

LA VALLE S.R.L.	<b>ESAME DELLE FASI DI MISCELAZIONE E CONFEZIONAMENTO</b>	<b>ALL.01</b>
-----------------	---	---------------

Nel presente documento si vogliono rappresentare attraverso una serie di evidenze fotografiche le fasi di miscelazione e confezionamento del flusso di produzione, descritto schematicamente al § 3.3 “Diagramma di flusso” della “Domanda di autorizzazione Emissioni in atmosfera”.

Si riporta di seguito un estratto del diagramma d flusso con le fasi analizzate:



La fase di miscelazione è un passaggio obbligato nel flusso produttivo prima del confezionamento. Essa avviene attraverso il prelievo dell’ingrediente da confezionare dai silos di alimentazione miscelatore attraverso una coclea di estrazione che riversa il prodotto in un cono bilancia (vedi Foto n.1). Nella fase di miscelazione è prevista la possibilità dell’inserimento di altri ingredienti, prima del confezionamento, eventualmente prelevati tramite coclee dagli altri silos a disposizione.



LA VALLE S.R.L.	<b>ESAME DELLE FASI DI MISCELAZIONE E CONFEZIONAMENTO</b>	<b>ALL.01</b>
-----------------	---	---------------

Una volta raggiunto il peso impostato il cono bilancia scarica il prodotto all'interno del miscelatore sottostante non generando emissioni in quanto fase a "ciclo chiuso". In tale processo è presente esclusivamente una piccola cartuccia filtrante (cerchiata in rosso) che ha la funzione di sfiato e permette il corretto avanzamento del prodotto all'interno del sistema (vedi Foto n.2).



**Foto 2: Corpo del cono bilancia e manichetta filtrante del miscelatore**

Il prodotto infatti una volta entrato nel miscelatore subisce un rimescolamento e successivamente procede al piano sottostante entrando all'interno di un controcassone (vedi Foto n.3) che ha la funzione di serbatoio di stoccaggio prima del confezionamento.

LA VALLE S.R.L.	<b>ESAME DELLE FASI DI MISCELAZIONE E CONFEZIONAMENTO</b>	<b>ALL.01</b>
-----------------	---	---------------



Per l'avanzamento del prodotto dal miscelatore al contro cassone è predisposta un'altra piccola cartuccia filtrante (cerchiata in rosso accanto al contro cassone) che permette l'eliminazione dell'eventuale aria in eccesso generata dal trasferimento del prodotto dal piano superiore. La stessa tipologia di cartuccia è poi presente lungo la coclea di trasporto che trasferisce il prodotto all'insacatrice (vedi Foto 4) dove avviene il confezionamento.

LA VALLE S.R.L.	<b>ESAME DELLE FASI DI MISCELAZIONE E CONFEZIONAMENTO</b>	<b>ALL.01</b>
-----------------	---	---------------



**Foto 4: Fase di confezionamento - insaccatrice**

Nella fase terminale di confezionamento (vedi foto 4) i sacchi sono stretti fisicamente alla tubazione di mandata delle farine (vedi foto 5 pagina seguente), viene inserito infatti il fermasacco e il riempimento avviene automaticamente in modo da poter regolare il flusso di riempimento. Per tale ragione si ritiene che non si generino emissioni di polveri diffuse nell' ambiente di lavoro. Nella foto successiva si riporta un particolare della tubazione di mandata del prodotto che entra all'interno del sacco.



LA VALLE S.R.L.	<b>ESAME DELLE FASI DI MISCELAZIONE E CONFEZIONAMENTO</b>	<b>ALL.01</b>
-----------------	---	---------------



**Foto 5: Fase di riempimento sacchi stretti alla tubazione di mandata delle farine**

Le cartucce presenti nell'impianto (cerchiate in rosso nella foto 3 e nella foto 2) sono soggette a pulizia ordinaria secondo la frequenza prevista dal fornitore e riportata in scheda tecnica.