

RA 1: Realizzare le miscele, sulla base delle ricette, eseguendo preventivamente il controllo qualitativo organolettico e la selezione delle materie prime e il successivo bilanciamento dei suoi componenti

1 – Analisi chimiche e microbiologiche

2 – Fasi di preparazione della miscela

**1.2 – ANALISI BASE
DEL CAMPIONE DI
MISCELA**

Realizzare le analisi dei campioni di miscela (Residuo Secco, Grasso), utilizzando le specifiche attrezzature e verificando che l'esito sia conforme ai requisiti di base previsti dagli standard

**1.3 –
TRACCIABILITÀ**

Applicare le procedure di tracciabilità assicurando la corrispondenza tra analisi realizzate e lotti

**1.4 – ANALISI
SPECIFICHE DEL
CAMPIONE DI
MISCELA**

Richiedere le necessarie analisi aggiuntive in base alla tipologia di prodotto inviando ai pertinenti laboratori specifici

1.1 – PRELIEVO DEL CAMPIONE DA ANALIZZARE

Prelevare un campione di miscela dal mixer o dal tank, adeguatamente rappresentativo della partita (omogeneo) al fine di procedere alle analisi chimiche e microbiologiche)

2.1 – DOSAGGIO INGREDIENTI MISCELA

Gestire, sulla base delle ricette e delle procedure standard, gli impianti di dosaggio automatico e provvedere alla effettuazione dei dosaggi manuali, sorvegliando e verificando il corretto andamento delle operazioni ed intervenendo sul processo nel caso di andamenti non conformi allo standard

2.2 – MISCELAZIONE

Gestire gli impianti di miscelazione degli ingredienti (mixer e buffer tank) sorvegliando e verificando il corretto andamento delle operazioni ed intervenendo sul processo nel caso di andamenti non conformi alla ricetta

RA 2: Realizzare la pastorizzazione delle miscele, controllando la successiva fase di raffreddamento e maturazione del prodotto semilavorato

1 – Fasi di lavorazione della miscelazione

1.1 – PASTORIZZAZIONE DELLA MISCELA

Gestire gli impianti di trattamento termico della miscela, verificando la conformità dei parametri di lavorazione, rilevando l'andamento dei diagrammi ed intervenendo sul processo nel caso di andamenti non conformi allo standard

1.2 – OMOGENEIZZAZIONE DELLA MISCELA

Gestire gli impianti di omogeneizzazione, verificando la conformità dei parametri di lavorazione (pressione di lavorazione) e i risultati sul semilavorato (grado di omogeneizzazione), rilevando l'andamento dei diagrammi ed intervenendo sul processo nel caso di andamenti non conformi allo standard

1.3 – IMMISSIONE AI MATURATORI E RAFFREDDAMENTO

Procedere al carico dei maturatori della miscela mediante il corretto utilizzo degli impianti e secondo i programmi di lavorazione, sorvegliando e verificando il corretto andamento del processo di raffreddamento

1.4 – MATURAZIONE

Sorvegliare e verificare i parametri di stoccaggio in tank (tempo/temperatura) mantenendo le registrazioni previste ai fini della tracciabilità

1.5 – ARRICCHIMENTO (EVENTUALE)

Procedere, allorché previsto, all'arricchimento della miscela base neutra con gli ingredienti previsti dalla ricetta secondo gli standard igienici necessari e mediante l'utilizzo degli impianti specifici (pompe di dosaggio, miscelatori, ecc...)

RA 3: Produrre il gelato, eseguendo la mantecatura dei semilavorati ed effettuando la loro eventuale variegazione con creme, salse ed elementi inerti (es.: scaglie di cioccolato, granelle, ecc...)

1 – Fase di produzione gelati

1.1 – MANTECATURA

Gestire le operazioni di mantecatura in freezer, verificando la conformità dei parametri di lavorazione, con rilievo particolare per flusso, temperatura e overrun, rilevando l'andamento dei diagrammi ed intervenendo sul processo nel caso di andamenti non conformi allo standard

1.2 – DOSAGGIO DI CREME E VARIEGATI (eventuale)

Gestire, allorché previsto, gli impianti di dosaggio di creme e variegati (pompe e variegatori) sulla base delle ricette e delle procedure standard verificando la corretta esecuzione delle operazioni

1.3 – DOSAGGIO DI PARTICOLATI (eventuale)

Gestire, allorché previsto, gli impianti (fruit-feeder) di dosaggio di particolati sulla base delle ricette e delle procedure standard verificando la corretta esecuzione delle operazioni

FONTI

G. Mucchetti, E. Neviani, *MICROBIOLOGIA E TECNOLOGIA LATTIERO – CASEARIA Qualità e sicurezza*, Tecniche Nuove MI 2006

A cura di S. Porretta, *L'EVOLUZIONE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE*, Ciriotti Editori TO 2016

O.Salvadori del Prato, *TECNOLOGIE DEL LATTE*, Edagricole BO 2005