Scheda n. 1: Ricevimento delle olive

Proprietario: Codice:

Provenienza:

Trasportatore:

Indirizzo:

Varietà:

Data di arrivo:

Peso netto delle olive:

Tipi di olive:
% olive verdi
% olive cangianti
% olive nere

Calibro medio del lotto:

Calibro riscontrato:

Scheda n. 2: Ispezione olive

Tipo di coltura:	irrigua:	non irrigua:
Texture delle olive:	% turgescenti	% avvizzite
Frutti non utilizzabili per la concia (indicare motivo: piccolo calibro, olive danneggiate, olive sovrammature, ecc.)	… %	
Presenza di corpi estranei: (eventualmente, precisare la natura del corpo estraneo prevalente)	Sì	No
Presenza di contaminanti: (eventualmente, precisare natura e percentuale di ogni contaminante):	Sì	No

* tracce di lubrificanti %
* tracce di olio di motore %
* presenza di microrganismi %
* presenza di parassiti %
* altri: specificare

Esiste una dichiarazione dell'olivicoltore relativa ai trattamenti applicati?	Sì	No

Approvazione del responsabile:

Firma:

Scheda n. 3 : Ricevimento altre materie prime

Data	Ausiliari tecnologici					Additivi				Ingredienti				
	Tipo	Quantità	Responsabíle	Fornitore	Conformità	Tipo	Quantità	Responsabíle	Conformità	Tipo	Quantità	Responsabíle	Fornitore	Conformità
					Sì No				Sì No					Sì No

Tipo: indicare la natura dell'ausiliare (azoto, gas carbonico, gluconato NaOH ecc….);
dell'additivo (antiossidanti, stabilizzanti, aromatizzanti, gelificanti, ecc…)
o dell'ingrediente (NaCl, aceto, zuccheri, spezie, ecc…)
Quantità: indicare unità di misura (Kg, litri, ecc…)
Entità scorte: indicare le quantità residue in stock
Conformitá: conforme alle specificazioni.

Firma del responsabíle:

Scheda n. 4 : Ricevimento in azienda di prodotti di pulizia e lubrificanti

Data	Detergenti					Lubrificanti				
	Tipo	Quantità	Responsabíle	Fornitore	Conformità	Tipo	Quantità	Responsabíle	Fornitore	Conformità
					Sì No					Sì No

Entità scorte: indicare le quantità residue in stock

Firma del responsabíle:

Scheda n. 5 : Ricevimento in azienda di materiale per il confezionamento

Data	Recipienti					Accessori				
	Tipo	Quantità	Responsabíle	Fornitore	Conformità	Tipo	Quantità	Responsabíle	Fornitore	Conformità
					Sì No					Sì No

Tipo: precisare la natura del recipiente: lattine, vasi di vetro, buste, bidoni, ecc…
Accessori: etichette, colla, cartone, pellicola plastica, punti metallici, ecc.
Entità scorte: indicare le quantità residue in stock

Scheda n. 6 : Controllo della fermentazione (parametri di base)

Deposito n.:
Varietà:
Calibro:
Tipo di preparazione: Durata di concia (solo per le olive verdi):
Data di elaborazione (trattamento):
Data di immissione in salamoia: Concentrazione NaCl: Concentrazione NaOH:

	Parametri chimico-fisici			Conformitá	Misure correttive	Osservazioni
Data	pH	Conc.sale	Ac. libera			

Osservazioni: ogni altra osservazione sul processo di elaborazione
Nota: Altri parametri eventualmente adatti al controllo della fermentazione: acidità combinata, zuccheri riduttori, parametri organolettici, ecc.

Scheda n. 7: Identificazione, analisi, sorveglianza, controllo dei rischi 7.1 Ricevimento delle materie prime

Proprietario: Codice:
Provenienza: Codice:
Indirizzo:
Varietà:

	Rischi								
	Biologici			Chimici				Misure correttive	
	Data	Parassiti	Altri	Contaminanti	Tracce di lubrificanti	Tracce olio motore	Altri	Non accett.olive	Ritiro dell'autorizzazione
Ricevimento delle olive									

Scheda n. 8: Identificazione, analisi, sorveglianza, controllo dei rischi: 7.1.2 Ricevimento altre materie prime

Proprietario: Codice:
Provenienza: Codice:
Indirizzo:
Varietà:

	Data	Lotto	Tipo mat. prima	Conformità alle specificazioni		Misure correttive
				Sì	No	
Ricevimento di altre materie prime						

Scheda n. 9 Durante il confezionamento

Deposito di fermentazione-conservazione n.
Varietà:
Calibro:
Preparazione commerciale:
Data di elaborazione:
Data di immissione in salamoia:
Durata dello stoccaggio:

					Frammenti di vetro	Confezioni ermetiche	Rispetto BPI+BPF	Azioni correttive	Osservazioni
Data	Lotto	pH	Acidità	Tenore in sale	Sì No	Sì No	Sì No		

BPI -- Buone pratiche igieniche
BPF -- Buone pratiche di fabbricazione

Scheda n. 10: Identificazione, analisi, sorveglianza, controllo dei rischi 7.13 Conservazione del prodotto confezionato

Trattamento termico: Pastorizzazione - sterilizzazione

Data	Lotto	Temp.ra di past./ster.	Tempo pastorizzazione/ster.	Cloro acqua raffredd.	Azioni correttive	Osservazioni

Scheda n. 11: Identificazione, analisi, sorveglianza, controllo dei rischi 7.13 Conservazione del prodotto confezionato

7.13.3 Altre modalità di conservazione: specificare

			Salamoia di confezionamento			Osservazioni
Data	Lotto	Preparazione commerciale	Tenore in sale	pH	Acidità	