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 e/o DFM-Copia, il codice del Laboratorio di Sezionamento conferente (esempio Z80, Y100, CS82) e la data di rilascio della DS e/o DFM-Copia
- il numero e la data del/dei DDT con cui è coordinata la DS e/o la DFM-Copia
- il peso in kg del singolo taglio ammesso avviato alla macinatura e il corrispondente totale di materia prima carnea
- il peso degli ingredienti obbligatoriamente utilizzati nell'impasto
- l'eventuale impiego di ingredienti e/o additivi e/o Starter microbici ad uso facoltativo indicandone la quantità per quelli per i quali sono definiti dei limiti nel Disciplinare
- il peso complessivo in kg di impasto disponibile (peso totale materia prima carnea + peso totale ingredienti e eventuali additivi e Starter microbici utilizzati)
- la tipologia (pezzatura all'insacco compresa tra 0,5 e 1 kg, tra 1 e 6 kg o tra 6 e 25 kg)
- la data in cui si sono svolte le operazioni di preparazione dell'impasto (data produzione)
- la data in cui i salumi sono stati insaccati (data insacco)
- l'ora di inizio e fine delle operazioni
- 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
- se il lotto è stato insaccato in filza (per la sola pezzatura compresa tra 0,5 e 1 kg)
- la numerazione univoca (sigillo) attribuita ad ogni salume
- il numero di sigilli non utilizzati/eliminati (es: rotti)