

MESE E ANNO _____

OPERATORE _____ (denominazione/ragione sociale)

SEDE OPERATIVA _____

CODICE OPERATORE _____

Ricevimento pecorino fresco			Stagionatura													ddt in uscita	firma stagionatore		
Ragione sociale conferitore (eventuale)	n.ddt/lotto di trasformazione	data inizio stagionatura	Pecorino da stagionare		Locale/cella di stagionatura (cod. identif.)	trattamenti realizzati (L/O/OeP)*	data fine stagionatura	n° forme scartate	quantità scartata (kg)	n° forme	n° lotto in uscita	Quantità (kg)	tipologia pecorino (F/SM/S)**	Autocontrollo***					
			n° forme	peso (kg)										data e n. rapporto prova su proteine e grasso sulla s.s.	Caratteristiche organolettiche (C/NC)			Caratteristiche fisiche (C/NC)	

*L=Lavaggio con acqua calda; O=trattamento con olio di oliva (se maturazione inferiore a 2 mesi); OeP=olio di oliva e peperoncino frantumato (se stagionatura >6mesi)
 **F=fresco; SM= semistagionato; S= stagionato
 ***secondo la frequenza stabilita al punto 6.9 del dispositivo di controllo rev. 00 del 28/04/21

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

Luogo e data _____ Timbro e firma _____