane e dell'alpeggio.**

Denominazione azienda:		Data:		Condizioni meteo:	
Casaro:					
Tipo di Caldaia:					
Quantità di latte trasformato (Kg)					
<b>TECNOLOGIA</b>					
	Dose (g/Kg)	Acidità (°SH/50 ml) (pH)		Note	
Lattoinnesto naturale					
Inoculo indiretto					
Fermento					
Coagulante		Tipo:			
Temperatura di conservazione (°C) del latte					
Numero di munte					
<b>RILIEVO ACIDITA'</b>					
	CONSERVATO (°SH/50 ml) (pH )		FRESCO (°SH/50 ml) (pH )		Note
Latte vaccino					
Latte caprino					
Miscela in caldaia					
Siero dopo rottura cagliata					
Siero finale					
LUECOCYTEST (-;±;+;++)		Note:			
<b>OPERAZIONI IN CALDAIA</b>					
	Ora	T (°C)	Durata	(min)	Tipo di rottura (R-M-N)
Inserimento lattoinnesto o starter			Incubazione		
Inserimento caglio			Coagulazione		
Inizio rottura			Rottura		
Fine rottura, inizio riscaldamento			Riscaldamento		
Fine del riscaldamento			Cottura fuori fuoco		
Fine cottura fuori fuoco, estrazione			Totale Lavorazione		
Sosta sotto siero (Si o No)					
<b>PRESSATURA</b>		<b>Note</b>			
Numero di volte	Durata (ore)				

Sosta a temperatura ambiente (Si o No)					
PARAMETRI DELLA SALAMOIA					Note
Acidità		Concentrazione	Temperatura	Durata	
(°SH/50 ml)	(pH )	(°Bé)	(°C)	(ore)	
Salatura a secco (Si=1 NO=1)			Note:		
STAGIONATURA		Note			
U.R. (%)	T (°C)				
Ulteriori indicazioni:					

Data

Firma e timbro del tecnico



**Scheda 3 (RMF): Scheda di registrazione del processo produttivo della RICOTTA DI MALGA FRESCA SISSAR 2023. Consulenza ed assistenza specialistica altamente qualificata.**

**Linee guida per il settore lattiero-caseario, con particolare attenzione alle realtà montane e dell'alpeggio.**

Denominazione azienda:		Data:	Condizioni meteo:
Casaro:			
Tipo di Caldaia:			
Tipo di Riscaldamento (Legna=1 Altro=0):			
Quantità di siero trasformato (Kg)		ACIDITÀ	Note
		(°SH/50 ml)	(pH)
		DEACIDIFICAZIONE	
		Si	No

TECNOLOGIA				
	Tipologia	Dose		Note
		(g/Kg)	(l/100)	
Acidificante				
AGGIUNTE				
		Dose		
		(g/Kg)	(g/Kg)	
Sale grosso				
Latte				
Panna				
Latticello				
Numero di munte				

OPERAZIONI IN CALDAIA					
	Ora	T (°C)	Durata	(min)	Note
Inizio riscaldamento					
Aggiunta sale grosso					
Aggiunta latte					
Aggiunta panna					
Aggiunta latte/panna					
Aggiunta latticello					
Inserimento acidificante					
Fine precipitazione ed estrazione			Riscaldamento		
			Precipitazione (affioramento)		
			Totale della lavorazione		

DURATA	Ore	Note
Spurgo per gravità		

Ulteriori indicazioni:		
------------------------	--	--

Data

Firma e timbro del tecnico

**Scheda 3 (RMA): Scheda di registrazione del processo produttivo della RICOTTA DI MALGA AFFUMICATA**

**SISSAR 2023. Consulenza ed assistenza specialistica altamente qualificata.**

**Linee guida per il settore lattiero-caseario, con particolare attenzione alle realtà montane e dell'alpeggio.**

Denominazione azienda:		Data:	Condizioni meteo:
Casaro:			
Tipo di Caldaia:			
Tipo di Riscaldamento (Legna=1 Altro=0):			
Quantità di siero trasformato (Kg)		ACIDITÀ	Note
		(°SH/50 ml)	(pH)
		DEACIDIFICAZIONE	
		Si	No

TECNOLOGIA				
	Tipologia	Dose		Note
		(g/Kg)	(l/100)	
Acidificanti				
AGGIUNTE				
		Dose		
		(g/Kg)	(g/Kg)	
Sale grosso				
Latte				
Panna				
Latticello				
Numero di munte				

OPERAZIONI IN CALDAIA					
	Ora	T (°C)	Durata	(min)	Note
Inizio riscaldamento					
Aggiunta sale grosso					
Aggiunta latte					
Aggiunta panna					
Aggiunta latte/panna					
Aggiunta latticello					
Inserimento acidificante					
Fine precipitazione ed estrazione			Riscaldamento		
			Precipitazione (affioramento)		
			Totale della lavorazione		

DURATA	Ore	Note
Spurgo per gravità		

Pressatura		
Affumicatura		
Ulteriori indicazioni:		

Data

Firma e timbro del tecnico

**Scheda 3 (RMCF): Scheda di registrazione del processo produttivo della RICOTTA FRESCA nei mini-caseifici**

**SISSAR 2023. Consulenza ed assistenza specialistica altamente qualificata.**

**Linee guida per il settore lattiero-caseario, con particolare attenzione alle realtà montane e dell'alpeggio.**

Denominazione azienda:		Data:	Condizioni meteo:
Casaro:			
Tipo di Caldaia:			
Tipo di Riscaldamento (Legna=1 Altro=0):			
Quantità di siero trasformato (Kg)		ACIDITÀ	Note
		(°SH/50 ml)	(pH )
		DEACIDIFICAZIONE	
		Si	No

TECNOLOGIA				
	Tipologia	Dose		Note
		(g/Kg)	(l/100)	
Acidificanti				
AGGIUNTE				
		Dose		
		(g/Kg)	(g/Kg)	
Sale grosso				
Latte				
Panna				
Latticello				
Numero di munte				

OPERAZIONI IN CALDAIA					
	Ora	T (°C)	Durata	(min)	Note
Inizio riscaldamento					
Aggiunta sale grosso					
Aggiunta latte					
Aggiunta panna					
Aggiunta latte/panna					
Aggiunta latticello					
Inserimento acidificante					
Fine precipitazione ed estrazione			Riscaldamento		
			Precipitazione (affioramento)		
			Totale della lavorazione		

DURATA	Ore	Note
Spurgo per gravità		

Ulteriori indicazioni:	
------------------------	--

Data

Firma e timbro del tecnico

**Scheda 3 (Y): Scheda di registrazione del processo produttivo dello YOGURT****SISSAR 2023. Consulenza ed assistenza specialistica altamente qualificata.****Linee guida per il settore lattiero-caseario, con particolare attenzione alle realtà montane e dell'alpeggio.**

Denominazione azienda:		Data:		Condizioni meteo:	
Casaro:					
Tipo di Caldaia:					
Tipo di Riscaldamento (Legna=1 Altro=0):					
Quantità di latte trasformato:	Vaccino (Kg)		Aggiunta di latte caprino (Kg)		

TECNOLOGIA					
Starter	Dose	Acidità		Ora inserimento	Note
Tipo	(g/Kg)	(°SH/50 ml)	(pH )		
Temperatura di conservazione (°C) del latte					
Numero di munte					

RILIEVO ACIDITA'					
	CONSERVATO		FRESCO		Note
	(°SH/50 ml)	(pH )	(°SH/50 ml)	(pH )	
Latte vaccino					
Latte caprino					
Miscela in caldaia					
Fine incubazione					

LUECOCYTEST (-;±;+;++)	Note:
------------------------	-------

PREPARAZIONE DEL LATTE	
Metodo di concentrazione	
Omogenizzazione	

OPERAZIONI IN CALDAIA					
	Or a	T (°C)	Durata	(min)	
Inizio pastorizzazione			Pastorizzazione		
Fine riscaldamento-inizio raffreddamento			Raffreddamento		
Fine raffreddamento-inserimento			Incubazione		Rottura (Si/No)
Inizio raffreddamento a 10 °C			Raffreddamento a 10 °C		Not e
				(giorni )	
Inizio stoccaggio a 4°C			Stoccaggio		
Inizio conservazione			Shelf life		

Ulteriori indicazioni:

Data

Firma e timbro del tecnico



**Scheda 3 (CCM): Scheda di registrazione del processo produttivo della CACIOTTA CAPRINA DI MALGA SISSAR 2023. Consulenza ed assistenza specialistica altamente qualificata.**

**Linee guida per il settore lattiero-caseario, con particolare attenzione alle realtà montane e dell'alpeggio.**

Denominazione azienda:		Data:		Condizioni meteo:	
Casaro:					
Tipo di Caldaia:					
Tipo di Riscaldamento (Legna=1 Altro=0):					
Quantità di latte trasformato:					
TECNOLOGIA					
	Dose (g/Kg)	Acidità °SH      pH		Note	
Lattoinnesto naturale					
Inoculo indiretto					
Fermento					
Coagulante		Tipo:			
Temperatura di conservazione (°C) del latte					
Numero di munte					
RILIEVO ACIDITA'					
	CONSERVATO (°SH/50 ml) (pH )		FRESCO (°SH/50 ml) (pH )		Note
Latte					
Miscela in caldaia					
Siero dopo rottura cagliata					
Siero finale					
LUECOCYTEST (-;±;+;++)		Note:			
OPERAZIONI IN CALDAIA					
	Ora	T (°C)	Durata	(min)	
Inserimento lattoinnesto o starter			Incubazione		
Inserimento caglio			Coagulazione		
Inizio 1ª rottura			Sosta tra le due rotture		Tipo di rottura (R-M-N)
Fine rottura					
Inizio 2ª rottura			Durata 2ª rottura		Note
Ripresa del riscaldamento			Riscaldamento		
Fine riscaldamento					
Fine lavorazione ed estrazione			Totale Lavorazione		
STUFATURA					
	Ora	T (°C)	Durata	(min)	Note
Inizio stufatura			1ª sosta sotto stufatura		
1° rivoltamento sotto stufatura			2ª sosta sotto stufatura		
2° rivoltamento sotto stufatura			3ª sosta sotto stufatura		
3° rivoltamento sotto stufatura			4ª sosta sotto stufatura		
Fine stufatura			Stufatura		

Sosta a temperatura ambiente		Temperatura (°C)		Durata (min)	Note
Salatura a secco (Si=1 NO=1)			Numero di volte		
PARAMETRI DELLA SALAMOIA					Note
Acidità		Concentrazione	Temperatura	Durata	
(°SH/50 ml)	(pH)	(°Bé)	(°C)	(ore)	
MATURAZIONE IN FRIGO			Note		
T (°C)	N. rivoltamenti	Durata (ore)			
STAGIONATURA			Note		
U.R. (%)	T (°C)	Durata (giorni)			
Ulteriori indicazioni:					

Data

Firma e timbro del tecnico

**Scheda 3 (CCMC): Scheda di registrazione del processo produttivo della CACIOTTA CAPRINA nei mini-caseifici****SISSAR 2023. Consulenza ed assistenza specialistica altamente qualificata.****Linee guida per il settore lattiero-caseario, con particolare attenzione alle realtà montane e dell'alpeggio.**

Denominazione azienda:		Data:		Condizioni meteo:	
Casaro:					
Tipo di Caldaia:					
Quantità di latte trasformato:					
TECNOLOGIA					
	Dose (g/Kg)	Acidità °SH      pH		Note	
Lattoinnesto naturale					
Inoculo indiretto					
Fermento					
Coagulante		Tipo:			
Temperatura di conservazione (°C) del latte					
Numero di munte					
RILIEVO ACIDITA'					
	CONSERVATO (°SH/50 ml) (pH )		FRESCO (°SH/50 ml) (pH )		Note
Latte					
Miscela in caldaia					
Siero dopo rottura cagliata					
Siero finale					
LUECOCYTEST (-;±;+;++)	Note:				
OPERAZIONI IN CALDAIA					
	Ora	T (°C)	Durata	(min)	
Inserimento lattoinnesto o starter			Incubazione		
Inserimento caglio			Coagulazione		
Inizio 1ª rottura			Sosta tra le due rotture		Tipo di rottura (R-M-N)
Fine rottura					
Inizio 2ª rottura			Durata 2ª rottura		Note
Ripresa del riscaldamento			Riscaldamento		
Fine riscaldamento					
Fine lavorazione ed estrazione			Totale Lavorazione		
STUFATURA					
	Ora	T (°C)	Durata	(min)	Note
Inizio stufatura			1ª sosta sotto stufatura		
1° rivoltamento sotto stufatura			2ª sosta sotto stufatura		
2° rivoltamento sotto stufatura			3ª sosta sotto stufatura		
3° rivoltamento sotto stufatura			4ª sosta sotto stufatura		
Fine stufatura			Stufatura		

Sosta a temperatura ambiente		Temperatura (°C)		Durata (min)	Note
Salatura a secco (Si=1 NO=1)			Numero di volte		
PARAMETRI DELLA SALAMOIA					Note
Acidità		Concentrazione	Temperatura	Durata	
(°SH/50 ml)	(pH)	(°Bé)	(°C)	(ore)	
MATURAZIONE IN FRIGO			Note		
T (°C)	N. rivoltamenti	Durata (ore)			
STAGIONATURA			Note		
U.R. (%)	T (°C)	Durata (giorni)			
Ulteriori indicazioni:					

Data

Firma e timbro del tecnico

**Scheda 3 (RCMF): Scheda di registrazione del processo produttivo della RICOTTA CAPRINA DI MALGA FRESCA**

**SISSAR 2023. Consulenza ed assistenza specialistica altamente qualificata.**

**Linee guida per il settore lattiero-caseario, con particolare attenzione alle realtà montane e dell'alpeggio.**

Denominazione azienda:		Data:	Condizioni meteo:
Casaro:			
Tipo di Caldaia:			
Tipo di Riscaldamento (Legna=1 Altro=0):			
Quantità di siero trasformato (Kg)		ACIDITÀ	Note
		(°SH/50 ml)	(pH )
		DEACIDIFICAZIONE	
		Si	No

TECNOLOGIA				
	Tipologia	Dose		Note
		(g/Kg)	(l/100)	
Acidificanti				
AGGIUNTE				
		Dose		
		(g/Kg)	(g/Kg)	
Sale grosso				
Latte				
Panna				
Latticello				
Numero di munte				

OPERAZIONI IN CALDAIA					
	Ora	T (°C)	Durata	(min)	Note
Inizio riscaldamento					
Aggiunta sale grosso					
Aggiunta latte					
Aggiunta panna					
Aggiunta latte/panna					
Aggiunta latticello					
Inserimento acidificante					
Fine precipitazione ed estrazione			Riscaldamento		
			Precipitazione (affioramento)		
			Totale della lavorazione		

DURATA	Ore	Note
Spurgo per gravità		

Pressatura		
Affumicatura		
Ulteriori indicazioni:		

Data

Firma e timbro del tecnico

**Scheda 3 (RCMA): Scheda di registrazione del processo produttivo della RICOTTA CAPRINA DI MALGA AFFUMICATA**

**SISSAR 2023. Consulenza ed assistenza specialistica altamente qualificata.**

**Linee guida per il settore lattiero-caseario, con particolare attenzione alle realtà montane e dell'alpeggio.**

Denominazione azienda:		Data:		Condizioni meteo:	
Casaro:					
Tipo di Caldaia:					
Tipo di Riscaldamento (Legna=1 Altro=0):					
Quantità di siero trasformato (Kg)		ACIDITÀ		Note	
		(°SH/50 ml)	(pH )		
		DEACIDIFICAZIONE			
		Si	No		
TECNOLOGIA					
	Tipologia	Dose		Note	
		(g/Kg)	(l/100)		
Acidificanti					
AGGIUNTE					
	Dose				
	(g/Kg)	(g/Kg)			
Sale grosso					
Latte					
Panna					
Latticello					
Numero di munte					
OPERAZIONI IN CALDAIA					
	Ora	T (°C)	Durata	(min)	Note
Inizio riscaldamento					
Aggiunta sale grosso					
Aggiunta latte					
Aggiunta panna					
Aggiunta latte/panna					
Aggiunta latticello					
Inserimento acidificante					
Fine precipitazione ed estrazione			Riscaldamento		
			Precipitazione (affioramento)		
			Totale della lavorazione		
DURATA	Ore	Note			

Spurgo per gravità		
Pressatura		
Affumicatura		
Ulteriori indicazioni:		

Data

Firma e timbro del tecnico



**Scheda 3 (RCMCF): Scheda di registrazione del processo produttivo della RICOTTA CAPRINA FRESCA nei mini-caseifici**

**SISSAR 2023. Consulenza ed assistenza specialistica altamente qualificata.**

**Linee guida per il settore lattiero-caseario, con particolare attenzione alle realtà montane e dell'alpeggio.**

Denominazione azienda:		Data:	Condizioni meteo:
Casaro:			
Tipo di Caldaia:			
Tipo di Riscaldamento (Legna=1 Altro=0):			
Quantità di siero trasformato (Kg)	ACIDITÀ		Note
	(°SH/50 ml)	(pH )	
	DEACIDIFICAZIONE		
	Si	No	

TECNOLOGIA				
	Tipologia	Dose		Note
		(g/Kg)	(l/100)	
Acidificante				
AGGIUNTE				
		Dose		
		(g/Kg)	(g/Kg)	
Sale grosso				
Latte				
Panna				
Latticello				
Numero di munte				

OPERAZIONI IN CALDAIA					
	Ora	T (°C)	Durata	(min)	Note
Inizio riscaldamento					
Aggiunta sale grosso					
Aggiunta latte					
Aggiunta panna					
Aggiunta latte/panna					
Aggiunta latticello					
Inserimento acidificante					
Fine precipitazione ed estrazione			Riscaldamento		
			Precipitazione (affioramento)		
			Totale della lavorazione		

DURATA	Ore	Note
Spurgo per gravità		
Ulteriori indicazioni:		

--	--

Data

Firma e timbro del tecnico