

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.02.03.04 (ex ADA.2.149.451) - Produzione di panna e burro

Ra1: Preparare il burro, eseguendo la pastorizzazione della crema, nel rispetto dei tempi e procedure previste per le fasi di stabilizzazione e raffreddamento/cristallizzazione della panna, svolgendo le successive operazioni di inoculazione di colture batteriche selezionate e burrificazione automatica (zangolatura, lavaggio e impastamento del burro a freddo)

ATTIVITA' RA.02.03.04.1

Realizzazione della crema dolce da centrifuga e crema acida da affioramento

Realizzazione del processo di stabilizzazione tramite miscelazione delle creme di latte di diversa provenienza

Gestione della pastorizzazione ad alta temperatura e raffreddamento della crema di latte

Realizzazione dell'insemenzamento di batteri lattici selezionati

Monitoraggio della fase di maturazione

Realizzazione delle fasi di zangolatura, lavaggio e impastamento del burro a freddo

Ra2: Effettuare i trattamenti per decolesterolizzare il burro, sulla base dei parametri

previsti dalla normativa di riferimento, eseguendo le operazioni specifiche (aggiunta delle ciclodestrine e altre operazioni consentite) e di centrifugazione della crema con lo scopo di ridurre il contenuto in colesterolo e di salatura

ATTIVITA' RA.02.03.04.2

Realizzazione dei trattamenti previsti per le produzioni di burro salato e decolesterolizzato

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

