

			Articolo di origine
0103001	Parmigiano Reggiano DOP extra	f kg 30 / 35	\\Servermago\st\berneri Parmigiano Reggiano.pdf
0103006	Parmigiano Reggiano DOP extra gluten free	spicchi kg 1	
0103021	Parmigiano Reggiano DOP LCSG	f kg 30 / 32	
0103025	Parmigiano Reggiano DOP LCSG gluten free	1/8 f kg 3 / 4	
0103027	Parm. Reggiano MEZZANO DOP	1/8 f kg 3 / 4	
0103030	Parmigiano Reggiano a Ruota DOP	f kg 18	
0103034	Grana Padano 20 M a Ruota extra	kg 16 §	
0103035	Grana Padano DOP a Ruota extra	kg 20 §	
0103101	Grana Padano DOP 20 M	f kg 30 / 32	\\Servermago\st\bern padano.docx
0103102	Grana Padano DOP 20 M	1/8 f kg 3 / 4	
0103104	Grana Padano DOP extra	f kg 30/32	
0103105	Grana Padano DOP extra	1/8 f kg 3 / 4	
0103106	Grana Padano DOP spicchi extra gluten free	kg 1 §	
0103111	Grana Padano DOP lusso LCSG	f kg 30 / 32	\\Servermago\st\bern padano.docx
0103115	Grana Padano DOP lusso LCSG	1/8 f kg 3 / 4	
0103121	Grana Padano DOP	f kg 30 / 32	
0103125	Grana Padano DOP gluten free	1/8 f kg 3 / 4	
0103132	Grana Padano DOP Promo	f kg 30 / 32	
0103134	Grana Padano DOP Promo ottavi	1/8 f kg 3/4	
0103141	Form. Dolly italiano duro	f kg 30/32	\\Servermago\st\bern duro.docx
0103037	Form. Dolly italiano duro a Ruota extra	kg 16 §	
0103142	Form. Dolly italiano duro	1/8 f kg 3/4	
0103143	Form. RE italiano duro	f kg 30	\\Servermago\st\bern duro.docx
0103144	Form. italiano duro * ottavi kg 4	1/8 f kg 4	
0103145	Form. RE italiano duro gluten free	1/8 f kg 3/4	
0103148	Formaggio retinato italiano	f kg 30	\\Servermago\st\bernRETINATO.pdf
0103149	Formaggio retinato italiano ottavi	1/8 f kg 3/4	
0103155	Formaggio retinato italiano	spicchi kg 1,4 §	\\Servermago\st\bernRETINATO.pdf
0103152	Gr. ValGrana Piemonte extra	1/8 f kg 3/4	
0103154	Gr. ValGrana Piemonte	1 / 8 in sv	

Gruppi di lavoro interessati

01-221 FORMAGGIO	STOCCAGGIO E CONSEGNE	HACCP	DOCUMENTI IN ENTRATA E IN USCITA	ETICHETTE TRACCIABILTA'	Qm: Negri Valentina
X	X	X			FERRARESE ANGELO
X	X	X			FORTIS CARLUCCIO
X	X	X	X	X	PICCINO BRUNO
	X	X			TONDINA VITTORIO
		X			CUILLO PAOLO
	X	X	X	X	VALENTI SIMONE
	X	X			VITAGLIONE PAOLO
	X	X			ARRIGHI MASSIMO
		X		X	LAMPIONE STEFANO
			X	X	PAMELA FORNI
			X	X	LUCIANA SCAFFIDI
	X	X	X	X	NEGRI ELISABETTA

Diagramma di flusso per la lavorazione formaggi a pasta dura



1 Ricevimento		classificazione		Giustificazioni della valutazione	Quali misure di controllo sono state adottate per gestire il pericolo?	Dopo l'applicazione di tali misure, è un pericolo che ragionevolmente può verificarsi	Applicazione decision tree per conferma	CCP	
N°	Fase	Pericoli potenziali	Gravità						Rischio
		B: microrganismi patogeni. Contaminazione	Alta	Medio	Come contaminazione primaria	Qualifica e rivalutazione del fornitore (7.4.01) Esecuzione controlli al ricevimento (7.4.03) Verifica periodica delle caratteristiche microbiologiche	no	si	
		B: presenza OGM	0	0	I derivati del latte non sono costituiti da OGM				

	C: presenza allergeni	Alta	Basso	I formaggi derivano dal latte La denominazione stessa dei formaggi in etichetta richiama il lattosio	Verifica conformità etichettatura	no	si	
	C: residui di fitofarmaci, antibiotici, aflatossine, diossina, piombo	Alta	Basso	Gli allevamenti sono sottoposti a controlli veterinari per legge, inoltre dati bibliografici indicano una bassa frequenza di superamento dei limiti legali nel latte di tali sostanze	Qualifica e rivalutazione del fornitore	no	si	
	F: corpi estranei da personale e attrezzature	Alta	Basso	Non si segnalano contestazioni in merito	Nel locale non sono presenti parti metalliche di piccole dimensioni, le operazioni vengono effettuate con utensili a lama immediatamente identificabile in caso di rottura. Per il personale vale quanto scritto nel regolamento di igiene. Controlli infrastrutture trimestrali	no	si	

2 b Stoccaggio in area stagionatura

	B: microrganismi patogeni. Proliferazione	Alta	Basso	Rischio basso trattasi di prodotti a termine stagionatura.	Controllo temperatura e umidità locale	no	si	
	B: microrganismi patogeni. Contaminazione	Alta	Basso	Tali microrganismi potrebbero essere portati da superfici e personale, ma solo in caso di errati comportamenti.	Pulizia e disinfezione (PR 7.4.11) Rispetto regolamento igiene	no	si	
	C: residui di prodotti chimici per la pulizia e disinfezione	Alta	Basso	Selezione fornitori prodotti chimici Utilizzo prodotti idonei Formazione del personale Solo per i prodotti sfusi	Rispetto modalità utilizzo dei prodotti Dosaggio corretto e risciacquo accurato, se previsto Controllo diretto modalità operative Controlli preoperativi	no	si	

Azioni preventive al ricevimento

Alimento	Pericolo	Osservazioni	Misure preventive
Formaggi (D)	Sopravvenienza di patogeni e spore al trattamento di pastorizzazione dal latte ed alla stagionatura presenza di muffe. Diffusione delle stesse negli ambienti e attrezzature	Controllare temperature di trasporto. Controllare l'igiene del mezzo di trasporto. Controllare ove obbligatoria e l'etichettatura. Verificare il grado di maturazione, aroma l'integrità della buccia o crosta .Controllare l'esistenza del bollo CEE del produttore. Verificare corrispondenza dati di matricola con ddt	Conservare : nella zona di stoccaggio o nella cella formaggi Verificare ove obbligatoria la scadenza. Rifiuto per prodotto alterato. Formazione del personale.

L'addetto alle lavorazioni dovrà:



1. Prelevare il prodotto partendo dalle derrate già toiletate aventi condizioni qualitative idonee per la lavorazione richiesta ed il tipo di prodotto finito, scegliendolo prioritariamente in ragione dello stato di conservazione rotativo, scadenze ravvicinate e/o migliori condizioni di stagionatura ed il buono stato.
2. Compilare la scheda *check list 01-221 Formaggi r.03 2019* ' della lavorazione ' indicando, la tracciabilità id, matricola.

3. Verificare le condizioni di igiene delle attrezzature che saranno utilizzate, il funzionamento dei macchinari e iniziare le attività solo con un livello di igiene BUONO .
4. Richiedere il numero adeguato di etichette, verificarne la corrispondenza
5. Spostare i formaggi dai locali di stagionatura o dalle zone di stoccaggio ai piani di lavoro, applicando tutte le precauzioni necessarie per evitare deterioramenti durante la movimentazione
6. Procedere, se necessario, alle operazioni di pulizia dei formaggi da sottoporre a lavorazione
7. Accendere sterilizzatore
8. Accendere trappole luminose per insetti
9. Predisporre i DPI
10. Spostare i formaggi: TAGLIARE E CONFEZIONARE RISPETTANDO tassativamente la seguente regola:



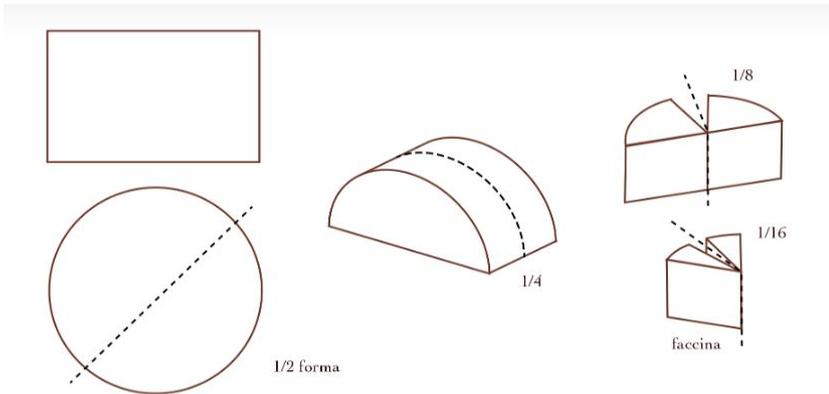
Tipo	
1	PARMIGIANO REGGIANO
2	VALGRANA PIEMONTE
3	MONTASIO
	PIAVE
	ASIAGO
6	GRANA

Taglio e
confezione

- ✓ Si dovrà provvedere al monitoraggio delle condizioni
- ✓ della crosta sia per l'incarto che per il frazionamento
- ✓ dei coltelli a uncino
- ✓ dei coltelli a goccia

Dettaglio delle operazioni di porzionamento formaggi a lenta maturazione

1.) Con un coltello a uncino si segna la crosta in modo da ottenere visivamente 2 porzioni (il classico mezza forma), posizionando poi i coltelli a goccia la forma tende a 'spaccarsi' da sola o con poco sforzo da parte dell'addetto perché ha la giusta maturazione, dal quarto di forma (formato che non confezioniamo più) si procede al taglio o dello



spicchio detto OTTAVO e del SEDICESIMO di forma.

2.) Per il taglio a RUOTA si incide la forma sul perimetro esterno stando sulla metà, si inseriscono i coltelli, si raddrizza la forma che si apre in due parti.

1. Vengono smussate le croste e poi si confeziona nel sottovuoto.

Macchina sottovuoto Saccardo	Aspirazione in secondi tolleranza - 0 + 3	Saldatura In secondi tolleranza - 0 + 3	Gas In secondi tolleranza - 0 + 3	Sacchetto
Formaggi Duri	40	40	0	# 7

2. Vengono applicate le etichette precedentemente richieste.

3. Viene stoccato in cella Slave 3

4. Si effettuano le operazioni di pulizia e sanificazione

5. Si compila e si consegna il foglio di lavorazione da archiviare

ETICHETTATURA e REGISTRO LAVORAZIONE

Impostando i dati nella griglia work

Etichettatura								
Nr etichetta	DATA LAVORAZIONE	Lotto	DENOMINAZIONE	id	TMC	FORNITORE	ALTRO DATI	INVOLUCRO

La durabilità è indicata sull' etichetta:

Indicazioni per il consumo in base al concetto Temperatura Ambiente tempo: da 0 a + 4° entro la data indicata.

Indicazioni per l'uso, ingredienti, allergeni e valori nutrizionali sono riportati in etichetta.

Tracciabilità Monte a valle viene garantita.

Documenti a sistema per la tracciabilità:

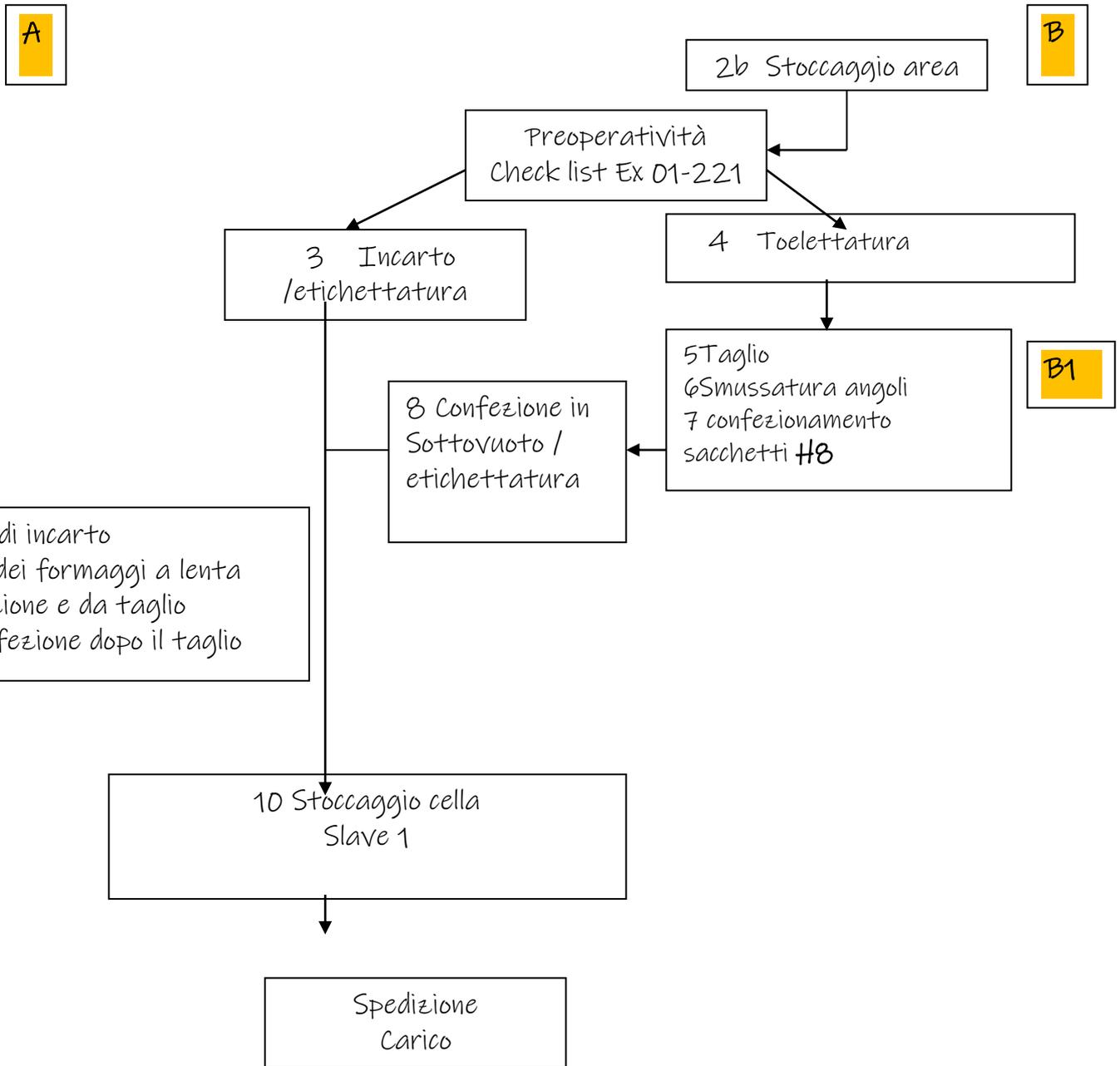
REGISTRO DELLE LAVORAZIONI E DELLE ETICHETTE Lotti e lavorazioni stabilimento I 1286 CE.

La conservazione

Le temperature sono registrate.

Trasporto Su mezzi idonei

Diagramma di flusso per la lavorazione formaggi a pasta dura



A = ciclo di incarto
 B = cicli dei formaggi a lenta maturazione e da taglio
 B1 = confezione dopo il taglio

A prodotti NON LAVORATI

4 Toelettatura, taglio (a filo o a coltello) e porzionamento									
			classificazione						
N°	Fase	Pericoli potenziali	Gravità	Rischio	Giustificazioni della valutazione	Quali misure di controllo sono state adottate per gestire il pericolo?	Dopo l'applicazione di tali misure, è un pericolo che ragionevolmente può verificarsi	Applicazione decision tree per conferma	CCP
5 Taglio (a filo o a coltello)									
6		B: microrganismi patogeni. Proliferazione	Alta	Basso	Il prodotto sosta nel laboratorio solo il tempo necessario alle lavorazioni	Rapidità di esecuzione Formazione del personale	no	si	
		B: microrganismi patogeni. Contaminazione	Alta	Basso	La fonte di contaminazione può essere rappresentata da superfici di contatto, utensili, dall'ambiente e dal personale, ma solo in caso di comportamenti scorretti / mancato rispetto regole interne	Pulizia e disinfezione (PR 7.4.11) Controlli preoperativi Rispetto regolamento di igiene Utilizzo e verifica sterilizzatore	no	si	
		B: presenza infestanti o tracce	Alta	Basso	Possono costituire fonte di contaminazione microbica	Controllo infestanti	no	si	
		C: residui di prodotti chimici per la pulizia e disinfezione	Alta	Basso	Selezione fornitori prodotti chimici Utilizzo prodotti idonei Formazione del personale	Rispetto modalità utilizzo dei prodotti Controllo diretto modalità operative Controlli preoperativi	no	si	
		F: corpi estranei da personale e attrezzature	Alta	Basso	Non si segnalano contestazioni in merito	Nel locale non sono presenti parti metalliche di piccole dimensioni, le operazioni vengono effettuate con utensili a lama immediatamente identificabile in caso di rottura. Per il personale vale quanto scritto nel regolamento di igiene. Controlli infrastrutture trimestrali	no	si	
a Confezionamento S/V ed Etichettatura (B1)									
b		B: microrganismi patogeni. Contaminazione	Alta	Basso	Tali microrganismi potrebbero essere portati da superfici e personale, ma solo in caso di errati comportamenti	Pulizia e disinfezione (PR 7.4.11) Controlli preoperativi Rispetto regolamento di igiene Stoccaggio controllato sacchetti	no	si	

	B: microrganismi patogeni. Proliferaazione	Alta	Basso	Proliferaazione durante le operazioni di confezionamento.	Rapidità di esecuzione Formazione del personale	no	si	
	B: microrganismi patogeni. Proliferaazione	Alta	Basso	Proliferaazione per mancata tenuta delle confezioni S/V	Controllo visivo confezione	no	si	
	B: presenza infestanti o tracce	Alta	Basso	Possono costituire fonte di contaminazione microbica	Controllo infestanti	no	si	
10	Stoccaggio in cella formaggi							
	B: microrganismi patogeni. Proliferaazione	Alta	Basso	Il prodotto è confezionato e conservato a temperatura controllata	Controllo temperatura e cella ($\leq +4^{\circ}\text{C}$).	no	si	
	B: deterioramento	Alta	Basso	Rotazione rapida dei prodotti Scorta minima	Controllo scadenze all'allestimento e/o periodico Applicazione FI FO Formazione personale	no	si	
	C: no							
	F: no							