



**PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP**

PDC 68
Rev. 00

Allegato 8 al PDC 68

REGISTRO PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP

Prosciuttificio:

Ragione sociale _____

Indirizzo _____

Macello/laboratorio di sezionamento di provenienza	Data ricevimento	Partita *	N. di cosce al ricevimento **	Data rifilatura	N° cosce sottoposte a rifilatura destinate all'IGP	N° cosce sottoposte alla prima salatura	Data prima salatura	Identificazione area prima salatura	N° cosce sottoposte alla seconda salatura	Data seconda salatura	Identificazione area seconda salatura	Durata permanenza in cella dopo la seconda salatura	Data dissalatura	N° cosce mese a riposo	data messa a riposo	Identificazione area messa a riposo
I classe n. II classe n.	I classe n. II classe n.	I classe n. II classe n.	I classe n. II classe n.	I classe n. II classe n.	I classe n. II classe n.	I classe n. II classe n.	I classe n. II classe n.	I classe n. II classe n.	I classe n. II classe n.	I classe n. II classe n.	I classe n. II classe n.	I classe gg. II classe gg.	I classe n. II classe n.	I classe n. II classe n.	I classe n. II classe n.	I classe n. II classe n.

L'allegato 8 al PDC 68 "Registro Prosciutto Amatriciano IGP" deve essere compilato in ordine cronologico.

L'originale deve essere conservato dal prosciuttificio per almeno 5 anni dalla data di compilazione, mentre una copia deve essere consegnata al valutatore di 3A PTA in occasione della marchiatura.