

## ADA.02.04.04 - PRODUZIONE DI CAFFÈ

### SCHEDA DI CASO

**RISULTATO ATTESO 1** - Selezionare il caffè, eseguendo il controllo visivo e meccanico dei chicchi e procedendo alla pulitura e all'eliminazione dei chicchi rovinati, fermentati e/o non maturi

## 1 - ACQUISTO E ARRIVO DEL PRODOTTO CAFFÈ VERDE

Grado di complessità 2

### 1.2 SELEZIONE CAFFÈ VERDE

Scegliere la tipologia di caffè da acquistare - in funzione della varietà, dei Paesi di produzione, del livello qualitativo del prodotto finito da conseguire e al prezzo di commercializzazione che s'intende proporre sul mercato - consultando la borsa del caffè e le caratteristiche e varietà dei caffè indicate

### 1.2 ACQUISTO CAFFÈ VERDE

Gestire la contrattazione e negoziazione del prezzo del caffè e dei quantitativi operando all'interno della borsa merci, avendo cura di assicurare la qualità del caffè in funzione delle sue caratteristiche/provenienza di origine e rispettando le indicazioni economiche aziendali

Grado di complessità 1

### 1.1 ARRIVO DEL CAFFÈ VERDE

Realizzare lo stoccaggio dei sacchi di caffè verde nei contenitori di trasporto o silos, eventuali trattamenti di pulizia e selezione procedendo ad effettuare trattamenti di pulizia dalla polvere con aria oppure tramite fotocellula per eliminare chicchi anomali per colazione, impostando il controllo ottico in funzione della tipologia di caffè e provenienza

## 2 - CONTROLLI DEL PRODOTTO CAFFÈ

Grado di complessità 2

### 2.2 ANALISI CHIMICHE DEL CAFFÈ

Realizzare analisi chimiche per rilevare l'assenza principalmente di micotossine del campione di caffè ricevuto utilizzando le specifiche attrezzature e verificando che l'esito sia conforme ai requisiti di base previsti dalla normativa europea

### 2.2 TRACCIABILITÀ

Applicare le procedure di tracciabilità assicurando la corrispondenza tra analisi realizzate e lotti nel rispetto di quanto richiesto dalla normativa nazionale ed europea

### 2.2 TEST DI ASSAGGIO DEL CAFFÈ

## ADA.02.04.04 - PRODUZIONE DI CAFFÈ

Realizzare test di assaggio per verificare che il risultato finale soddisfi le specifiche caratteristiche definite in funzione della varietà e provenienza (origine) del prodotto

Grado di complessità 1

### 2.1 CONTROLLO VISIVO DEL CAFFÈ

Realizzare i controlli organolettici (assenza di chicchi difettosi, chicchi bucati da insetti, colorazioni anomale, malformazioni o corpi estranei) del caffè sia nella fase di campionatura del caffè che nella fase di arrivo per la produzione

## ADA.02.04.04 - PRODUZIONE DI CAFFÈ

### SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

#### RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Caffè verde
- Silos
- Fotocellule
- Macchinari controllo ottico
- Protocolli tecnici e dotazioni di laboratorio per analisi organolettiche, chimiche e microbiologiche
- Procedure di tracciabilità conformi a norma nazionale ed europea

#### TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di selezione e pulitura del caffè verde in ingresso
- Metodi e tecniche di campionamento
- Metodi e tecniche di analisi laboratoriale

#### OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Esiti analitici
- Caffè verde selezionato e pulito
- Test di assaggio completato e idoneo
- Documentazione di processo a fini di tracciabilità dei lotti

#### INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

##### ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. Per la fase di prelievo ed analisi del campione: (i) l'intero insieme dei parametri di base oggetto di analisi del campione di caffè verde; (ii) le procedure di tracciabilità dell'analisi
2. Per l'intero processo di selezione materie prime: (i) l'insieme di tecniche ed operatività di selezione e pulitura e delle modalità di effettuazione del test di assaggio

##### DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Per la fase di prelievo ed analisi: (i) prova prestazionale: effettuazione di almeno una analisi organolettica, chimica e microbiologica, sulla base di un campione di caffè verde; (ii) colloquio tecnico relativo all'interpretazione dell'esito delle analisi in termini di conformità ai requisiti di norma ed alla indicazione delle operazioni di tracciabilità
2. Per l'intero processo di selezione delle materie prime: (i) prova prestazionale: conduzione, in situazione reale o simulata, di un test di assaggio su un campione di caffè per verificare che il risultato soddisfi caratteristiche specifiche date e definite in funzione della varietà e della

## ADA.02.04.04 - PRODUZIONE DI CAFFÈ

provenienza (origine) del prodotto; (ii) colloquio tecnico relativo alle differenti caratteristiche del caffè in funzione della provenienza (origine)

## ADA.02.04.04 - PRODUZIONE DI CAFFÈ

## ADA.02.04.04 - PRODUZIONE DI CAFFÈ

### FONTI

Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari (AIIPA), Associazione Nazionale Torrefattori di Caffè (ANT)  
"MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA PER LA PRODUZIONE ED IL CONFEZIONAMENTO DI CAFFE'  
TORREFATTO E PER IL CONFEZIONAMENTO DI CAFFE' SOLUBILE", Maggio 2009