

CCIAA-ODC GENOVA	MOD. ODC 4	VERBALE DI PRELIEVO ED ESAME ORGANOLETTICO FORMAGGIO A PASTA MOLLE PER LA FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO IGP	Ed. 02 Rev. 00
---------------------	------------	---	-------------------

ALLEGATO AL VERBALE N.

--	--	--

Data Produttore

Viene individuata un'unità di prodotto estratta casualmente tra i lotti di formaggio a pasta molle

Lotto n.....

1. ESAME DELLE CARATTERISTICHE FISICHE

FORMA
 DIMENSIONI
 PESO
 DIFETTI

VALUTAZIONE ESAME FISICO:

- ☐ NEGATIVA si ripete l'analisi (punto 1.2)
- ☐ POSITIVA si procede al prelievo del campione per l'analisi chimico-fisica (punto 2)

1.2 VERIFICA ALTRE EVENTUALI UNITÀ DI PRODOTTO CHE COMPONGONO IL LOTTO

Viene verificata la totalità delle unità che compongono il lotto, per il/i parametro/i risultato non conforme, con esclusione delle unità non rispondenti ai requisiti.

Sono state escluse n. / unità.

2. ESAME DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VALUTAZIONE ASPETTO DELLA PASTA

COLORE
 OCCHIATURE
 STRUTTURA
 ALTERAZIONI

VALUTAZIONE PERCEZIONI OLFATTIVE – GUSTATIVE - TATTILI

ODORE/AROMA
 SAPORE
 STRUTTURA
 ALTERAZIONI

VALUTAZIONE ESAME ORGANOLETTICO:

- ☐ NEGATIVA si esclude il lotto dalla destinazione IGP e si ripete l'analisi (dal punto 1)
- ☐ POSITIVA si procede al prelievo del campione per l'analisi chimico-fisica (punto 3)

