	Ricotta di Bufala Campana DOP **MOD_RAL_RBC**	MOD_RAL_RBC Rev00 del 05.02.2014

Data di Lavorazione _____ Scheda n°_____

"Primo Siero" (PS) Acquistato da caseifici riconosciuti RBC			"Primo Siero" (PS) Autoprodotto		
Origine del PS	**Quantità**	**Stoccaggio Tank**	**Origine**	**Quantità**	**Stoccaggio Tank**
PS da Caseificio			Scheda RAL_MBC n° _____		
PS da Caseificio			Scheda RAL_MBC n° _____		
PS da Caseificio			Scheda RAL_MBC n° _____		
PS da Caseificio			Scheda RAL_MBC n° _____		
PS da Caseificio			Scheda RAL_MBC n° _____		

Quantità totale PS lavorato kg_____ in n° cicli di lavorazione _____

PS Stabilizzato
- ☐ Pastorizzato
- ☐ Termizzato
- ☐ Refrigerato

Parametri di lavorazione

Acidità PS _____ °SH/50 ml (Max 3,5 ° 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 kg PS)

Agenti acidificanti
- ☐ Cizza di MBC DOP
- ☐ Acido Lattico
- ☐ Acido Citrico

Temperatura finale _____(max. 92°C) Temperatura di raff.to_____(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 colore			Sapore odore		

Confezionamento

	Pezzatura (gr)	**Unità n°**	**Id. lotto**	**Scadenza**	
RBC DOP					**Firma del responsabile**