

	Mozzarella di Gioia del Colle DOP Scheda di produzione	MOD 005
		DPC074 Rev. 0 del 25/01/2021

Azienda:	Data:	Lotto:
----------	-------	--------

Latte avviato alla produzione	Quantità (q.li)	Tank di Provenienza	N° mungiture	Ore dalla prima mungitura

Latte: ☐ Pastorizzato ☐ Termizzato ☐ Nessun trattamento

Aggiunta di siero-innesto	Quantità	Acidità (°SH/50 ml)	Lotto \ lavorazione di origine	Ora

Caldaia\polivalente n° _____ Riscaldamento latte alla temperatura di _____ °C

Aggiunta caglio di vitello	Quantità	Lotto	Ora

Ora fine coagulazione _____ e rottura della cagliata alla dimensione di piccola nocciola: ☐ **SI** ☐ **NO**

Estrazione cagliata	PH	Ora

Filatura	T acqua	Quantità di sale g/l

Rassodamento in acqua fredda: ☐ **SI** ☐ **NO**

Produzione Mozzarella di Gioia del Colle DOP

Forma (sferoidale, di nodo o di treccia)	Numero pezzi	Classe di peso	Totale peso (Kg)

Caratteristiche Fisiche e organolettiche (sapore, odore, aspetto esterno e pasta al taglio)

☐ **CONFORME** ☐ **NON CONFORME** Note _____

Confezionamento Mozzarella di Gioia del Colle DOP

Forma	Date e ora confezionamento	Quantità confezionata (Kg)	Numero confezioni	Lotto confezionamento	Etichetta ID approvazione