ISTRUZIONI DI COMPILAZIONE DELLA SCHEDA DI PRODUZIONE

Il Produttore deve indicare:

- la numerazione progressiva del documento e il codice di identificazione dell'Operatore (il numero progressivo è riferito, per ogni Produttore, al singolo anno);
- la data di preparazione dell'impasto;
- la ragione sociale dei LS fornitori della materia prima;
- il numero e la data dei DDT ricevuti dai LS;
- per la parte magra dell'impasto, la specie animale ed il corrispondente peso (in kg);
- per la parte magra dell'impasto, la percentuale del corrispondente peso (in kg) rispetto al totale della materia prima impiegata (in kg);
- per la parte grassa dell'impasto, la tipologia di taglio (pancetta e/o spallotto di suino) ed il corrispondente peso (in kg);
- per la parte grassa dell'impasto, la percentuale del corrispondente peso (in kg) rispetto al totale della materia prima impiegata (in kg);
- la quantità complessiva (in kg) di materia prima utilizzata per la preparazione dell'impasto;
- il peso (in g) di:
  - sale o salgemma o della miscela di sale e salgemma utilizzato/a per l'impasto;
  - pepe utilizzato per l'impasto;
  - aglio utilizzato per l'impasto;
  - vino rosso utilizzato per l'impasto;
- il tipo di erbe aromatiche impiegate;
- l'eventuale uso di nitriti e/o nitrati;
- il peso complessivo (in kg) di impasto ottenuto;
- il codice identificativo attribuito al lotto di produzione;
- il numero e il peso complessivo delle unità di prodotto ottenute.

L'Operatore può inoltre indicare eventuali note.

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