



**PIANO DI CONTROLLO  
PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP**

**PDC 68**  
**Rev. 00**

**Allegato 9 al PDC 68**

**REGISTRO TEMPERATURE PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP**

Prosciuttificio:

Ragione sociale \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Data	Fase	Identificativo cella di stoccaggio	Temperatura °C
	<input type="checkbox"/> Prima salatura <input type="checkbox"/> Seconda salatura <input type="checkbox"/> Messa a riposo <input type="checkbox"/> Asciugatura <input type="checkbox"/> Rinvenimento/acclimatamento <input type="checkbox"/> Stagionatura		
	<input type="checkbox"/> Prima salatura <input type="checkbox"/> Seconda salatura <input type="checkbox"/> Messa a riposo <input type="checkbox"/> Asciugatura <input type="checkbox"/> Rinvenimento/acclimatamento <input type="checkbox"/> Stagionatura		
	<input type="checkbox"/> Prima salatura <input type="checkbox"/> Seconda salatura <input type="checkbox"/> Messa a riposo <input type="checkbox"/> Asciugatura <input type="checkbox"/> Rinvenimento/acclimatamento <input type="checkbox"/> Stagionatura		

L'allegato 9 al PDC 68 "Registro Temperature" deve essere compilato in ordine cronologico.

Deve essere conservato dal prosciuttificio per almeno 5 anni dalla data di compilazione e messo a disposizione per i previsti controlli.