

**SCHEDA DI PRODUZIONE DEL CASEIFICIO** | \_\_\_\_\_ | (1)  
 n. | \_\_\_\_\_ | del | \_\_\_\_\_ | (2)  
 giorno / mese / anno

<b>CONTENITORE/I di provenienza (3)</b>	
<b>DATA di conferimento (4)</b>	
<b>LATTE utilizzato in litri (5)</b>	
<b>ORA DI INIZIO DELLA CASEIFICAZIONE (6)</b>	Ora e minuti _____
<b>LATTOINNESTO, SIEROINNESTO, SCOTTAINNESTO AUTOPRODOTTO (7)</b>	<input type="checkbox"/> utilizzato <input type="checkbox"/> NON utilizzato
<b>COLTURE DI CEPPI AUTOCTONI SELEZIONATI (8):</b>	<input type="checkbox"/> utilizzato <input type="checkbox"/> NON utilizzato  Azienda fornitrice _____ Codifica lotto di fornitura _____
<b>CAGLIO IN PASTA IMPIEGATO (9)</b>  <input type="checkbox"/> di agnello <input type="checkbox"/> di capretto  Azienda fornitrice _____ Codifica lotto di fornitura _____	Quantità utilizzata _____ (in grammi per 100 litri di latte utilizzato)  Ora e minuti _____ dell'utilizzo  Minuti dall'inizio della trasformazione _____
<b>COAGULAZIONE (10):</b>	Temperatura _____ °C  Tempo di presa _____ (minuti)
<b>RASSODAMENTO (11)</b>	Tempo di rassodamento _____ (minuti)
<b>ROTTURA DELLA CAGLIATA E DIMENSIONI DEL COAGULO CASEOSO (12)</b>	Tempo della rottura _____ (minuti)  <input type="checkbox"/> Chicco di miglio
<b>SALAGIONE (13)</b>	Identificazione della/e salina/e utilizzata/e: _____  Tempo di immersione delle forme in salamoia _____ (ore)

☐ barrare solo la casella utile

NUMERO DI FORME (14)	PESO IN KG DELLE FORME (15)	CODIFICA DEL LOTTO (16)

**Note descrittive:**

- (1) codice di identificazione del produttore (FS70 – FS75 ecc.)
- (2) numerazione progressiva e data della scheda
- (3) indicare il codice identificativo del/dei contenitore/i del latte stoccato
- (4) indicare la data/le date di conferimento del latte stoccato
- (5) indicare la quantità complessiva, espressa in litri, del latte utilizzato per la lavorazione cui la scheda si riferisce;
- (6) indicare l'ora e i minuti di inizio trasformazione
- (7) indicare esclusivamente l'utilizzo o meno del lattoinnesto/sieroinnesto/scottainnesto di produzione aziendale
- (8) indicare esclusivamente l'utilizzo o meno delle colture; la ragione sociale dell'azienda fornitrice delle colture e la codifica del lotto di fornitura assegnata all'azienda fornitrice
- (9) barrare la casella corrispondente alla tipologia di caglio impiegato ed indicare la ragione sociale dell'azienda fornitrice, la codifica del lotto di fornitura assegnata all'azienda fornitrice, la quantità utilizzata, l'ora dell'utilizzo (in alternativa i minuti dall'inizio trasformazione)
- (10) indicare la temperatura di coagulazione della massa in trasformazione (34°C in primavera/estate – 36°C nel periodo invernale) ed i minuti necessari al suo ottenimento (tra 12 e 17)
- (11) indicare i minuti impiegati per il suo ottenimento (da 25 a 28)
- (12) indicare i minuti al suo ottenimento (3 circa) e barrare la casella se ottenuta conforme
- (13) identificare la salina utilizzata e indicare le ore di salamoia (circa 36 – 48)
- (14) indicare il numero delle forme prodotte
- (15) indicare il peso in kg delle forme prodotte
- (16) indicare il codice identificativo attribuito al lotto di produzione