

|                                                                                                                                      |                                                                                          |                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <br><b>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</b> | <b>ISTRUZIONI DI COMPILAZIONE, PER<br/>IL PRODUTTORE, DELLA SCHEDA<br/>DI PRODUZIONE</b> | io PC – FIN 8<br>Rev. 2<br><br>24 giugno 2026<br><br>Pagina 1 di 1 |
|                                                                                                                                      |                                                                                          | <b>ALLEGATO n. 16</b>                                              |

Registrare:

- il numero della scheda e il codice di identificazione del Produttore;
- il numero e la data dei documenti che hanno accompagnato il trasferimento dei tagli dal Laboratorio di Sezionamento (LS) al Produttore (tale documentazione di accompagnamento, nel caso di lavorazione di materia prima ottenuta da suini di genetica diversa dalla “Cinta Senese”, è costituita da DS e relativo DDT);
- il codice identificativo del LS conferente (ad es. “Z80”);
- 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 di produzione);
- la data in cui i salumi sono stati insaccati (data di insacco);
- l’ora di inizio e l’ora di fine delle operazioni di preparazione e insacco dell’impasto;
- il numero dei salumi costituenti il lotto di produzione;
- il peso in kg dei salumi costituenti il lotto di produzione (peso al “fresco” del prodotto insaccato);
- 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 e/o eliminati (ad es. rotti).