

A1 0201081 Crudo nostre valli c/o ginepro ***

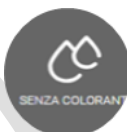
kg 8 §



SENZA GLUTINE



SENZA LATTOSIO



SENZA COLORANTI



SENZA ALLERGENI



NO OGM

Gruppi di lavoro interessati

MLS 09-759 SALUMI	STOCCAGGIO	HACCP
X	X	X

L'addetto alle lavorazioni dovrà:

Prelevare il prodotto al massimo 40 pezzi scegliendo fra le cosce destre le più grosse kg 8 ½ e procedere con la tolettatura della sugna.

1. Compilare la scheda 'della lavorazione per prodotti artigianali' indicando, la tracciabilità id, ddt.
2. Verificare le condizioni di igiene dell'area addetta all'operazione di affumicatura.

Dettaglio delle operazioni salumi A1

1. Verificare le condizioni di igiene dell'area addetta all'operazione di affumicatura.
2. Spostare le cosce stagionate dai carelli di prelievo alla scalera mantenendo una giusta distanza evitando che si tocchino.
3. Organizzare legname e ginepro per le operazioni di affumicatura che devono essere effettuate al mattino. Una sola accensione con rami di ginepro e bacche, tenendo le porte chiuse si crea una giusta dose di fumo.
4. Il prosciutto vengono affumicati per 3 settimane, alla fine vengono prelevati stuccati con sugna al ginepro e riportati a 'maturare'.

tassativa al mattino

note:	1 settimana					
	L	M	M	G	V	S
note:	2 settimana					
	L	M	M	G	V	S
note:	3 settimana					
	L	M	M	G	V	S

Fasi rischi affumicatura

3		Toelettatura							
		classificazione							
N°	Fase	Pericoli potenziali	Gravità	Rischio	Giustificazioni della valutazione	Quali misure di controllo sono state adottate per gestire il pericolo?	Dopo l'applicazione di tali misure, è un pericolo che ragionevolmente può verificarsi	Applicazione decision tree per conferma	CCP
3	3	B: microrganismi patogeni. Prolifera-zione	Alta	Basso	L'operazione dura il tempo necessario per rimuovere la sugna e pulire la cotenna.	Rapidità di esecuzione Formazione del personale	no	si	
4		Agganciatura							
		F: corpi estranei da personale e attrezzature	Alta	Basso	Non si segnalano contestazioni in merito	Nel locale non sono presenti parti metalliche di piccole dimensioni	no	si	
5		Affumicatura							
		B: microrganismi patogeni. Prolifera-zione	Alta	Basso	Il prodotto sosta nell'area dedicata per il tempo stabilito. Il fumo combatte i microorganismi. insetti	Rapidità di esecuzione Formazione del personale	no	si	

Stuccatura								
		B: microrganismi patogeni. Proliferazione	Alta	Basso	L'operazione è veloce	Rapidità di esecuzione Formazione del personale	no	si
Stoccaggio slave B								
		B: microrganismi patogeni. Proliferazione e contaminazione	Alta	Basso	I prodotti sono stagionati l'ambiente di stoccaggio è adeguatamente pulito.	Pulizia e disinfezione (PR 7.4.11) Controllo temperatura cella ($\leq +18^{\circ}\text{C}$). Rispetto regolamento igiene	no	si
		B: deterioramento	Alta	Basso	Rotazione rapida dei prodotti Scorta minima	Controllo scadenze periodico Applicazione FI FO Formazione personale	no	si
		C: residui di prodotti chimici per la pulizia e disinfezione	Alta	Basso	Selezione fornitori prodotti chimici Utilizzo prodotti idonei Formazione del personale	Rispetto modalità utilizzo dei prodotti Controllo diretto modalità operative Controlli preoperativi	no	si
		F: corpi estranei da personale	Alta	Basso	Non si segnalano contestazioni in merito	Rispetto del regolamento di igiene	no	si

Diagramma di flusso per l'affumicatura

A

