

Agroqualità	RENDICONTAZIONE PRODOTTO REALIZZATO - RICEVUTO - TRASFERITO - ESCLUSO- ETICHETTATO - GIACENZA FINALE - tab1														
mese															
operatore	denominazione/ragione sociale														
codice NIC															
prodotto realizzato							prodotto finito non confezionato trasferito						prodotto escluso dalla DOP		
identificativo lotto di salsiccia	data fine stagionatura	provenienza parti anatomiche (indicare la denominazione/ragione sociale dell'operatore)	ft/ddt	kg parti anatomiche impiegate	n. pezzi conformi a fine stagionatura	kg lotto conforme a fine stagionatura	identificativo lotto	data di trasferimento	destinatario	ddt/ft	n. pezzi trasferiti	kg trasferiti	identificativo lotto	pezzi esclusi	kg esclusi
l'azienda dichiara che:							TIMBRO E FIRMA								
per la preparazione dell'impasto ha utilizzato solo gli ingredienti ammessi dal disciplinare;															
non ha utilizzato carne di suini congelati;															
le carni ed il lardo sono stati lavorati dopo aver raggiunto una temperatura interna compresa tra 0° e 3°															
sono state utilizzate budella di suino e/o budella di collagene edibile;															
sono state svolte le prove in autocontrollo e registrate nella scheda di produzione del lotto															
è stato rispettato il termine minimo di stagionatura prescritto dal disciplinare di produzione															

[illegible]

Security level: RINA/CL/SENSITIVE.

Agroqualità		RENDICONTAZIONE PRODOTTO REALIZZATO - RICEVUTO - TRASFERITO - ESCLUSO- ETICHETTATO - GIACENZA FINALE - tab3				Security level: RINA/CL/SENSITIVE	
		denominazione/ragione sociale					
Operatore							
mese e anno							
codice NIC							
porzionamento/confezionamento/etichettatura							
identificativo lotto	kg confezionati	n. pezzi confezionati	data confezionamento	porzionamento (indicare se intero, tranci, affettato)	serie numerica etichetta (da xx a xy)		
LUOGO E DATA			TIMBRO E FIRMA				

timbro e firma