Fabbricazione Yoghurt **data _____ responsabile _____**

Data	Litri	Trattamento termico ✋	Raffreddamento	Dose coltura	Acidificazione	Acidificazione	Acidificazione	Rotura	Aggiunta aromi	Aggiunta zucchero		Osservazioni
valori		°C / t	°C		°C	ore	pH					

✋ 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

Formulario proposto da "Manuale per la trasformazione del latte sulle alpi ticinesi" – revisione 2009