



Sezione 3

Buone Prassi di Produzione (GMP)

Formazione per Tecnici
18 – 20 Settembre 2018
AGENFORM – Moretta (CN)



Buone Prassi di Produzione

Il Manuale contiene 6 capitoli con consigli e suggerimenti:

- Colture
- Coagulanti
- Aggiunte al latte e alla cagliata
- Salatura
- Conservazione e trasporto del Prodotto
- Vendita diretta



Colture

Colture autoctone

- Dal latte
- Dal siero

Colture Commerciali

- Colture ad inoculo diretto (IDC)
- Colture semi-dirette
- Colture liquide
- Colture aggiuntive (colture non acidificanti)

Raccomandazioni:

- Acquistare da fornitori di fiducia
- Conservare alle condizioni raccomandate
- Preparare, misurare e dosare correttamente



Colture

Colture autoctone

Dal latte

Dal siero

Colture Commerciali

Colture ad inoculo diretto (IDC)

Colture semi-dirette

Colture liquide

Colture aggiuntive (colture non acidificanti)

Raccomandazioni:

Acquistare da fornitori di fiducia

Conservare alle condizioni raccomandate

Preparare, misurare e dosare correttamente





Coagulanti

Tradizionali preparati in modo autonomo

- Caglio animale da abomaso di vitello, capretto o agnello
- Coagulante vegetale da piante come Cynara

Disponibili Commercialmente

- Caglio di origine animale
- Coagulanti microbici
- Coagulanti vegetali

Raccomandazioni:

- Acquistare da fornitori di fiducia
- Conservare alle condizioni raccomandate
- Preparare, misurare e dosare correttamente



Coagulanti

Tradizionali preparati in modo autonomo

Caglio animale da abomaso di vitello, capretto o agnello

Coagulante vegetale da piante come Cynara

Disponibili Commercialmente

Caglio di origine animale

Coagulanti microbici

Coagulanti vegetali



Raccomandazioni:

Acquistare da fornitori di fiducia

Conservare alle condizioni raccomandate

Preparare, misurare e dosare correttamente



Aggiunte al latte e alla cagliata

- Additivi (agenti conservanti)
- Aromi
- Enzimi (lipasi)
- Ingredienti (erbe, spezie, frutta a guscio e frutta)

Raccomandazioni:

- Assicurarsi che l'uso sia permesso ed in quale dosaggio
- Acquistare da fornitori di fiducia
- In alcuni casi sottoporre le erbe o la frutta a trattamento termico
- Conservare nelle condizioni raccomandate
- Assicurarsi di sapere quali sono gli allergeni presenti (come il lisozima derivato dal bianco d'uovo)



Salatura

- Salatura a secco
- Salatura in salina

Raccomandazioni:

- Acquistare da fornitori di fiducia
- Conservare nelle condizioni raccomandate
- Mantenere le vasche per la salina in ordine
- Assicurarsi che il pH e la percentuale di sale nella salina siano corretti



Salatura

- Salatura a secco
- Salatura in salina

Raccomandazioni:

- Acquistare da fornitori di fiducia
- Conservare nelle condizioni raccomandate
- Mantenere le vasche per la salina in ordine
- Assicurarsi che il pH e la percentuale di sale nella salina siano corretti





Conservazione e Trasporto del Prodotto

Stoccaggio in celle frigorifere, banchi e armadi frigo. Carico e scarico presso la sede del cliente.

Per evitare contaminazioni:

- Indossare abiti puliti e protettivi quando si maneggiano prodotti non imballati
- Lavarsi accuratamente le mani e mantenere elevati standard di igiene personale
- Mantenere l'attrezzatura e gli ambienti puliti
- Rispettare i limiti di temperatura e % UR per lo stoccaggio e il trasporto
- Conservare e caricare i prodotti solo in luoghi/veicoli adatti e mantenuti correttamente

Per evitare contaminazioni crociate

- Evitare il contatto tra prodotto confezionato e non e con altri tipi di prodotto
- Eliminare i prodotti rovinati o danneggiati



Vendita diretta

Vendita diretta ai clienti finali in negozi di azienda agricola, nei mercati, in manifestazioni e fiere.

Evitare la contaminazione crociata, oltre la diapositiva precedente

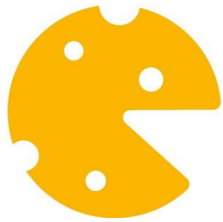
- Assicurarsi che gli utensili siano puliti dopo l'uso
- Pesare i prodotti sfusi direttamente sulla carta che si usa per l'imballaggio
- Adattare il metodo per evitare contaminazione con i soldi quando si maneggia formaggio durante la vendita
- Conservare la carta per l'imballaggio pulita ed asciutta, protetta dalla polvere, dall'umidità, dagli infestanti e dagli insetti

Gestire il prodotto invenduto

- Reimpacchettare i prodotti deperibili
- Stoccare immediatamente i prodotti al freddo o nella cella di stagionatura
- Evitare il contatto tra i prodotti sfusi invenduti e gli altri prodotti stoccati



Strumenti disponibili per le Buone prassi di Produzione



- 3.1 Scheda Tecnica: Colture
- 3.2 Scheda Tecnica: Colture da latte crudo
- 3.3 Scheda Tecnica: Colture da siero
- 3.4 Power Point: Cagulanti
- 3.5 Power Point: Salatura a secco ed in salina

Technical sheet 3

Teacheesy

Simple GMP points to make a good indigenous starter from WHEY

Indigenous cultures obtained from whey are generally used for hard cheeses, pasta filata cheeses and lactococcal cheeses.

This kind of indigenous cultures are called *Sternolepto*

Good Whey to make *Sternolepto* comes from Good Milk and an Hygiene elaboration yielding an excellent cheese; use milk from animals in very good health, in accordance with law requirements

Teacheesy

to make a good indigenous starter from MILK

Teacheesy

Cultures

are microorganisms with a rounded or a *rod-shaped* shape that can as a result of anaerobic carbohydrate fermentation.

al role in milk even if they come from environmental contamination (animals' feces, human's skin, treats' tools, etc...)

etic bacteria:

ortant for humans' health

ectors with pathogenic bacteria

electric acid

proteolytic enzymes, which are essential for ageing cheese

aromatic compounds that give cheese unique flavor.

f the GMP in raw milk production and milk pasteurisation is the cause of bacteria in milk. This is the reason that it is a good practice to introduce (starter) in milk to make cheese.

Teacheesy

Fate of Pathogens in Rennet Preparations

Organism	pH	% Salt
<i>Listeria monocytogenes</i>	5.00	10
	4.50	20
<i>Salmonella</i>	5.00	10
	4.50	20

www.combase.cc

Non-thermal Survival Model @8°C

Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network

Erasmus+

Teacheesy

Maintenance of Brine Tanks

- Use water of **potable** quality to prepare brine and store it in a **clean** container.
- If the brine tank cannot be kept in the production or ripening areas it is possible to cover the tank with a **lid** if contamination is likely.
- The brine should be kept at a **temperature** appropriate to the technology.

Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network

Erasmus+