

ALLEGATO

METODI UFFICIALI DI ANALISI PER I FORMAGGI

DISPOSIZIONI GENERALI CONCERNENTI I REATTIVI E L'APPARECCHIATURA DA UTILIZZARE SECONDO I METODI DI ANALISI. DEFINIZIONE DI RIPETIBILITÀ ED ESPRESSIONE DEI RISULTATI

- 1) Salvo specifiche indicazioni dei metodi di analisi, tutti i reattivi devono essere di purezza analitica (p.a.).
- 2) Le operazioni di soluzione, diluizione, risciacquo e lavaggio, menzionate nei metodi di analisi senza precisazioni sulla natura del solvente o del diluente, implicano l'impiego di acqua. Di norma l'acqua deve essere distillata o demineralizzata di purezza equivalente. In casi particolari, indicati nei metodi di analisi, essa deve essere sottoposta a procedimenti specifici di purificazione.
- 3) Tenuto conto dell'abituale equipaggiamento dei laboratori di controllo, l'apparecchiatura descritta nei metodi di analisi si limita agli strumenti ed agli apparecchi speciali o che impongano esigenze specifiche.
- 4) Per ripetibilità si intende la differenza fra i risultati di 2 determinazioni, effettuate dallo stesso analista, su aliquote diverse dello stesso campione, contemporaneamente od in rapida successione.
- 5) Il risultato deve essere espresso secondo le indicazioni fornite dai metodi di analisi con un numero appropriato di cifre significative.
- 6) I metodi di analisi si applicano anche alla ricotta pur non essendo tale prodotto un formaggio.

1) MODALITÀ PER IL PRELIEVO E PREPARAZIONE DEI CAMPIONI DI FORMAGGIO, DI FORMAGGIO FUSO E DI RICOTTA DA SOTTOPORRE AD ANALISI.

1. - *Scopo e campo di applicazione.*

Prelievo e preparazione dei campioni di formaggio, formaggio fuso e ricotta da sottoporre ad analisi.

2. - *Istruzioni generali.*2.1. - *Materiale per il prelievo.*

2.1.1. - Le caratteristiche dei materiali da usare nei prelievi sono specificate in relazione al tipo di campione da prelevare ed al tipo di accertamento da eseguire.

2.1.2. - Il materiale ed i contenitori per i campioni devono essere asciutti e puliti.

2.2. - *Contenitori per i campioni.*

2.2.1. - I contenitori utilizzabili per la conservazione dei campioni possono essere i seguenti:

a) recipienti di materiali impermeabili all'acqua ed ai grassi (vetro, metallo inossidabile, materie plastiche adatte), di forma cilindrica con apertura larga. I recipienti devono essere perfettamente chiudibili, a tenuta di liquido, con i seguenti sistemi di chiusura: tappi in gomma o materia plastica ovvero in metallo o in vetro, muniti nella parte interna di una guarnizione di tenuta. Qualora si usino tappi in gomma la parte che va a contatto con il campione deve essere ricoperta di materiale non assorbente ed inodore (ad esempio materia plastica o paraffina). Il materiale dei contenitori deve, in ogni caso, essere tale da non alterare l'odore, il sapore o la composizione del campione. I sacchetti di materia plastica possono, in mancanza di meglio, sostituire i recipienti di plastica rigida;

b) involucri consistenti in fogli di materiale impermeabile all'acqua ed ai grassi (carta rivestita di film di polietilene, fogli di alluminio) che avvolgono totalmente il campione e che, a loro volta, vengono racchiusi in un sacchetto di carta.

3. - *Prelievo dei campioni*3.1. - *Materiale per il prelievo.*

3.1.1. - Sonda da formaggio di forma e dimensioni appropriate al tipo di prodotto da campionare.

3.1.2. - Coltello a punta in acciaio inossidabile.

3.1.3. - Filo da taglio in acciaio inossidabile.

3.1.4. - Spatola in acciaio inossidabile.

3.2. - *Tecnica del prelievo.*