

CSQA Certificazioni Srl Tel. 0445 313011 - Fax 0445 313070 e-mail: csqa@csqa.it	Cioccolato di Modica I.G.P. Scheda lavorazione lotto ⁽¹⁾	MOD 002
--	--	----------------

Azienda _____

Data e ora _____ Lotto _____

Ingredienti obbligatori

Materie prime	% su impasto
<input type="checkbox"/> - Pasta amara di cacao	
<input type="checkbox"/> -Zucchero anche di canna raffinato o integrale	

Ingredienti facoltativi come da disciplinare

% su impasto e lotto

Aromi Naturali	
Spezie	
Frutta anche secca o disidratata	
Sale	
<input type="checkbox"/> -	

Processo Produttivo Art. 5 par. 5,2

Rif. Disciplinare

Conforme

Scioglimento massa di cacao	T° al cuore max 50 °C	
Aggiunta zucchero ed eventuali ingredienti ammessi e mescolatura	5,2,2	
Tempraggio e modellatura	5.2.3.	
Porzionatura ed immissione in stampi	5.2.4.	
Battitura o vibrazione	per 1 - 3 minuti	
Raffreddamento Indicare ora inizio _____	Temperatura 5-15 °C	
Stabilizzazione	Umidità 40-55%	
Sformatura	Entro 12 ore h. dal raffr	

Composizione lotto finale CIOCCOLATO DI MODICA IGP

Ingrediente aggiunto:	Peso Barrette	n° Barrette

Caratteritiche organolettiche Conformi ☐ Non conformi ☐

Caratteristiche fisiche Conformi ☐ Non conformi ☐

FIRMA _____

1 Impiegare una scheda per ogni lotto

La presente scheda di lavorazione, compilata in tutte le sue parti, deve essere conservata e resa disponibile ai controlli ispettivi di CSQA.