



# Buone Pratiche di Produzione: Salatura e Salamoia

Formazione per Tecnici

18 – 20 Settembre 2018

AGENFORM – Moretta (CN)



## Sale asciutto:

- Il sale asciutto non permette la crescita di batteri patogeni.
- Può essere una sorgente di contaminazione chimica (es. rame, piombo, mercurio e cadmio) oppure fisica.
- E' facile **setacciare** il sale e **controllare visivamente** la presenza di contaminanti fisici.
- Se si sospetta una contaminazione con vetro o metallo il sale non deve essere usato.
- Il sale deve sempre essere di **buona qualità**, e deve essere per **uso alimentare**. Approvvigionarsi del sale da fornitori di fiducia.
- Stoccare in ambiente pulito e asciutto lontano da sorgenti di potenziale **contaminazione** (es. prodotti per la pulizia).



## Mantenimento delle soluzioni saline:

- Usare acqua **potabile** per preparare la soluzione salina e stoccarla in un **contenitore pulito**.
- Se la soluzione salina non può essere tenuta nell'area di produzione o di maturazione è possibile coprire la vasca con un **coperchio** se c'è rischio di contaminazione.
- La soluzione salina deve essere tenuta alla **temperatura** appropriata alla tecnologia in uso.
- **Reintegrare il sale e mescolare** dopo ogni utilizzo.
- **Le particelle sospese** devono essere rimosse regolarmente.





## Mantenimento delle soluzioni saline:

- Il **rinnovo** completo o parziale della soluzione salina può essere necessario a seconda della frequenza d'uso e della concentrazione del sale.

- **Non è raccomandato pastorizzare la soluzione salina:**

il sale può **corrodere gli strumenti HTST**

la pastorizzazione può eliminare degli organismi che **competono positivamente** contro la crescita dei patogeni



## Concentrazione del sale e pH della salina:

- La **concentrazione** e il **pH** devono essere appropriati alla tecnologia e alla ricetta utilizzata.
- Quando appropriata, una concentrazione salina  $\geq 19.5^\circ$  **Baumé** (21% p/v) può limitare la crescita di patogeni che tollerano il sale (*Listeria* e *Staphylococci* Coagulase Positivi).
- Il pH della salina può non essere sufficiente a controllare la crescita dei patogeni, ma alcuni produttori monitorano il **pH** della salina per assicurarsi che conformi ai **loro valori attesi**.



# Il Manuale di Buone Pratiche Igieniche (GHP)

Sul sito web della Commissione Europea:  
[https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food\\_hygiene/guidance\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en) (su questa pagina, cliccare su: “*guidelines provided by stakeholders organizations*” e poi su: “EN/...” vicino a “*European GGHP in the production of **ARTISANAL** cheese and dairy production*”).

## **European Guide for Good Hygiene Practices**

**in the production of artisanal  
cheese and dairy products**

Target:

**Farmhouse and Artisan producers**

Farmhouse and  
Artisan  
Cheese & Dairy Producers  
European Network



*Revised version of 20<sup>th</sup> December 2016*