Fabbricazione Ricotta **data _____ responsabile _____**

Data	Litri siero	1° Riscaldamento	Aggiunta latte	Aggiunta panna	2° Riscaldamento ✋	Aggiunta acido	Durata sgocciolatura	Osservazioni
valori		°C / t	litri	litri	°C / t	ml	ore	

✋ 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

Formulario proposto da "Manuale per la trasformazione del latte sulle alpi ticinesi" – revisione 2009