

Ditta _____			Data _____		Scheda n° _____			
Ora Ricevimento latte _____			Ora fine lavorazione (1) _____					
Ricevimento			Lavorazione	Inizio ore (3) _____	Filatura	Prduzioni		
Tipo di latte	Quantità (kg)	Tank n°	Attività	Valori	Attività	Valori		
Giacenza periodo precedente di latte idoneo a DOP								
A - Latte di Bufala idoneo a DOP da allevamento Giri di raccolta _____			Temperatura attivazione °C		Temperatura acqua di filatura °C	lotto n. Mozzarella di Bufala Campana DOP di cui:		
B - Latte di Bufala idoneo a DOP da racc.re - caseificio DDT/Distinta _____			Tipo siero innesto			Confezionata		
C - Latte di Bufala idoneo a DOP da racc.re - caseificio DDT/Distinta _____			Caglio: fornitore e lotto		Tipologia e peso unitario (per peso o intervalli di pesi) (g)	Q.tà MBC (Kg) Sfusa per punto vendita		
D - Latte di Bufala idoneo a DOP da racc.re - caseificio DDT/Distinta _____			pH finale			Bilancio di massa latte #DIV/0!		
E - Totale latte di Bufala idoneo a DOP	0		Tempo di maturazione (min)			Termine confezionamento ore: (2)		
			Saggio di filatura	SI NO		Altri formaggi(5)		
	SI	NO						
Pulizia/filtrazione			Latte idoneo a DOP lavorato a Mozzarella di Bufala Campana (kg)					
Rispetto 60 ore da prima mungitura			Cicli di lavorazione n°			Composizione liquido di governo		
			Latte idoneo a DOP destinato ad altre lavorazioni (kg)					
			Latte idoneo a DOP destinato al congelamento (kg)		AFFUMICATA			
	Spaziale	Temp.le	Spaziale temp.le	Latte idoneo a DOP ceduto a terzi (kg) (4)	LAVORATA A MANO	Caratteristiche fisiche ed organolettiche		
Separazione delle produzioni DOP e NON DOP				Latte idoneo a DOP giacenza giornaliera (kg) del giorno stesso	0	Latte idoneo a DOP giacenza totale periodo (kg)		
						0		
						Aspetto esterno	Idoneo	Non idoneo
						Struttura pasta	Idoneo	Non idoneo

Note:

- (1) Per ora fine lavorazione si intende l'ora dell'ultima mozzarella formata del lotto
- (2) Termine di confezionamento si intende l'ora dell'ultima confezione del lotto confezionata
- (3) Per ora di inizio lavorazione si intende l'ora di coagulazione
- (4) Per latte idoneo alla DOP ceduto a terzi si intende il quantitativo espresso in kg che viene venduto ad altri soggetti
- (5) Specificare in documento previsto dal D.M. o equivalente per ogni tipologia di prodotto la quantità prodotta ed il latte idoneo a DOP utilizzato per la singola produzione.