

Dettaglio Area di attività

SETTORE - 02 Produzioni alimentari

PROCESSO - Lavorazione e produzione lattiero e caseario

SEQUENZA DI PROCESSO - Produzione di prodotti lattiero e caseari

ADA.02.03.03 (ex ADA.2.149.450) - Produzione di formaggi stagionati

Ra1: Realizzare la cagliata, eseguendo preventivamente il controllo qualitativo organolettico e la filtrazione del latte e avviando la pastorizzazione, ove prevista, e il successivo controllo della temperatura per la realizzazione dell'acidificazione lattica e della coagulazione

ATTIVITA' RA.02.03.03.1

Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di formaggi stagionati

Realizzazione filtrazione e pulizia del latte, con la verifica dell'acidità

Gestione delle caldaie nelle fasi di lavorazione del latte (coagulazione, rottura della cagliata, sineresi) per la produzione di formaggio stagionato

Ra2: Preparare la pasta di formaggio, sulla base dei protocolli previsti per la produzione di formaggi stagionati, effettuando la compressione della cagliata nelle apposite fuscelle o fascere, la sgocciolatura del siero in eccesso, e la successiva marchiatura e salatura in salamoia o a secco

ATTIVITA' RA.02.03.03.2

Esecuzione della fase di sgocciolamento della cagliata da inserire in appositi stampi (fascera)

Marchiatura, se prevista dal disciplinare, del prodotto destinato a stagionatura per tracciarne l'origine

Realizzazione della salatura del formaggio a seconda della stagionatura prevista (breve, media, lunga) e della pezzatura del prodotto

Ra3: Curare la stagionatura dei formaggi, effettuando la valutazione chimica e sensoriale del livello di mutazioni fisiche, organolettiche e microbiologiche del prodotto finito

ATTIVITA' RA.02.03.03.3

Gestione dei tempi e delle modalità di stagionatura

Valutazione chimica e sensoriale del corretto grado di stagionatura

Codici ISTAT CP2021 associati all'ADA

Codice CP	Titolo CP
6.5.1.5.0	Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie
7.3.2.2.0	Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero caseari

Codici ISTAT ATECO associati alla sequenza di processo

Codice Ateco	Titolo Ateco
10.51.10	Trattamento igienico del latte
10.51.20	Produzione dei derivati del latte
10.52.00	Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico

Istituto Nazionale per l'Analisi delle Politiche Pubbliche - Corso
d'Italia, 33 - 00198 Roma - C.F. 80111170587

Copyright 2025 INAPP | All Rights Reserved