

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	ISTRUZIONI DI COMPILAZIONE, PER IL PRODUTTORE, DELLA SCHEDA DI PRODUZIONE	io PC – SCR 7 Rev. 1 3 settembre 2026 Pagina 1 di 1
		ALLEGATO n. 15

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 in aggiunta alla carne ed il peso totale di ciascuno di essi in kg;
- l'indicazione di ingredienti, additivi e colture di avviamento alla fermentazione ad uso facoltativo eventualmente impiegati per l'impasto ed il peso di ciascuno di essi in kg (per starter microbici, nitrato di sodio/potassio, nitrito di sodio/potassio, acido ascorbico e suo sale sodico è sufficiente l'indicazione dell'impiego);
- il peso complessivo in kg di impasto disponibile (dato dalla somma dei pesi di cui ai tre precedenti punti elenco);
- 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);
- il numero e il peso totale in kg dei salumi costituenti il lotto di insacco (numero e peso "al fresco" dei salami insaccati);
- il diametro (in mm) dei salami freschi;
- la dichiarazione che i salami al momento della preparazione hanno una lunghezza conforme al requisito definito all'Art. 2 del Disciplinare;
- il tipo di budello utilizzato (l'Operatore deve indicare la specie animale da cui è stato ottenuto il budello);
- 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.