ISTRUZIONI DI COMPILAZIONE, PER IL PRODUTTORE, DELLA SCHEDA DI PRODUZIONE

Registrare:

- il numero della scheda e il codice di identificazione del Produttore
- il numero della DS, il codice del Laboratorio di Sezionamento conferente, la data di rilascio della DS e la data di macellazione
- il numero e la data del/dei DDT con cui è coordinata la DS
- il peso in kg del singolo taglio avviato alla macinatura
- la percentuale del singolo taglio avviato alla macinatura rispetto al totale di materia prima carnea
- il peso complessivo in kg di impasto disponibile (peso totale materia prima carnea)
- la data in cui si sono svolte le operazioni di preparazione dell'impasto (data produzione)
- l'eventuale fase di riposo dell'impasto
- l'impiego degli ingredienti previsti nel Disciplinare
- l'eventuale impiego di additivi ad uso facoltativo previsti nel Disciplinare
- la data in cui i salumi sono stati insaccati (data insacco)
- il numero dei salumi costituenti il lotto di produzione
- il peso in kg dei salumi costituenti il lotto di produzione (peso al "fresco")
- il tipo di budello utilizzato
- il codice identificativo attribuito al lotto di produzione
- la data di inizio e fine della fase di asciugatura
- la data di inizio e fine dell'eventuale fase di affumicatura

Il documento deve essere datato, timbrato e sottoscritto dall'incaricato dell'azienda.