

## 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.02.03.05 (ex ADA.2.149.452) - Produzione di yogurt

Ra1: Realizzazione del processo di omogeneizzazione del latte pastorizzato, avendo cura di verificare che il latte impiegato risponda ai requisiti di integrità sanitaria e organolettica

#### ATTIVITA' RA.02.03.05.1

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

Realizzazione del processo di concentrazione del latte

Preparazione della miscela del latte

Realizzazione del processo di omogenizzazione e pastorizzazione

Ra2: Effettuare la fermentazione del latte pastorizzato, procedendo alla inoculazione della colonia batterica, nel rispetto della normativa vigente, mantenendo la temperatura costante per tutta la durata del processo

#### ATTIVITA' RA.02.03.05.2

Esecuzione del raffreddamento a temperatura di inoculazione

Realizzazione dell'insemenzamento di batteri lattici selezionati

Ra3: Eseguire il raffreddamento controllato dello yogurt, procedendo all'eventuale aggiunta di ingredienti aromatizzanti

ATTIVITA' RA.02.03.05.3

Realizzazione dell'eventuale processo di aromatizzazione (es: frutta, granelle, ecc)

Esecuzione del raffreddamento a temperatura controllata

## Codici ISTAT CP2011 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 2019 INAPP | All Rights Reserved