

 <b>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</b>	<b>ISTRUZIONI DI COMPILAZIONE, PER IL PRODUTTORE, DELLA SCHEDA DI PRODUZIONE</b>	io PC – SB 7 Rev. 2  8 giugno 2026  Pagina 1 di 1
		<b>ALLEGATO n. 15</b>

Registrare:

- il numero progressivo e la data della Scheda di produzione;
- il codice di identificazione del Produttore;
- il numero e la data della/e DS relativa/e alla materia prima carnea impiegata;
- il codice identificativo del Laboratorio di Sezionamento conferente;
- il numero e la data del/dei DDT con cui è coordinata la relativa DS;
- il peso totale in kg di materia prima carnea impiegata;
- l'indicazione degli ingredienti obbligatoriamente utilizzati nell'impasto ed il peso totale di ciascuno di essi in kg;
- l'indicazione degli ingredienti ad uso facoltativo eventualmente impiegati per l'impasto ed il peso totale di ciascuno di essi in kg;
- l'indicazione degli additivi e/o Starter microbici ad uso facoltativo eventualmente impiegati, riportando, per gli additivi di cui sono specificati nel Disciplinare dei limiti massimi, la quantità (in g) di ciascuno di essi;
- il peso complessivo in kg di impasto disponibile (peso totale materia prima carnea + peso totale ingredienti ed eventuali additivi e Starter microbici utilizzati);
- la data in cui si sono svolte le operazioni di preparazione dell'impasto (data di produzione);
- la data in cui i salami sono stati insaccati (data di insacco);
- il numero e il peso in kg dei salami costituenti il lotto di insacco (numero e peso "al fresco" dei salami insaccati);
- il diametro (in mm) del salame fresco;
- il codice identificativo attribuito al/i lotto/i di insacco.

Nel caso in cui nella Scheda di produzione siano indicati lotti di insacco diversi (identificati ciascuno con uno specifico codice), la data di insacco, il numero, il peso e il diametro "al fresco" dei salami insaccati devono essere registrati distintamente per ogni lotto.