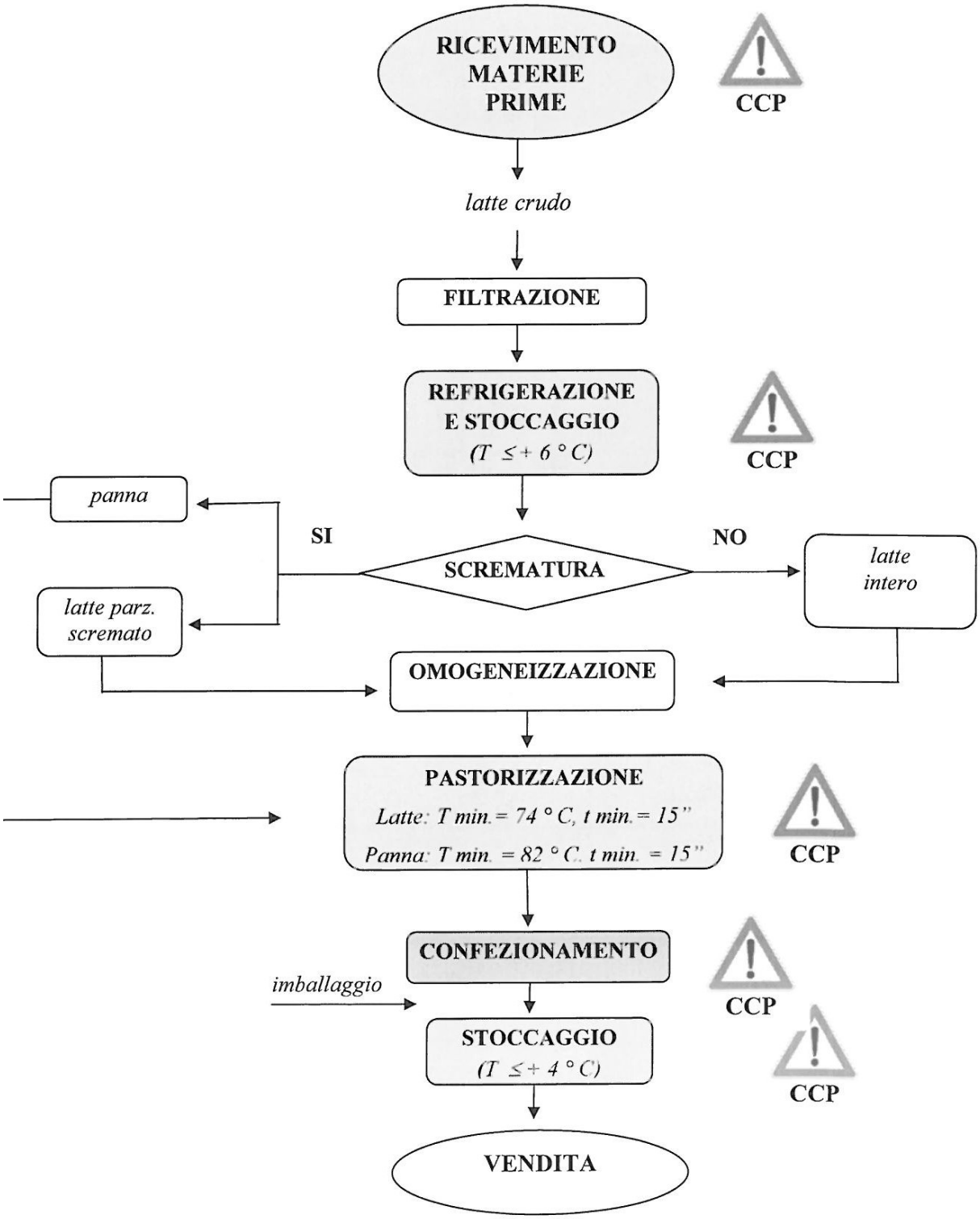
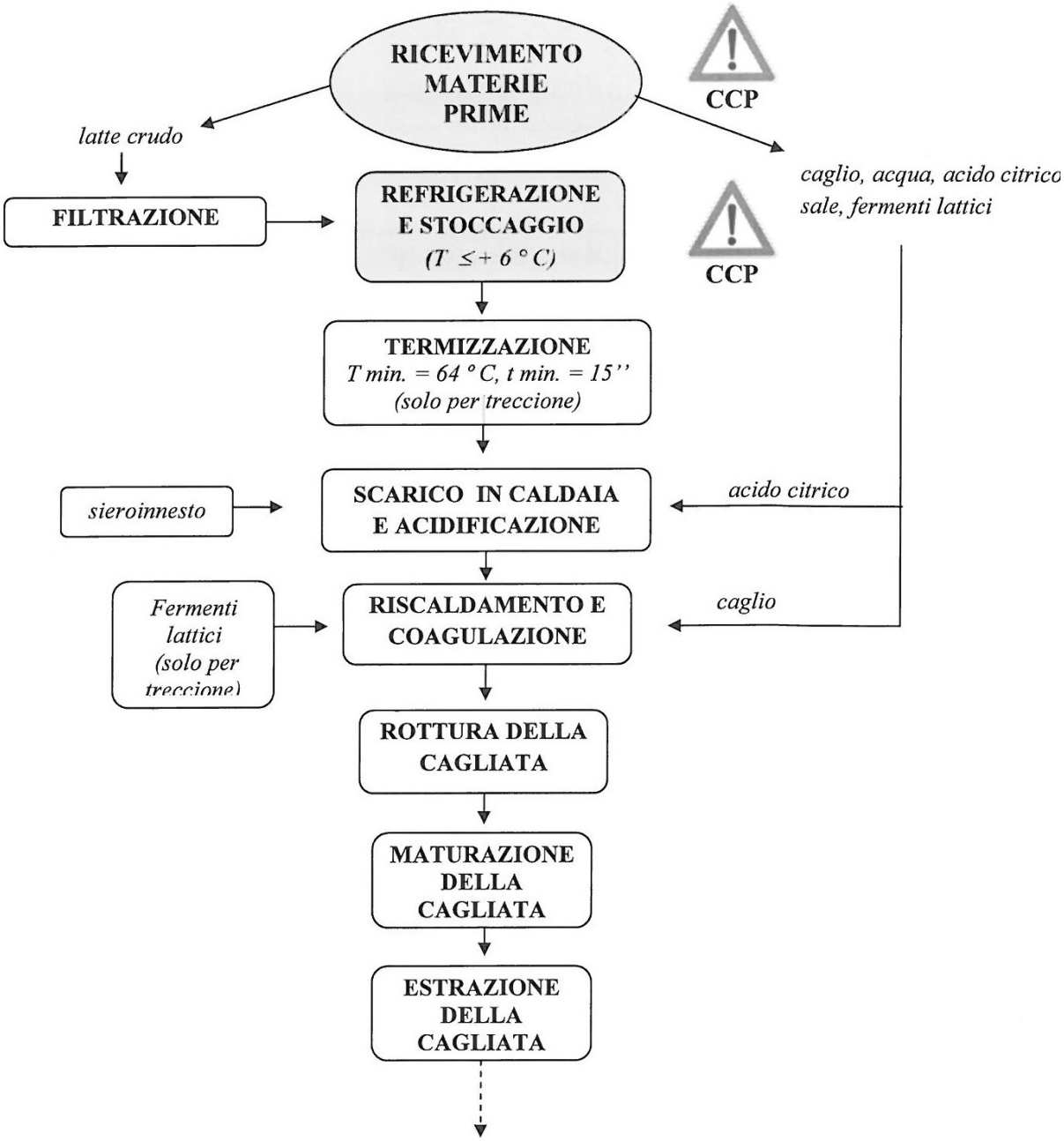
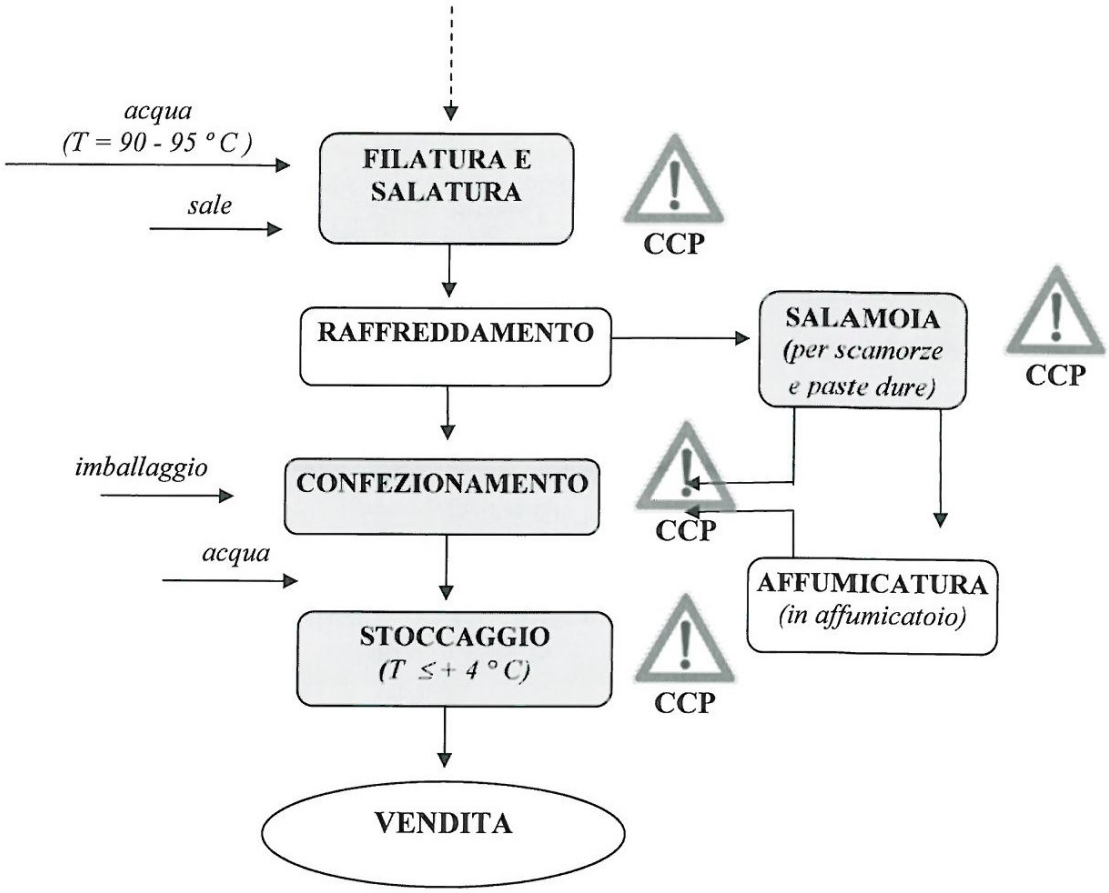
3.1 DIAGRAMMI DI FLUSSO

3.1.1 LATTE FRESCO E PANNA FRESCA PASTORIZZATI

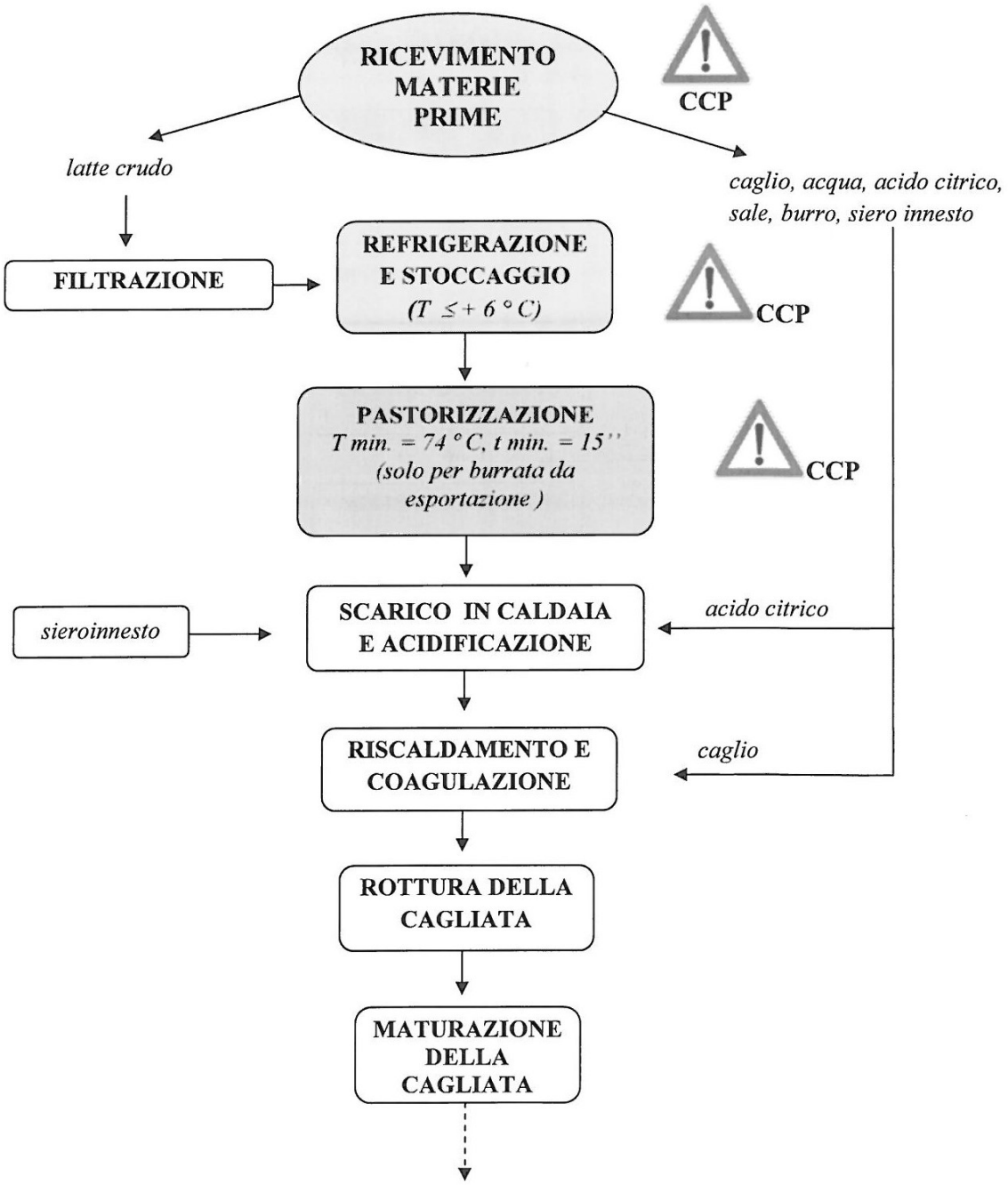


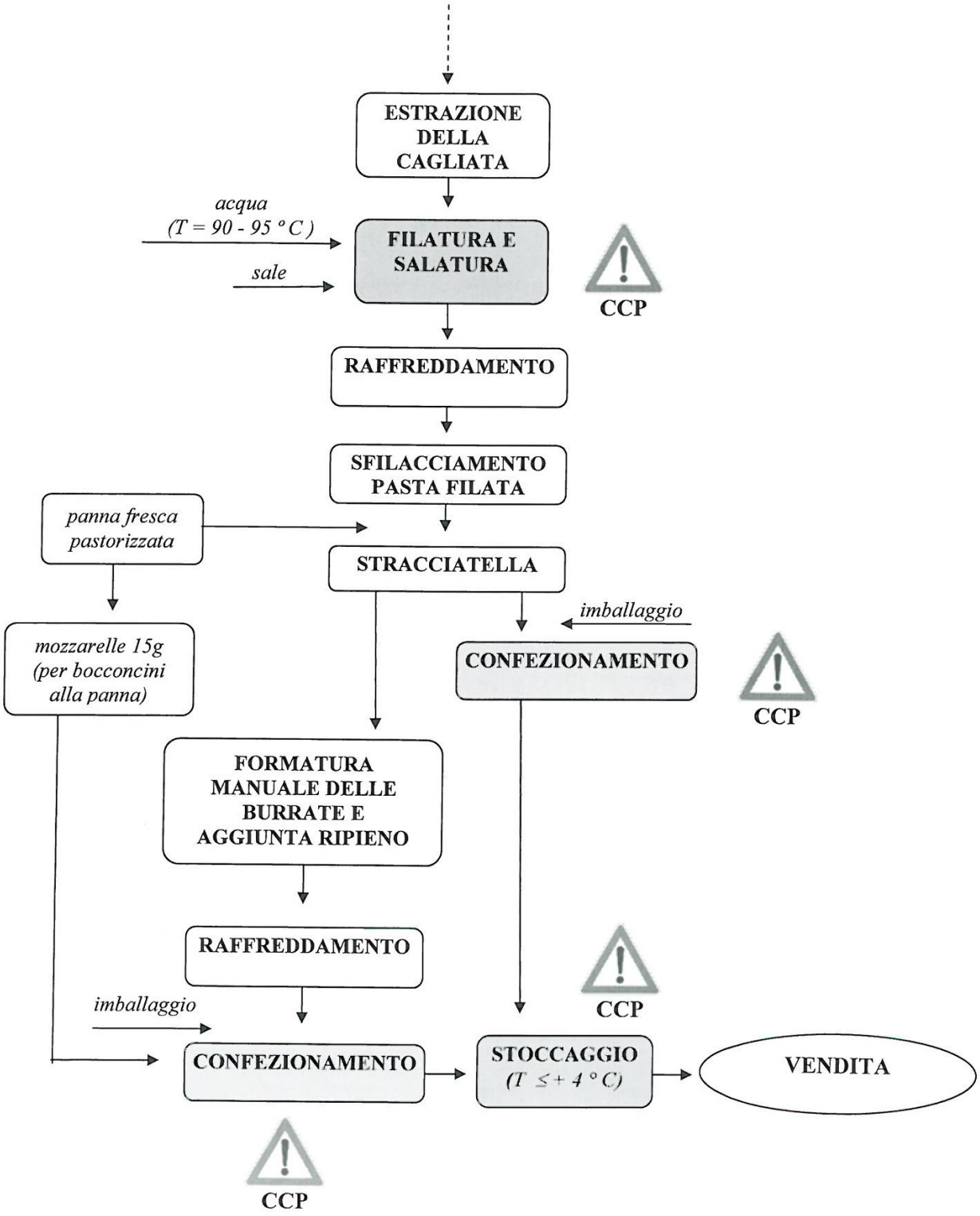
3.1.2 FORMAGGI A PASTA FILATA (Mozzarella, Scamorza, Treccione, Caciocavallo)



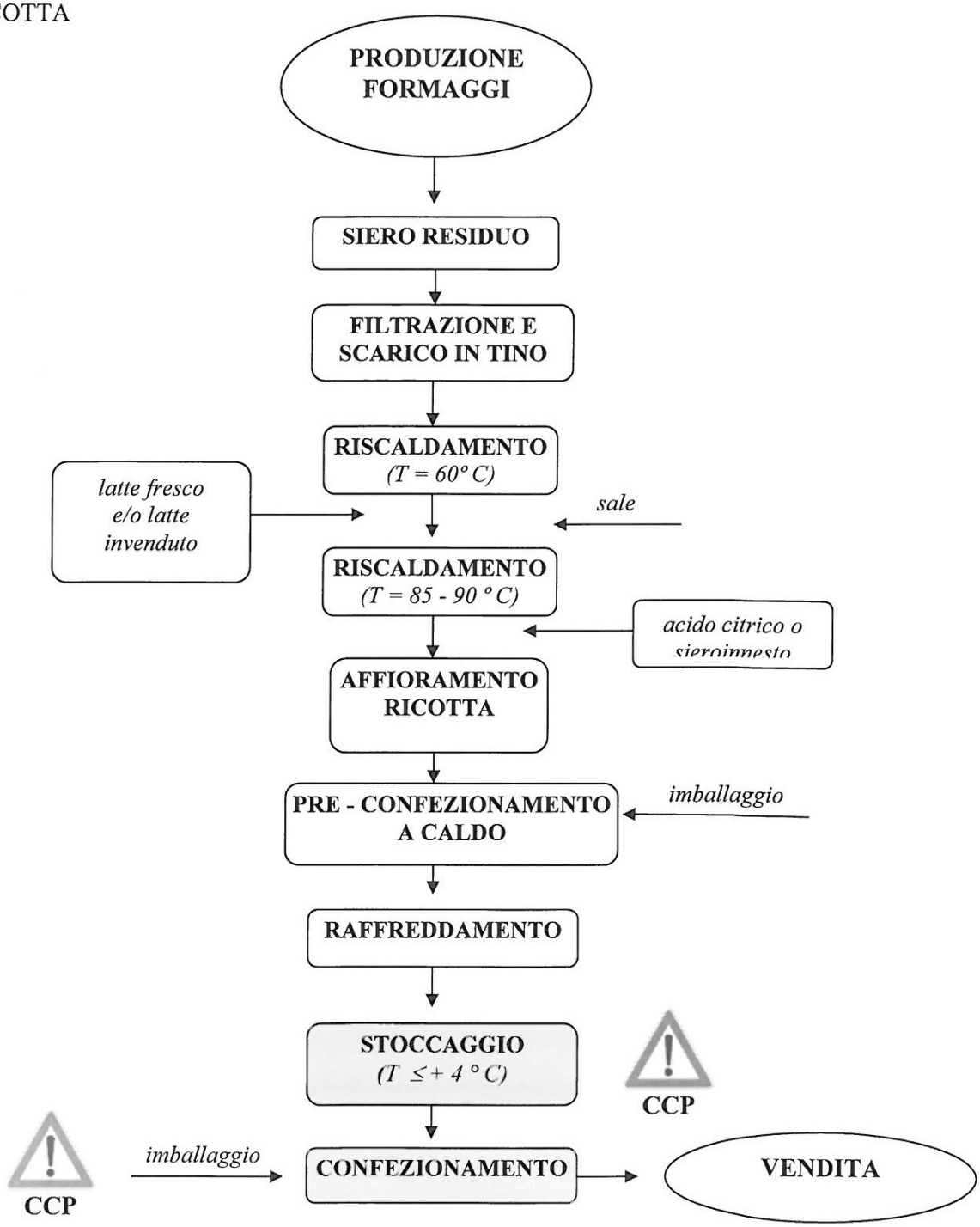

acqua
(T = 90 - 95 °C)
sale
FILATURA E SALATURA
CCP
RAFFREDDAMENTO
SALAMOIA
(per scamorze e paste dure)
CCP
imballaggio
CONFEZIONAMENTO
CCP
acqua
AFFUMICATURA
(in affumicatoio)
STOCCAGGIO
(T ≤ + 4 °C)
CCP
VENDITA

3.1.4 FORMAGGI A PASTA FILATA CON PANNA (Stracciatella, Burrata, Bocconcini alla panna)

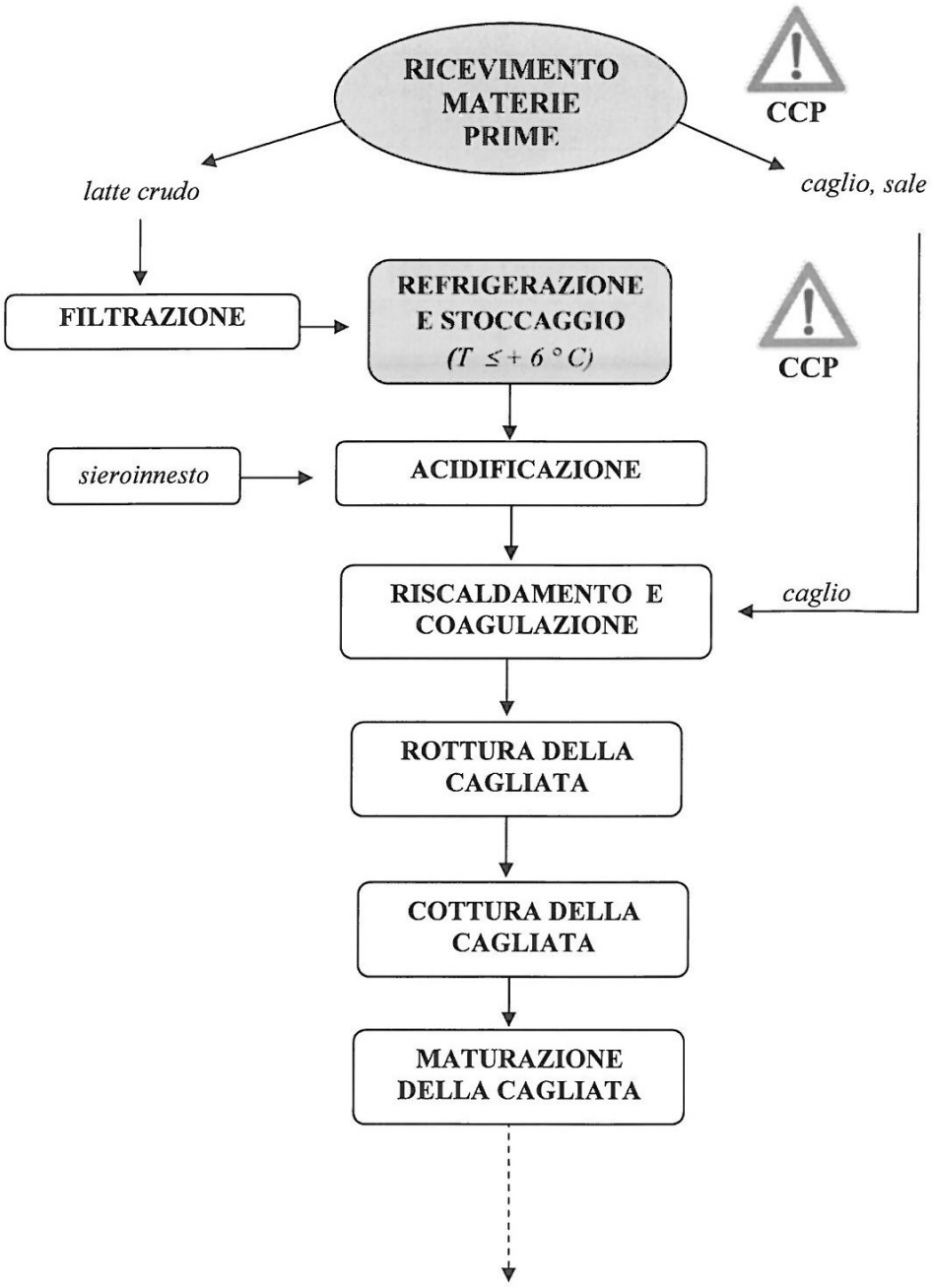


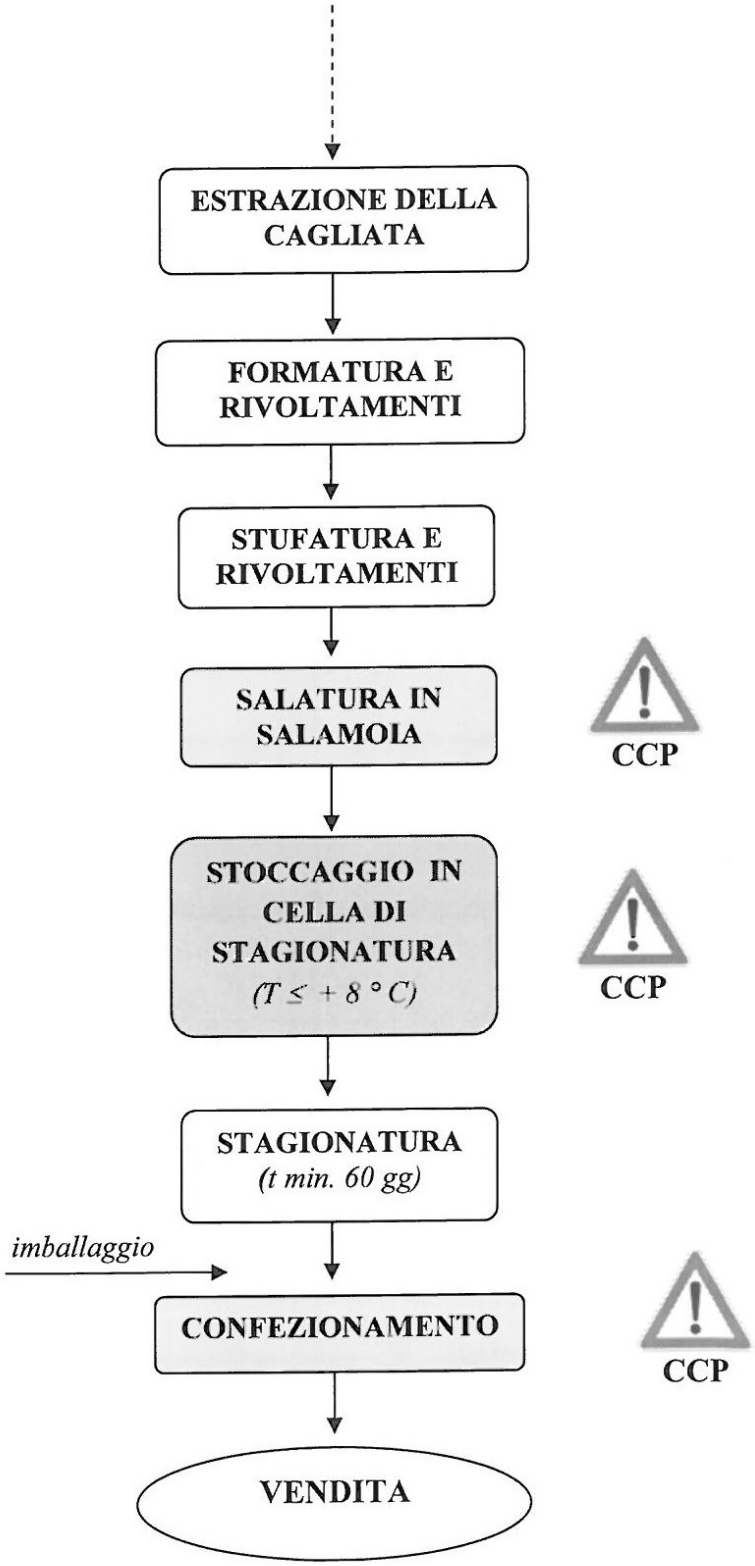

ESTRAZIONE DELLA CAGLIATA
acqua (T = 90 - 95 °C)
sale
FILATURA E SALATURA
CCP
RAFFREDDAMENTO
SFILACCIAMENTO PASTA FILATA
panna fresca pastorizzata
STRACCIATELLA
imballaggio
mozzarelle 15g (per bocconcini alla panna)
CONFEZIONAMENTO
CCP
FORMATURA MANUALE DELLE BURRATE E AGGIUNTA RIPIENO
RAFFREDDAMENTO
CCP
imballaggio
CONFEZIONAMENTO
STOCCAGGIO (T ≤ + 4 °C)
VENDITA
CCP

3.1.5 RICOTTA


PRODUZIONE FORMAGGI
SIERO RESIDUO
FILTRAZIONE E SCARICO IN TINO
RISCALDAMENTO (T = 60° C)
latte fresco e/o latte invenduto
sale
RISCALDAMENTO (T = 85 - 90 ° C)
acido citrico o
AFFIORAMENTO RICOTTA
PRE - CONFEZIONAMENTO A CALDO
imballaggio
RAFFREDDAMENTO
STOCCAGGIO (T ≤ + 4 ° C)
CCP
CCP
imballaggio
CONFEZIONAMENTO
VENDITA

3.1.8 FORMAGGIO SEMI – STAGIONATO




ESTRAZIONE DELLA CAGLIATA
FORMATURA E RIVOLTAMENTI
STUFATURA E RIVOLTAMENTI
SALATURA IN SALAMOIA
CCP
STOCCAGGIO IN CELLA DI STAGIONATURA
(T ≤ + 8 ° C)
CCP
STAGIONATURA
(t min. 60 gg)
imballaggio
CONFEZIONAMENTO
CCP
VENDITA