

<b>RINA AGRIFOOD</b>	<b>Ricotta di Bufala Campana DOP – Registro di produzione</b>	Registro di produzione <i>Ricotta</i> Rev. 00 del 21/05/26
----------------------	---	--

Operatore: \_\_\_\_\_ Codice ID \_\_\_\_\_ Scheda N. \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_  
(ragione sociale)

**“Primo Siero” (PS) Acquistato da caseifici riconosciuti RBC**

Origine del PS <sup>1</sup>	N° DDT	Quantità	Ora di rottura cagliata	Tank di stoccaggio

**“Primo Siero” (PS) Autoprodotto**

Origine	Quantità	Ora di rottura cagliata	Tank di stoccaggio
Scheda Registro di lavorazione n° _____ del _____			
Scheda Registro di lavorazione n° _____ del _____			
Scheda Registro di lavorazione n° _____ del _____			
Scheda Registro di lavorazione n° _____ del _____			

PS Stabilizzato	Pastorizzato
	Termizzato
	Refrigerato

Quantità totale PS lavorato kg \_\_\_\_\_ in n° \_\_\_\_\_ cicli di lavorazione

**PARAMETRI DI LAVORAZIONE**

- Acidità “Primo Siero” \_\_\_\_\_ °SH/50 ml (max 5° SH/50 ml)
- Aggiunte  Latte di bufala kg \_\_\_\_\_ (max 6% della massa del PS)
  - Panna fresca di siero di latte di bufala kg \_\_\_\_\_ (max 5% della massa del PS)
  - Sale (NaCl) kg \_\_\_\_\_ (max 1 kg ogni 100 PS)

<sup>1</sup> Indicare la ragione sociale del caseificio fornitore

<b>RINA AGRIFOOD</b>	<b>Ricotta di Bufala Campana DOP – Registro di produzione</b>	Registro di produzione <i>Ricotta</i> Rev. 00 del 21/05/26
----------------------	---	--

- Agenti acidificanti  Cizza di Mozzarella di Bufala Campana DOP
  - Acido Lattico
  - Acido Citrico
- Temperatura finale \_\_\_\_\_ (max 96°C)
- Temperatura di raffreddamento \_\_\_\_\_ (tra 1 e 4°C)
- Trattamento termico ricotta  SI  NO  LISCIATURA  OMOGENEIZZAZIONE

**Prodotto finito**

Caratteristiche fisiche	Idoneo	Non Idoneo	Caratteristiche organolettiche	Idoneo	Non Idoneo
Forma, colore, aspetto esterno, consistenza			Sapore, odore		

**Confezionamento**

	Pezzatura (gr)	Unità n°	ID. lotto	Data confezionamento	Scadenza
<b>RBC DOP</b>					

DICHIARA SOTTO QUANTO SEGUE

consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni false e della conseguente decadenza dai benefici eventualmente conseguiti (ai sensi degli artt. 75 e 76 D.P.R. 445/2000) sotto la propria responsabilità che:

- 1) che la ditta è riconosciuta ed è regolarmente inserita nel sistema di controllo della DOP Ricotta di Bufala Campana;
- 2) che il prodotto proviene da aziende regolarmente iscritte al sistema dei controlli della DOP Ricotta di Bufala Campana;
- 3) che il prodotto ottenuto rispettano i requisiti del Disciplinare di Produzione e del Dispositivo dei Controlli

DATA \_\_\_\_\_

FIRMA \_\_\_\_\_