



Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta
 “Mozzarella di Bufala Campana”
 Frequenza dei controlli analitici

Tabella 4

Attività di controllo da parte di DQA

Matrice	Parametro	Classi di produzione		
		Fino a 2.000 ton	Da 2.000 a 5.000 ton	Oltre 5.000 ton
Latte di massa	Grasso	1 analisi / anno	2 analisi / anno	3 analisi / anno
	Proteine	1 analisi / anno	2 analisi / anno	3 analisi / anno
	Assenza di latte di specie diversa dalla bufalina	1 analisi / anno	2 analisi / anno	3 analisi / anno
Matrice	Parametro	Classi di produzione		
		Fino a 500 ton	Da 500 a 1000 ton	Oltre 1000 ton
Formaggio	Umidità %	1 analisi / anno	2 analisi / anno	3 analisi / anno
	Grasso sul secco %	1 analisi / anno	2 analisi / anno	3 analisi / anno
	Assenza di latte di specie diversa dalla bufalina	1 analisi / anno	2 analisi / anno	3 analisi / anno

Attività di autocontrollo

Matrice	Parametro	Classi di produzione (*)		
		Fino a 2.000 ton	Da 2.000 a 5.000 ton	Oltre 5.000 ton
Latte di massa	Grasso	1 analisi / mese	2 analisi / mese	3 analisi / mese
	Proteine	1 analisi / mese	2 analisi / mese	3 analisi / mese
	Assenza di latte di specie diversa dalla bufalina	1 analisi / semestre	2 analisi / semestre	3 analisi / semestre
Matrice	Parametro	Classi di produzione (*)		
		Fino a 500 ton	Da 500 a 1000 ton	Oltre 1000 ton
Formaggio	Umidità %	1 analisi / semestre	2 analisi / semestre	3 analisi / semestre
	Grasso sul secco %	1 analisi / semestre	2 analisi / semestre	3 analisi / semestre