

## ADA.01.03.10 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DEL MIELE

### SCHEDA DI CASO

**RISULTATO ATTESO 4** - Confezionare i prodotti apistici, eseguendo le operazioni di invasettamento/imbustamento, di etichettatura per l'identificazione e la tracciabilità, ed effettuare lo stoccaggio/immagazzinamento alle condizioni ambientali previste per ciascuna tipologia di prodotto

## 1 - CONFEZIONAMENTO

Grado di complessità 1

### 1.1 RISCALDAMENTO (EVENTUALE) DEL MIELE

Caricare il miele eventualmente cristallizzato nella camera calda per lo scioglimento, controllando il tempo di permanenza e la temperatura

### 1.1 INVASETTAMENTO MIELE/PAPPA REALE/ POLLINE

Eeguire l'invasettamento manuale o automatizzato (invasettatrici) di miele, della pappa reale, del polline in vasi di vetro e di vetro nero per la pappa reale

### 1.1 IMBUSTAMENTO POLLINE

Eeguire l'imbustamento sottovuoto del polline essiccato

### 1.1 STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE MIELE

Curare lo stoccaggio del miele confezionato in ambienti non esposti alla luce verificando il mantenimento della temperatura idonea alla conservazione

### 1.1 STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE PAPPA REALE

Curare lo stoccaggio della pappa reale in celle frigorifere verificando il mantenimento costante della temperatura idonea alla conservazione (4°C)

### 1.1 STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE POLLINE

Curare lo stoccaggio del polline essiccato in ambienti al riparo dall'umidità e dalla luce

## 2 - TRACCIABILITÀ

Grado di complessità 1

### 2.1 ETICHETTATURA

Registrare i dati identificativi dei lotti di produzione del miele, pappa reale, polline, secondo la normativa relativa alla tracciabilità degli alimenti e quella specifica di prodotto

## ADA.01.03.10 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DEL MIELE

## ADA.01.03.10 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DEL MIELE

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

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

- Normativa che disciplina l'attività dei laboratori apistici e la commercializzazione dei prodotti
- Normative in materia di igiene degli alimenti
- Camera calda
- Vasetti in vetro/in vetro nero
- Buste
- Celle frigorifere
- Informazioni caratterizzanti i lotti di produzione

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

- Operatività di invasettamento/imbustamento manuale
- Operatività di conduzione di macchinari di invasettamento/imbustamento
- Metodi di conservazione del miele, della pappa reale e del polline

#### **OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ**

- Miele, pappa reale, polline adeguatamente confezionati e conservati

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

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

1. L'operatività di confezionamento manuale del miele, della pappa reale, del polline
2. L'operatività di confezionamento meccanizzato del miele, della pappa reale, del polline
3. L'insieme dei metodi di conservazione del miele, della pappa reale, del polline

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

1. Prova prestazionale: confezionamento reale o simulato di una partita di miele sulla base dello stato fisico e delle informazioni relative all'origine
2. Colloquio tecnico relativo ai criteri di stoccaggio e conservazione del miele e degli altri prodotti apistici

## ADA.01.03.10 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DEL MIELE