




Fabbricazione formaggio tipo Büscion

data _____ responsabile _____

Data	Litri	Trattamen- to termico 	Dose coltura	Caglio	Coagula- zione	Coagula- zione	Taglio	Sgoccio- lamento	Acidità 	Impasto	Sale	Osservazioni
valori		°C / t		ml	minuti	°C	ore	ore	pH	ore	g / kg pasta	

 dati determinanti per garantire la gestione del processo di fabbricazione secondo i criteri elencati nell'analisi dei pericoli.
Se valori non conformi al Manuale → gestire come problema maggiore