

SCHEDA LAVORAZIONE PORCHETTE/TRONCHETTI IGP					
Azienda					
Data lavorazione					
Lotto produzione					
Materia prima C/O destinata a lavorazione IGP					
<i>n. Porchette (carcasse)</i>		kg	lotto macellazione	DDT (n. e data)	
<i>n. Tronchetti (porzioni di mezzene)</i>		kg	lotto macellazione	DDT (n. e data)	
Conformità materia prima					
Razza e/o ibridi	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> NC	<i>La materia prima destinata alla produzione della "Porchetta di Ariccia" IGP proviene da suini di sesso femminile, iscritti ai libri genealogici delle razze Landrace, Large White, Pietrain e relativi ibridi</i>		
Sesso	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> NC			
Classificazione	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> NC	<i>Le carcasse che giungono allo stabilimento devono rispondere alle classi S, E, U secondo quanto previsto dalla vigente normativa comunitaria.</i>		
Peso unitario (carcasse - destinazione produzione)	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> NC	<i>Per la porchetta intera, il peso delle carcasse eviscerate, al momento del conferimento, va da un minimo di 60 kg ad un massimo di 90 kg. Le carcasse della porchetta intera devono avere gli arti anteriori e posteriori e/o la testa.</i>		
Peso unitario (porzioni di mezzene - destinazione produzione)	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> NC	<i>Per la produzione del tronchetto, il peso della porzione di mezzena, al momento del conferimento, va da un minimo di 14 kg ad un massimo di 25 kg.</i>		
Taglio (destinazione produzione tronchetto)	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> NC	<i>Taglio corrispondente alla porzione della mezzena di suino, compreso fra la 3° vertebra dorsale e l'ultima vertebra lombare</i>		
Ingredienti					
<i>Porchette</i>					
Sale Marino	15-30 g/kg materia prima	grammi		0	
Pepe nero		grammi		0	
Rosmarino		150-250 g/100 kg materia prima	grammi		0
Aglio			grammi		0
<i>Tronchetti</i>					
Sale Marino	15-30 g/kg materia prima	grammi		0	
Pepe nero		grammi		0	
Rosmarino		150-250 g/100 kg materia prima	grammi		0
Aglio			grammi		0
Processo di Lavorazione IGP*					
Cella stoccaggio	Ident. _____	Temperatura di stoccaggio		<input type="checkbox"/> 0°C <input type="checkbox"/> 1°C <input type="checkbox"/> 2°C <input type="checkbox"/> 3°C <input type="checkbox"/> 4°C altro ____	
Disossamento	<input type="checkbox"/> Trochetto		<input type="checkbox"/> Porchetta		
Fase di Riposo	<input type="checkbox"/> da 5 minuti a 1 ora				
Massaggio manuale	<input type="checkbox"/> da 30 secondi a 5 minuti				
Speziatura	<input type="checkbox"/> Trochetto		<input type="checkbox"/> Porchetta		
Legatura					
Forno	Ident. _____	Cottura	t (3-5 ore porchetta/3-6 ore tronchetto) _____	T(160-280 °C) _____	
Raffreddamento	cella	ident _____	t (5-15 ore) _____	T(10-30°C) _____	
tronchetti totali prodotti	N. _____		porchette totali prodotti	N. _____	
tronchetti totali prodotti	Kg _____		porchette totali prodotti	Kg _____	

* Le attività di lavorazione avvengono secondo quanto previsto all'art. 5 del disciplinare di produzione della IGP Porchetta di Ariccia IGP

Il Sottoscritto _____ consapevole delle conseguenze civili e penali per chi rende dichiarazioni non veritiere, dichiara sotto la sua responsabilità che le notizie fornite sono complete e conformi al vero.

timbro e firma