

Azienda						
Data lavorazione						
Lotto di produzione						
Materia prima destinata alla lavorazione della IGP						
Materia prima (tagli obbligatori)		unità di misura				
Goletta		Kg		rif. DDT		
Capocollo		Kg		rif. DDT		
Pancetta		Kg		rif. DDT		
Spalla		Kg		rif. DDT		
Lingua		Kg		rif. DDT		
Fegato		Kg		rif. DDT		
Materia prima (tagli facoltativi)		unità di misura				
Trito di sottospalla		Kg		rif. DDT		
Ingredienti (obbligatori)		unità di misura				
vino rosso *		cl		0		
pepe nero spezzato/macinato		g		0		
sale marino grosso		g		0		
Ingredienti (facoltativi)		unità di misura				
<input type="checkbox"/> cannella		g		0		
<input type="checkbox"/> noce macinata		g		0		
<input type="checkbox"/> chiodi di garofano (barrare le spezie utilizzate)		g		0		
<input type="checkbox"/> brandy <input type="checkbox"/> rhum <input type="checkbox"/> grappa (barrare ingrediente utilizzato)		cl		0		
conservanti a norma di legge**				<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC		
Processi di lavorazione IGP						
Periodo riposo impasto ***		<input type="checkbox"/> tra 2 e 120 ore				
Insaccamento ****		<input type="checkbox"/> insaccamento				
Asciugatura *****		Ident. Cella _____ gg <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 (barrare l'opzione desiderata)				
Stagionatura *****		Ident. Cella _____ mesi <input type="checkbox"/> 4 kg _____ mesi <input type="checkbox"/> 5 kg _____ mesi <input type="checkbox"/> 6 kg _____ mesi <input type="checkbox"/> 7 kg _____ mesi <input type="checkbox"/> oltre 7 kg _____				
quantità prodotto finito ottenuto (peso kg)						
Autocontrollo prodotto fresco (da effettuare su una unità secondo le frequenze riportate al p.to 6.9 del Dispositivo di controllo)		peso <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	forma <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	superficie esterna <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	consistenza <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	R.p.d. prove chimiche N. _____ <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC
Trattamento termico		<input type="checkbox"/> lavaggio (T tra 35 a 45°C)		<input type="checkbox"/> autoclave (T tra 115 a 121°C)		
quantità prodotto finito ottenuto (peso kg)						
Autocontrollo prodotto cotto (da effettuare su una unità secondo le frequenze riportate al p.to 6.9 del Dispositivo di controllo)		colore <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	profumo <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	sapore <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	consistenza <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	

* il vino utilizzato per la produzione di salama da sugo IGP è tra quelli contemplati dal disciplinare di produzione il cui invecchiamento non è superiore a 18 mesi

** le quantità utilizzate sono conformi alla normativa cogente

*** l'impasto è stato lavorato secondo le modalità disciplinate (rifilatura manuale, dimensioni stampi macinatura)

**** le vesciche utilizzate sono di suino ed inoltre vengono rispettati tempi e modalità per la loro conservazione e ripulitura e riempite secondo le quantità disciplinate

***** Le temperature e le condizioni di umidità relativa risultano comprese nei range previsti dal disciplinare di produzione della IGP per tutto il periodo di asciugatura e di stagionatura

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