

## MOZZARELLA S.T.G.

## PIANO DEI CONTROLLI PER LA VERIFICA DELLA CONFORMITÀ DEL PRODOTTO E DEL PROCEDIMENTO DI FABBRICAZIONE

## Controlli interni

N.	Fase descrizione	Requisito	Modalità di gestione e verifica da parte del fabbricante		Frequenza verifiche	Registrazioni prodotte
1	Materie prime (par. 8a)	Latte che arriva crudo in stabilimento, eventualmente regolato solo in materia grassa	Riceve e stocca separatamente il latte crudo destinato alla lavorazione della Mozzarella STG, che eventualmente standardizza in linea	Verifica delle tipologie di latte ricevuto in stabilimento, della rintracciabilità del latte destinato o STG e dell'eventuale regolazione	Ogni consegna	Registro fornitori, registrazione entrate e stoccaggi
		Lattoinnesto naturale preparato da latte crudo di raccolta (non refrigerato per 1° lattoinnesto)	Riceve e stocca separatamente latte non refrigerato e latte refrigerato	Verifica dello stoccaggio separato di due tipi di latte Verifica della temperatura e dell'origine del latte utilizzato per la preparazione del lattoinnesto	Ogni consegna	Registrazione di entrate, stoccaggi e utilizzi del latte di raccolta
		Caglio bovino a titolo di pepsina 20-30%	Acquista caglio bovino conforme e richiede ai fornitori certificati analitici di conformità	Verifica certificati Prova di verifica presso laboratori	Ogni consegna Una volta l'anno	Conserva certificati di analisi
2	Preparazione del lattoinnesto naturale (par. 8b)	Secondo prescrizioni del disciplinare: conformità ai parametri previsti	Rispetta le modalità previste dal disciplinare	Verifica della corretta esecuzione	Ogni preparazione	Schede di lavorazione
3	Caratteristiche del lattoinnesto finale (par. 8b)	Acidità	Impiega solo lattoinnesto conforme	Effettua analisi sistematica dell'acidità	Ogni preparazione	Scheda di lavorazione
		Contenuto di streptococchi lattici termofili		Effettua verifica microbiologica Caratterizza ceppi	Ogni settimana Ogni anno	Registri CQ
		Attività fosfatasi negativa		Effettua analisi sistematica della fosfatasi	Ogni settimana	
		Utilizzato entro tre giorni dalla preparazione		Verifica corretto utilizzo	Ogni preparazione	Registrazione preparazione ed utilizzo
4	Procedimento di fabbricazione (par. 8c)	Latte che arriva crudo allo stabilimento	Impiega solo latte conforme e garantisce tracciabilità materie prima impiegata		Ogni lavorazione	Schede di lavorazione
		Tutte le fasi vengono effettuate di seguito, in ciclo continuo, in loco	Effettua tutte le operazioni in loco, di seguito, dal ricevimento latte al confezionamento del prodotto finito		Ogni lavorazione	
		Se viene effettuata la prematurazione del latte impiega solo di lattoinnesto naturale	Se prematura il latte, utilizza il lattoinnesto naturale	Verifica effettuazione prematurazione con solo lattoinnesto naturale	Ogni lavorazione	Scheda di stoccaggio latte e di utilizzo lattoinnesto
		Pastorizzazione a 71,7 °C per 15 secondi minimo o trattamento equivalente	Esegue trattamento latte secondo disposizioni, dando evidenza di tempo/temperatura	Verifica corretta esecuzione del trattamento Verifica calibrazione sonde e misuratori portata	Ogni lavorazione Ogni 6 mesi	Grafico registraz. Schede calibrazione sonde e misuratori