

## **ISTRUZIONI DI COMPILAZIONE DELLA SCHEDA DI IMPASTO**

Registrare:

- il numero della Scheda di impasto e il numero della relativa versione (dato generato automaticamente a Portale)
- la data della Scheda di impasto (dato generato automaticamente a Portale)
- la ragione sociale dell'azienda (dato generato automaticamente a Portale)
- il codice identificativo dell'azienda (dato generato automaticamente a Portale)
- nome e cognome dell'operatore che compila il documento (dato generato automaticamente a Portale)
- gli estremi identificativi del lotto di produzione
- la data di produzione
- il peso in kg della materia prima carnea utilizzata
- il peso in kg dei lardelli utilizzati
- il peso complessivo in kg di sale, pepe e degli ingredienti ad uso facoltativo eventualmente utilizzati
- il peso in kg di prodotto declassato
- il peso totale in kg dell'impasto ottenuto (dato generato automaticamente a Portale)
- il peso totale in kg dell'impasto insaccato (dato generato automaticamente a Portale)
- le tipologie delle pezzature insaccate
- il peso in kg dell'impasto utilizzato distinto, nel caso di pezzature diverse, per ciascuna delle pezzature indicate nella Scheda di impasto
- gli ingredienti ammessi ad uso facoltativo eventualmente utilizzati; il Produttore può indicare l'impiego di:  
trippini suini demucosati, grasso suino duro, acqua secondo buona tecnica industriale, aromi "naturali" nella misura massima dello 0,3% sul peso totale dell'impasto, spezie e piante aromatiche, pistacchi, zucchero alla dose massima dello 0,5%, nitrito di sodio e/o potassio alla dose massima di 140 ppm, acido ascorbico e suo sale sodico