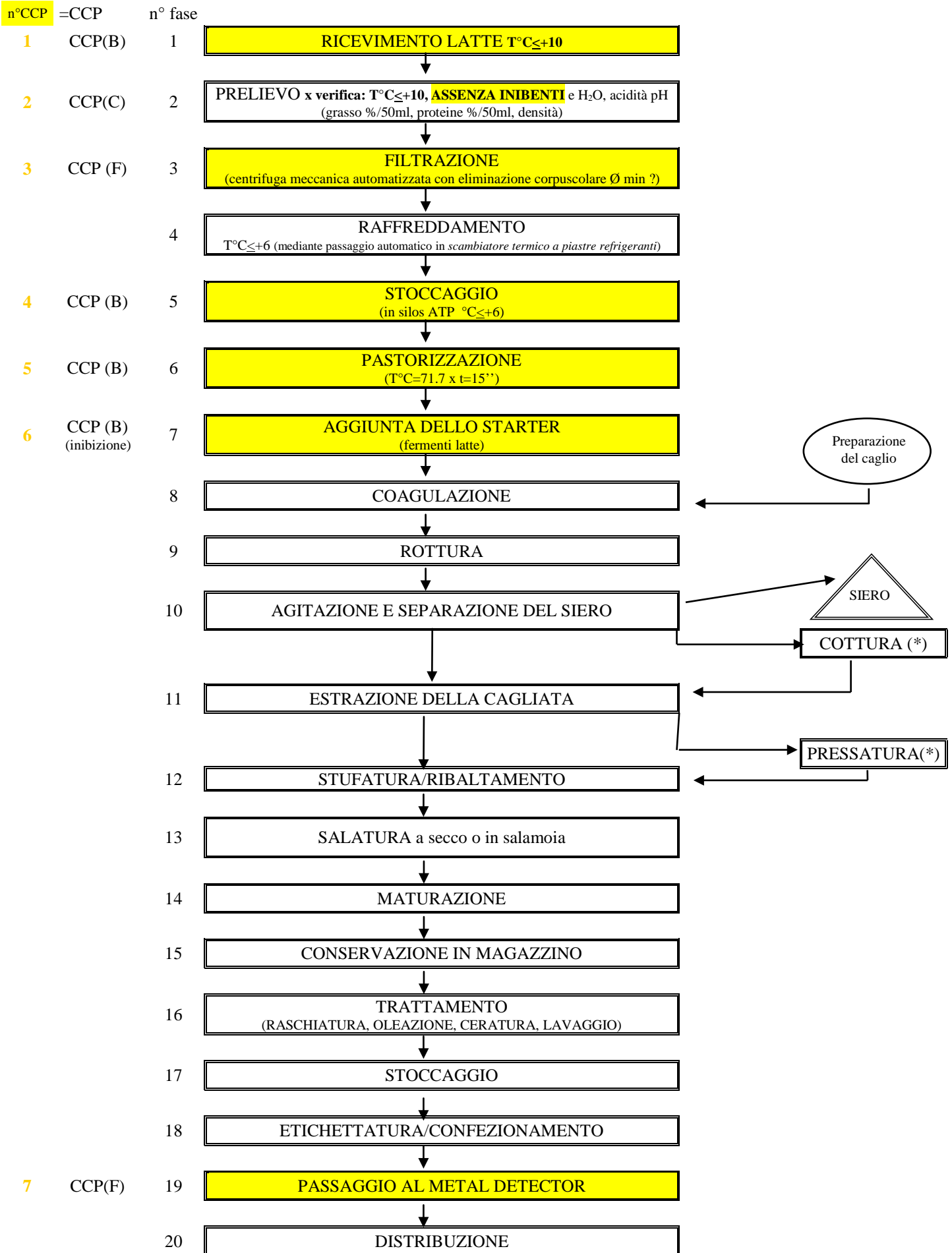


Diagramma 2

PRODUZIONE DI FORMAGGI DURI E NON MONO LATTE O MISTI



(*) = FORMAGGI DURI

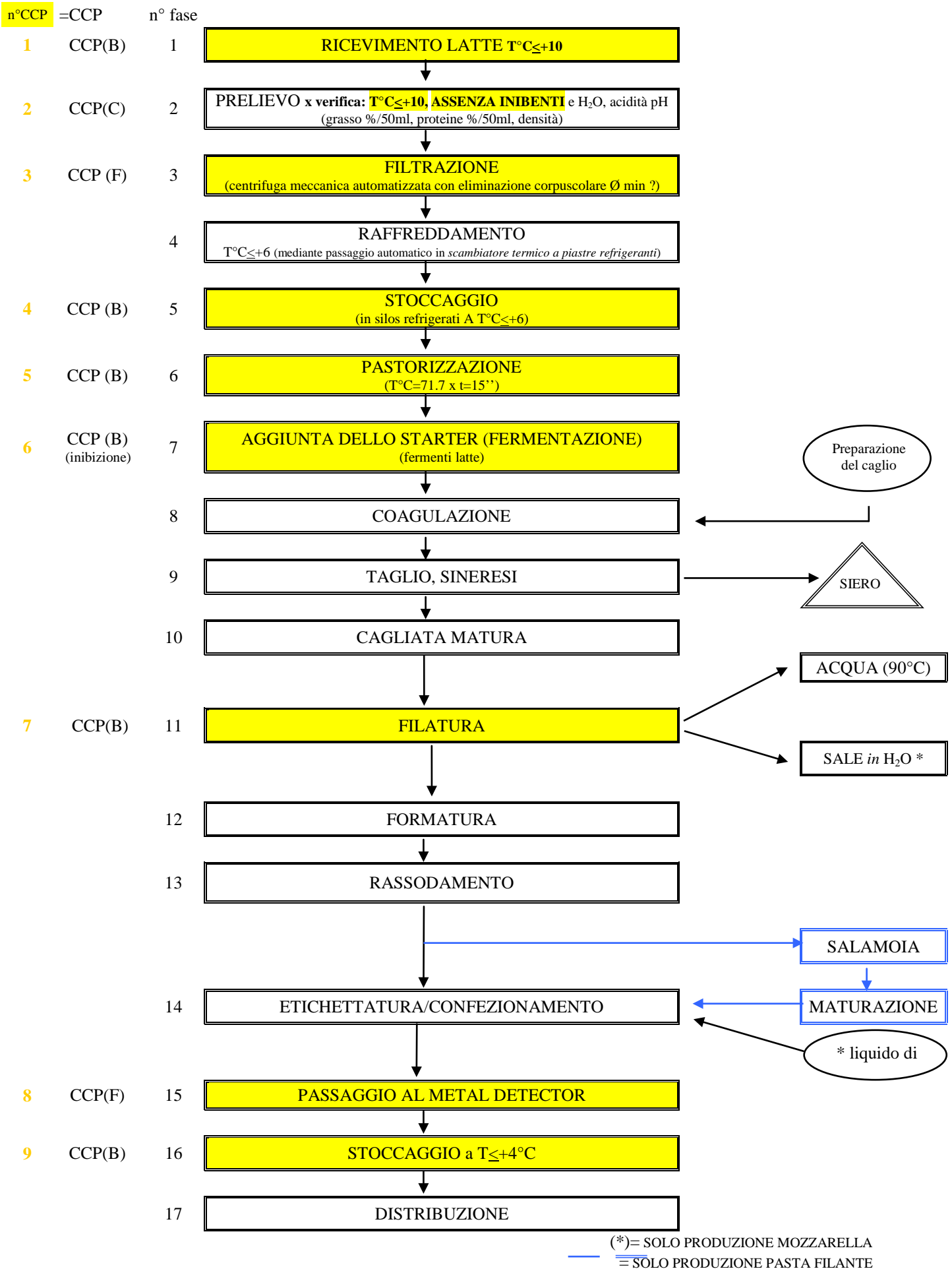
AL FINE DI EVITARE CROSS CONTAMINATION DALLE DIVERSE TIPOLOGIE DI LATTE SONO SEMPRE ATTUATE LE SEGUENTI NORME:

1- LAVAGGIO TRA UNA LAVORAZIONE E L'ALTRA CON DIVERSE TIPOLOGIE DI LATTE;

2- PRIORITÀ DELLE LAVORAZIONI A PARTIRE DA: a. LATTE DI CAPRA; b. LATTE DI PECORA; c. LATTE DI MUCCA; d. LATTE MISTO

Diagramma 3

PRODUZIONE DI MOZZARELLA E PASTE FILANTI



AL FINE DI EVITARE CROSS CONTAMINATION DALLE DIVERSE TIPOLOGIE DI LATTE SONO SEMPRE ATTUATE LE SEGUENTI NORME:

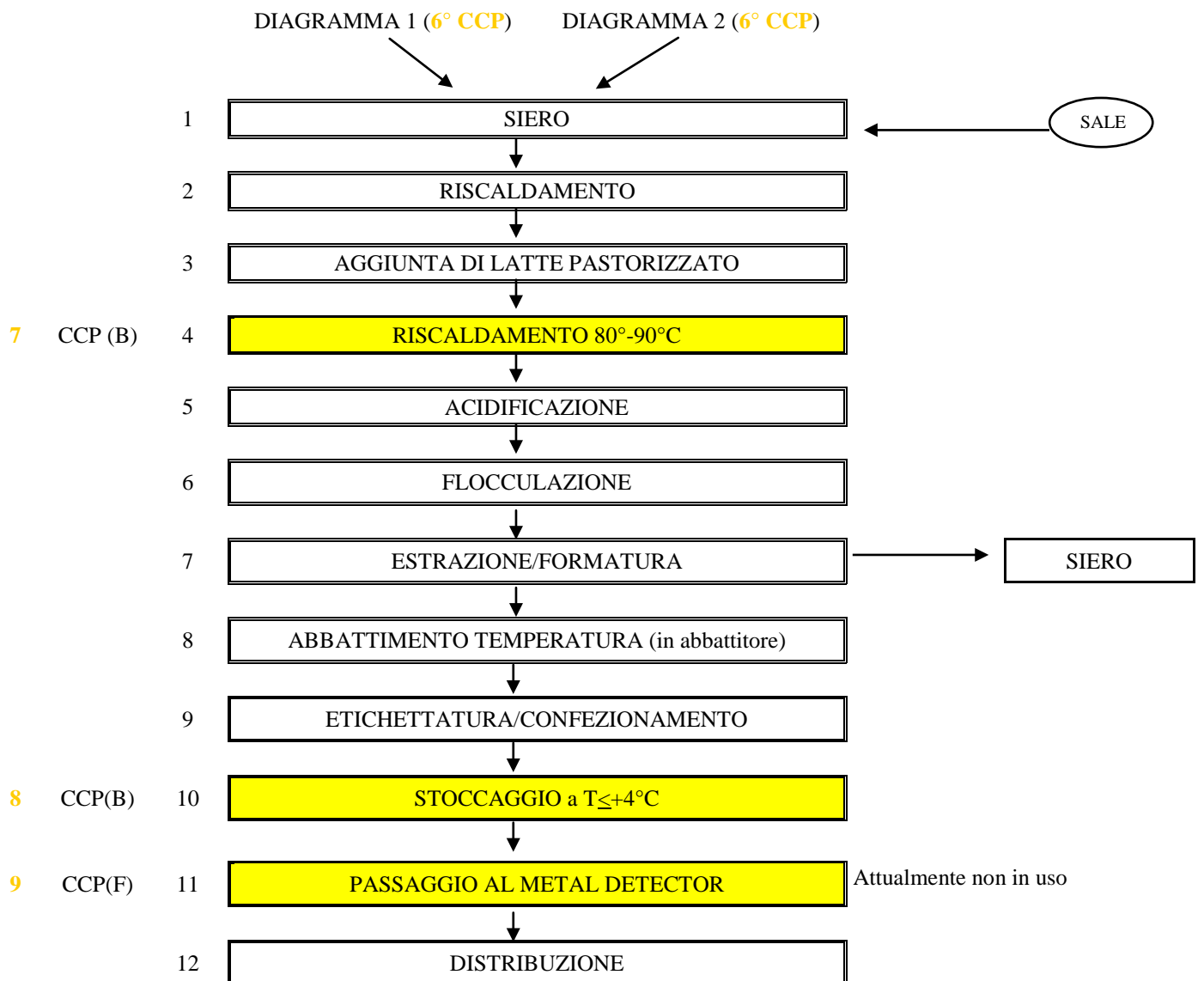
1- LAVAGGIO TRA UNA LAVORAZIONE E L'ALTRA CON DIVERSE TIPOLOGIE DI LATTE;

2- PRIORITÀ DELLE LAVORAZIONI A PARTIRE DA: a. LATTE DI MUCCA; b. LATTE DI BUFALA; c. LATTE MISTO

Diagramma 4

PRODUZIONE DI RICOTTA MONO LATTE O MISTA

n°CCP =CCP n° fase



AL FINE DI EVITARE CROSS CONTAMINATION DALLE DIVERSE TIPOLOGIE DI LATTE SONO SEMPRE ATTUATE LE SEGUENTI NORME:

1- LAVAGGIO TRA UNA LAVORAZIONE E L'ALTRA CON DIVERSE TIPOLOGIE DI LATTE;

2- PRIORITÀ DELLE LAVORAZIONI A PARTIRE DA: a. LATTE DI CAPRA; b. LATTE DI PECORA DOP; c. LATTE DI PECORA; d. LATTE DI MUCCA; e. LATTE MISTO