

**Allegato E (articolo 40)**

Fase		Requisiti	Livello di criticità (*)
N	Descrizione		
1	Riconoscimento produttore	Presentazione domanda e idoneità igienico-strutturale	C
2	Selezione ingredienti	Approvvigionamento materie prime (ingredienti caratterizzanti e altri ingredienti)	C
3	Preparazione miscela base	Uso ingredienti (materie prime ed altri ingredienti)	C
		Identificazione e rintracciabilità miscela base	C
4	Pastorizzazione (gelato al latte)	Trattamento di pastorizzazione per il gelato al latte	I
5	Maturazione (eventuale)	Identificazione e rintracciabilità miscele in maturazione	C
6	Mantecazione	Mantecazione discontinua e senza insufflazione di aria compressa	C
		Eventuale impiego di grassi esclusivamente del latte o dell'uovo	C
7	Indurimento - conservazione (eventuale)	Identificazione e rintracciabilità prodotto in indurimento - conservazione	C
8	Prodotto finito	Tenore minimo solidi totali (estratto secco): - 32% per gelato al latte - 28% gelato alla frutta	C
		Identificazione e rintracciabilità prodotto finito (etichettatura)	C

(\*) C = cogente (requisito obbligatorio)

I = importante (criterio guida, non vincolante ai fini del controllo di conformità)