Fabbricazione formaggino tipo Robiola **data _____ responsabile _____**

Data	Litri	Trattamento termico ✋	Dose coltura	Caglio	Coagula-zione	Coagula-zione	Taglio	Riposo	Spinatura		Acidità	Osservazioni
valori		°C / t		ml	minuti	°C	minuti	minuti	minuti		pH	

✋ 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