Dettaglio Area di attività

SETTORE - 02 Produzioni alimentari
PROCESSO - Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
SEQUENZA DI PROCESSO - Produzione di prodotti vegetali

ADA.02.04.02 (ex ADA.2.150.456) - Produzione di conserve vegetali

Ra1: Effettuare il primo trattamento delle materie prime, realizzando il controllo qualitativo organolettico e le attività di lavaggio, cernita ed invio dei prodotti vegetali alle diverse linee di produzione.

ATTIVITA' RA.02.04.02.1

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

Realizzazione del lavaggio del prodotto e eliminazione degli inerti eventualmente presenti

Realizzazione della cernita manuale o ottica

Destinazione della materia prima in base alla tipologia di prodotto

Ra2: Preparare il prodotto finito (polpa, succo, passati, concentrati, pelati, ecc.), eseguendo le diverse lavorazioni di trasformazione (pelatura, macinazione, tritaturazione, scottatura, passatura, raffinazione, ecc.), a seconda della tipologia del prodotto finale da realizzare, procedendo con la successiva pastorizzazione

ATTIVITA' RA.02.04.02.2

Esecuzione del trattamento di pastorizzazione e eventuale trattamento in

evaporatori della materia prima trattata

Realizzazione delle operazioni di taglio, pelatura, macinazione, tritaturazione, scottatura, passatura, raffinazione, ecc. degli ortaggi

Ra3: Eseguire la detersione, l'igienizzazione e la sanificazione, nel rispetto dei protocolli previsti, smaltendo gli scarti di produzione (solidi o liquidi) controllando le acque di processo e quelle di sanificazione degli impianti di produzione di conserve vegetali, nel rispetto delle prescrizioni normative vigenti

ATTIVITA' RA.02.04.02.3

Controllo ed eventuale trattamento delle acque di processo e di quelle usate per la sanificazione degli impianti per la produzione di conserve vegetali

Realizzazione operazioni di lavaggio, detersione e sanificazione delle macchine e degli impianti di produzione di conserve vegetali

Realizzazione delle attività di smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione di natura solida e liquida della produzione di conserve vegetali

Codici ISTAT CP2021 associati all'ADA

Codice CP	Titolo CP
6.5.1.3.3	Conservieri
7.3.2.4.2	Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura
7.3.2.4.3	Conduttori di macchinari per la conservazione di legumi e riso

Codici ISTAT ATECO associati alla sequenza di processo

Codice Ateco	Titolo Ateco
10.31.00	Lavorazione e conservazione delle patate

Codice Ateco	Titolo Ateco
10.32.00	Produzione di succhi di frutta e di ortaggi
10.39.00	Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)
10.41.10	Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria
10.41.20	Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria
10.41.30	Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati
10.42.00	Produzione di margarina e di grassi commestibili simili
10.81.00	Produzione di zucchero
10.82.00	Produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetterie
10.62.00	Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais)
10.83.01	Lavorazione del caffè
10.83.02	Lavorazione del tè e di altri preparati per infusi
10.84.00	Produzione di condimenti e spezie
10.85.03	Produzione di piatti pronti a base di ortaggi
10.89.01	Produzione di estratti e succhi di carne
10.91.00	Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento
10.86.00	Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici

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

Copyright 2025 INAPP | All Rights Reserved