

## ADA.02.05.04 - LAVORAZIONE E TRATTAMENTI DI PRODOTTI ITTICI (SURGELAZIONE, AFFUMICATURA, SALATURA, ECC.)

### SCHEDA DI CASO

**RISULTATO ATTESO 2** - Trasformare i prodotti ittici a partire dai semilavorati eseguendo i trattamenti previsti (termici, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, ecc.) curandone la fase di condizionamento e sterilizzazione

#### 1 - TRATTAMENTI TERMICI

Grado di complessità 1

##### 1.1 COTTURA

Caricare nei cuocitori, a vapore o ad acqua, statici o in continuo - in base alla tipologia di materia prima e alle scelte tecnologiche - la quantità di materia prima prevista controllando la temperatura ed il tempo di cottura

##### 1.1 ASCIUGAMENTO E RAFFREDDAMENTO

Disporre il prodotto in una cella a temperatura e umidità controllate per l'asciugamento e controllare il passaggio del prodotto cotto nei refrigeratori ad acqua o ad aria monitorando la temperatura del prodotto e tempo/temperatura del mezzo di raffreddamento

#### 2 - SALAGIONE/ESTRUSIONE

Grado di complessità 1

##### 2.1 SALAGIONE A SECCO

Cospargere il pesce di sale a grana controllata e disporlo per la pressatura e la maturazione, effettuando lo scarico della fase liquida di spurgo e controllando la temperatura della cella e a campione l'attività dell'acqua a fine trattamento

##### 2.1 SALAGIONE A UMIDO

Preparare la salamoia alla corretta percentuale di sale, controllando l'intorbidimento della fase liquida e la temperatura dell'ambiente

##### 2.1 ESTRUSIONE

Triturare la materia prima scongelata con il tritapesce refrigerato, miscelarla nell'impastatrice con ingredienti pesati secondo la ricetta ed avviarla all'estrusore, controllando il successivo passaggio della pasta estrusa al processo di riscaldamento

#### 3 - TAGLIO E MISCELAZIONE EVENTUALE

## ADA.02.05.04 - LAVORAZIONE E TRATTAMENTI DI PRODOTTI ITTICI (SURGELAZIONE, AFFUMICATURA, SALATURA, ECC.)

Grado di complessità 1

### 3.1 PULITURA, FORMATURA E TAGLIO

Eseguire il caricamento ed il successivo scaricamento del prodotto sui gruppi di taglio, eseguendo una pulizia delle frazioni difettose e controllando i parametri di funzionamento (la velocità dei coltelli, la loro distanza in base alle diverse tipologie di tagli da realizzare)

### 3.1 CONTROLLO AL METAL DETECTOR

Eseguire il controllo con metal detector ed intervenire in caso di presenza di corpi estranei

### 3.1 MISCELAZIONE

Controllare la eventuale miscelazione dei diversi ingredienti (insalate di mare) sulla base dei dosaggi predefiniti

## 4 - AFFUMICATURA

Grado di complessità 1

### 4.1 AFFUMICATURA A FREDDO/A CALDO

Caricare il pesce eviscerato e decapitato o filettato nelle celle di affumicatura (affumicatori) controllando la temperatura e la durata dell'affumicatura a seconda del tipo di affumicatura (a freddo/a caldo), la densità e l'umidità del fumo ed il tipo di legna eventualmente utilizzata per la produzione del fumo

### 4.1 AROMATIZZAZIONE CON FUMO LIQUIDO

Eseguire all'affumicatura per nebulizzazione/docciatura/immersione in fumo liquido controllando il tempo di esposizione, la temperatura e la concentrazione del fumo liquido

## 5 - CONDIZIONAMENTO

Grado di complessità 1

### 5.1 MARINATURA (CONCIA) E MATURAZIONE

Controllare il corretto riempimento dei contenitori con il prodotto e la miscela di acqua, sale, aceto ed aromi nelle dosi predefinite in base al tipo di prodotto ed il successivo stoccaggio per la maturazione, verificandone le temperature, il tempo di permanenza ed il raggiungimento dei livelli di pH predefiniti

## ADA.02.05.04 - LAVORAZIONE E TRATTAMENTI DI PRODOTTI ITTICI (SURGELAZIONE, AFFUMICATURA, SALATURA, ECC.)

### 6 - PREPARAZIONE UNITÀ DI CONSUMO

Grado di complessità 1

#### 6.1 CONFEZIONAMENTO

Effettuare la scolatura del liquido di concia ed il successivo riempimento delle vaschette di confezionamento con il prodotto ed eventuali liquidi di governo o olio, controllando la regolare chiusura delle confezioni, anche in sottovuoto o atmosfera controllata, verificandone il peso e l'assenza di corpi estranei, apponendo le etichette ed immagazzinando il prodotto in celle frigorifere a temperatura controllata

### 7 - DETERSIONE/IGIENIZZAZIONE/SANIFICAZIONE DEGLI IMPIANTI

Grado di complessità 1

#### 7.1 LAVAGGI GIORNALIERI

Eseguire, secondo le tempistiche definite, i lavaggi previsti per le diverse tipologie di impianti e macchinari utilizzando i detersivi prescritti nelle dosi/livelli di concentrazione e con le modalità predefinite

## ADA.02.05.04 - LAVORAZIONE E TRATTAMENTI DI PRODOTTI ITTICI (SURGELAZIONE, AFFUMICATURA, SALATURA, ECC.)

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

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

- Prodotti ittici
- ricette
- sale
- ingredienti aggiuntivi
- olio
- aceto
- aromi
- fumo liquido
- cuocitori a vapore/ad acqua/statici/continuo
- Parametri fisici di processo (temperatura, tempo, densità, umidità, ...)
- Procedure di verifica della strumentazione di misura
- celle di asciugamento
- celle frigorifere
- refrigeratori ad acqua/ad aria
- tritapesce refrigerati
- affumicatori
- impastatrici
- estrusori
- termostati
- tagliatrici/gruppi di taglio
- metal detector
- vaschette/contenitori di confezionamento
- detergenti per sanificazione impianti e attrezzature

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

- Tecniche ed operatività di cottura
- Tecniche ed operatività di salagione
- Tecniche ed operatività di affumicatura
- Tecniche ed operatività di marinatura/maturazione
- Tecniche ed operatività di taglio
- tecniche ed operatività di controllo dei macchinari per la triturazione, l'impasto e l'estrusione
- Tecniche ed operatività di scolatura e confezionamento
- Tecniche ed operatività di sanificazione di ambienti, impianti e attrezzature

#### OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- materia prima lavorata e confezionata
- ambienti, impianti e attrezzature sanificati

## ADA.02.05.04 - LAVORAZIONE E TRATTAMENTI DI PRODOTTI ITTICI (SURGELAZIONE, AFFUMICATURA, SALATURA, ECC.)

- taratura della strumentazione verificata

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

#### **ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE**

1. Tutte le tipologie di prodotti ittici
2. l'insieme delle tecniche e dell'operatività di lavorazione
3. le tecniche e dell'operatività di sanificazione di ambienti ed impianti
4. le procedure di verifica della taratura della strumentazione

#### **DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE**

1. prova prestazionale: rappresentazione analitica e/o impostazione di almeno due tipologie di lavorazione di prodotti ittici, inclusa la sanificazione degli impianti
2. colloquio tecnico relativo alle specifiche relative alle lavorazioni non oggetto di prova prestazionale in relazione al tipo di prodotto ittico

## ADA.02.05.04 - LAVORAZIONE E TRATTAMENTI DI PRODOTTI ITTICI (SURGELAZIONE, AFFUMICATURA, SALATURA, ECC.)

## **ADA.02.05.04 - LAVORAZIONE E TRATTAMENTI DI PRODOTTI ITTICI (SURGELAZIONE, AFFUMICATURA, SALATURA, ECC.)**

### **FONTI**

Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004

Regolamento (CE) n. 2076/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 e che modifica i regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004

Intesa ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano relativa alle linee guida sui prodotti della pesca e la nuova regolamentazione comunitaria del 16/11/2006

DECRETO LEGISLATIVO 25 gennaio 1992, n. 107 Attuazione delle direttive n. 88/388/CEE e n. 91/71/CEE relative agli aromi destinati ad essere impiegati