

Dettaglio Area di attività

SETTORE - 02 Produzioni alimentari

PROCESSO - Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e pesce

SEQUENZA DI PROCESSO - Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e prodotti ittici

ADA.02.05.03 (ex ADA.2.151.467) - Produzione di pezzi interi di salumeria crudi stagionati e cotti

Ra1: Preparare il pezzo intero alle successive fasi di lavorazione quali: rifilatura, salagione, pre-riposo, riposo, tolettatura e lavaggio

ATTIVITA' RA.02.05.03.1

Verifica della coscia fresca in ingresso e marchiatura

Realizzazione della toelettatura finale della coscia fresca

Ra2: Cuocere il pezzo intero mediante immersione in acqua in base ai tempi e alle temperature previste ed effettuando i successivi trattamenti post-cottura (lavaggio, raffreddamento, scolatura e pressatura)

ATTIVITA' RA.02.05.03.2

Gestione del processo di cottura e post-cottura di pezzi interi di salumeria

Ra3: Effettuare la fumigazione come tecnica di aromatizzazione e conservazione, verificando le caratteristiche del prodotto (cotto o stagionato) durante e a conclusione della lavorazione

ATTIVITA' RA.02.05.03.3

Gestione del processo di affumicatura di prodotti specifici (es.: prosciutto cotto, di Praga, bacon, speck, ecc.)

Verifica e valutazione delle caratteristiche del prodotto a ciclo di lavorazione (intero cotto) e/o stagionatura (intero stagionato)

Ra4: Stagionare il pezzo anatomico intero a partire dai semilavorati trattati, effettuando le diverse operazioni di stuccatura (copertura delle carni esposte con sugna, farina, sale, pepe, paprika,...), secondo i tempi di stagionatura previsti, e la punzonatura per la verifica finale del prodotto

ATTIVITA' RA.02.05.03.4

Controllo dei parametri di umidità e temperatura durante la fase di stagionatura della coscia

Sugnatura sulla coscia semi-stagionata e sul prodotto finito

Verifica del prodotto finito attraverso la punzonatura per rilevare eventuali difetti

Codici ISTAT CP2011 associati all'ADA

Codice CP	Titolo CP
6.5.1.1.2	Norcini
6.5.1.1.4	Addetti alla conservazione di carni e pesci
7.3.2.1.0	Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce

Codici ISTAT ATECO associati alla sequenza di processo

Codice Ateco	Titolo Ateco
10.11.00	Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi)
10.12.00	Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi)
10.13.00	Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili)
10.20.00	Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi mediante surgelamento, salatura eccetera
10.92.00	Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia
10.85.01	Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame
10.85.02	Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips



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

Copyright 2019 INAPP | All Rights Reserved