

ISTRUZIONI DI COMPILAZIONE DELLA SCHEDA DI IMPASTO

Il Produttore deve indicare:

- la numerazione progressiva del documento (dato generato automaticamente a Portale);
- la data del documento (dato generato automaticamente a Portale);
- la sua ragione sociale (dato generato automaticamente a Portale);
- il codice di identificazione dell'Operatore (dato generato automaticamente a Portale);
- nome e cognome dell'incaricato dell'azienda che ha compilato il documento (dato generato automaticamente a Portale);
- il codice identificativo del lotto di produzione;
- la data di preparazione dell'impasto;
- la tipologia di prodotto da commercializzare (fresco o cotto);
- il peso complessivo (in kg) della materia prima carnea (muscolatura striata di suino, grasso suino e cotenna) impiegata per la preparazione dell'impasto;
- il peso complessivo (in kg) dell'insieme degli ingredienti (sale, pepe ed eventuali ingredienti ad uso facoltativo indicati nel Disciplinare) impiegati per la preparazione dell'impasto;
- la quantità (in kg) di impasto non destinato all'IGP;
- la quantità (in kg) di impasto destinato all'IGP (dato generato automaticamente a Portale);
- il peso totale (in kg) di prodotto insaccato (impasto + involucri);
- la quantità (in kg) di involucri utilizzati per l'insacco;
- il codice identificativo del lotto di insacco;
- la data di insacco;
- il numero di zamponi insaccati;
- la pezzatura (in kg) degli zamponi insaccati;
- l'elenco degli ingredienti impiegati per la preparazione dell'impasto.

Il Produttore, inoltre, deve indicare i limiti specificati nel Disciplinare entro cui deve essere compreso il diametro dei fori degli stampi utilizzati per la triturazione delle frazioni muscolari e adipose e degli stampi impiegati per la triturazione della cotenna, dichiarando di aver utilizzato, per le operazioni di macinatura, tritacarne con fori di diametro incluso entro tali limiti.

Il documento, se compilato in formato cartaceo, deve essere timbrato e sottoscritto dall'incaricato dell'azienda.