

RELAZIONE TECNICO DESCRITTIVA DELLE STRUTTURE E DEGLI IMPIANTI CON INDICAZIONE IN MERITO AL TIPO DI APPROVVIGIONAMENTO IDRICO, ALLO SMALTIMENTO DEI REFLUI ED AL CICLO DI LAVORAZIONE DEL LATTE NEL CASEIFICIO D'ALPEGGIO

ALPEGGIO _____ sito nel Comune di _____
 Prov. _____ A.S.L. _____ vie d'accesso: asfaltate sterrate solo sentiero
 Carico bestiame: numero massimo capi bovini _____ ovini _____ caprini _____
 Proprietario / responsabile _____ nato a _____
 il _____ residente in Via _____ n° _____
 Comune _____ Codice aziendale: _____
 N. addetti _____ Nominativo: _____

PERIODO DI MONTICAZIONE da _____
 a _____

Caseificio a fondo valle in periodo di demonticazione Via _____
 Comune _____ Prov. _____ A.S.L. _____ N° di riconoscimento _____

SEZIONE A STRUTTURE E IMPIANTI

ABITAZIONE	SI	NO
<i>Presente</i>		
<i>Data costruzione</i>		
<i>Ultima ristrutturazione</i>		
SERVIZI IGIENICI	SI	NO
<i>Annessi abitazione</i>		
<i>Presenza zona filtro tra servizi /locale di caseificazione</i>		

STALLA / RICOVERO ANIMALE	SI	NO
<i>Presenza</i>		
<i>Locale o zona mungitura</i>		
<i>Punto acqua</i>		
<i>Data costruzione</i>		
<i>Ultima ristrutturazione</i>		
<i>Superficie mq</i>		<i>Capienza (n° capi)</i>

DEPOSITO LATTE E LAVAGGIO ATTREZZATURE	SI	NO
<i>Locale</i>		
<i>Zona</i>		
<i>Superficie mq</i>		
LOCALE DI CASEIFICAZIONE		
<i>Tipo di pavimentazione</i>		
	SI	NO
<i>Presenza pozzetto sifonato</i>		
<i>Pareti rivestite con materiale lavabile o piastrelate</i>		
<i>Finestre e porte di materiale e dimensioni idonee</i>		
<i>Dispositivi di protezione verso gli animali indesiderati</i>		
<i>Tipo di fornello o altro sistema di riscaldamento (specificare)</i>		
<i>Cappa o camino per l'eliminazione dei fumi e vapori</i>		
<i>Lavabi con comando non manuale (n°)</i>		
<i>Punti acqua per lavaggio attrezzature / locali (n°)</i>		
<i>Data costruzione</i>		
<i>Ultima ristrutturazione</i>		
<i>Superficie mq</i>		<i>Altezza m</i>

ATTREZZATURE DISPONIBILI	SI	NO
Recipienti di deposito del latte (n°) (materiale di costruzione)		
Caldaia (n°) (materiale di costruzione)		
Attrezzi per il taglio della cagliata (n°) (materiale di costruzione)		
Pressa / torchio (materiale di costruzione)		
Tavolo spersore / gocciolatoio (materiale di costruzione)		
Stampi (n°) (materiale di costruzione)		
Tele (n°)		
Termometro (n°)		
Frigorifero conservazione prodotti finiti		

Altre attrezzature

Tipo materiale di costruzione

DEPOSITO SALE, CAGLIO E ALTRI INGREDIENTI	SI	NO
Presenza (specificare)		
DEPOSITO DETERGENTI, DISINFETTANTI, ALTRE SOSTANZE NON ALIMENTARI		
Presenza (specificare)		
LOCALI ACCESSORI		
Presenza (specificare)		

LOCALE / ZONA DI STAGIONATURA	SI	NO
Zona separata del locale di caseificazione		
Tipo di pavimentazione		
Pareti rivestite con (specificare)		
Finestre e porte (n°)		
Porte di accesso (n°)		
Dispositivi di protezione verso gli animali indesiderati		
Piani di appoggio (materiale di costruzione)		
Superficie mq		Altezza m

SPOGLIATOIO	SI	NO
Locale		
Zona		

LOCALE DI VENDITA	SI	NO
Bancone		
Vetrina refrigerata		
Cella frigorifera		

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO	SI	NO
Acquedotto		
Sorgente		
Recinzione della sorgente		
Interdizione del pascolo a monte per almeno 100 metri		
Pigna filtrante sul tubo di presa		
Vasca di sedimentazione		
Tubi e vasche in materiale atossico ed inerte(ai sensi DM 174/2004)		
Preventiva clorazione o trattamento con U.V.		

TIPO FORMAGGIO		<i>Produzione media giornaliera</i>	
DESCRIZIONE MATERIA PRIMA:			
Modalità di scrematura		SI	NO
<i>Scrematrice meccanica</i>			
<i>Affioramento</i>			
Modalità di riscaldamento in caldaia			
<i>Gas</i>			
<i>Legna</i>			
<i>Altro ()</i>			
<i>Coagulazione acida</i>			
<i>Coagulazione presamica</i>			
<i>Aggiunta di fermenti (tipo)</i>			
<i>Tipo di caglio utilizzato</i>			
Salatura			
<i>A secco</i>			
<i>Salamoia</i>			
<i>Mista</i>			
<i>Giorni di stagionatura</i>			

TIPO FORMAGGIO		<i>Produzione media giornaliera</i>	
DESCRIZIONE MATERIA PRIMA:			
Modalità di scrematura		SI	NO
<i>Scrematrice meccanica</i>			
<i>Affioramento</i>			
Modalità di riscaldamento in caldaia			
<i>Gas</i>			
<i>Legna</i>			
<i>Altro</i>			
<i>Coagulazione acida</i>			
<i>Coagulazione presamica</i>			
<i>Tipo di caglio utilizzato</i>			
<i>Aggiunta di fermenti (tipo)</i>			
Salatura			
<i>A secco</i>			
<i>Salamoia</i>			
<i>Mista</i>			
<i>Giorni di stagionatura</i>			

RICOTTA		<i>Produzione media giornaliera</i>	
DESCRIZIONE MATERIA PRIMA:			

Modalità di riscaldamento in caldaia		SI	NO
Gas			
Legna			
Altro)			
Salatura			
A secco			
Salamoia			
Mista			
Altri ingredienti (quali)			
Commercializzata			
Fresca			
Stagionata			
Giorni di stagionatura			
BURRO		Produzione media giornaliera	
DESCRIZIONE MATERIA PRIMA:			
Zangola (specificare materiale di costruzione)			
Lavaggio		SI	NO
Acqua corrente			
Bacinelle			
Altro (specificare)			
Conservazione			
In acqua corrente			
Frigorifero			
Altro			
Confezionamento / incarto (tipo)			

Altri prodotti lattiero caseari: descrizione del ciclo di lavorazione

Annotazioni

Data.....

Firma.....