

Pecorino di Filiano

Operatore (ragione sociale) \_\_\_\_\_ tel \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_

Data	ricevimento pecorino fresco					salatura			stagionatura													Firma stagionatore
	DDT o ric. Conf. Pecorino fresco	Caseificio di riferimento	Quantità pecorino in entrata		area/locale di stoccaggio pecorino (cod. ident.)	Data inizio salatura lotto di pecorino in entrata	Tipologia di salatura (a secco o in salamoia)	area/locale di salatura (cod. ident.)	Data inizio stagionatura lotto di pecorino in entrata	Quantità pecorino da stagionare			Area/locale di stagionatura (cod. ident.)	Data eventuale cappatura con olio extravergine di oliva ddt acquisto olio	Data Marchiatura	N° Forme marchiate	Identificazione (n° Lotto)	N° Forme scartate	N° porzioni marchiate	Peso delle porzioni marchiate	N° porzioni scartate derivanti	
			N° forme	Peso						N° forme	Peso	Identificazione (n° Lotto)										
				da: a:													da: a:					