

Pecorino di Filiano

Operatore (ragione sociale) _____ tel _____ fax _____

Data	ricevimento caglioli			produzione caglio						identificazione caglio			Firma Preparatore del caglio
	DDT o ric. conf. caglioli	quantità caglioli	contenitore o area di stoccaggio caglioli (cod. ident.)	data inizio salatura del lotto di caglioli in entrata	contenitore o area di salatura caglioli (cod. ident.)	data inizio asciugatura del lotto di caglioli in entrata	contenitore o area di asciugatura caglioli (cod. ident.)	quantità di pasta ottenuta dopo la tritatura dei cagli	quantità di sale aggiunta alla pasta	quantità di caglio ottenuto dal lotto di caglioli in entrata	contenitore e di conservazione del caglio (cod. ident.)	cod. identificativo attribuito al caglio dal preparatore	

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--