



Fabbricazione formaggio d'alpe

data _____ responsabile _____

Data	no. fabbr.	Latte in caldaia	Di cui capra	Dose coltura	Maturazione	Maturazione	Caglio	Coagulazione	Coagulazione	Taglio	Spina-tura prima fuoco	Riscal-damen-to	Riscal-damen-to	Spina-tura finale	Forme formag-gio	Acidità o pH 20 ore 	Osservazione
valori		litri	litri	ml	minuti	°C	ml	minuti	°C	minuti	minuti	minuti	°C	minuti			

 dati determinanti per garantire la gestione del processo di fabbricazione secondo i criteri elencati nell'analisi dei pericoli.

Se valori non conformi al Manuale → gestire come problema maggiore