

Azienda \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

LOTTO \_\_\_\_\_

**Impasto e Gramolatura**

Semola di grano duro	Quantità (Kg)	Lotto semola
Acqua falda acquifera locale	Quantità (Kg)	% su impasto (max 30%)
Quantità totale impasto (kg)		

**Estrusione o trafilatura**Utilizzo di trafile in bronzo: ☐ SI ☐ NO Formati \_\_\_\_\_**Essiccamento**

Temperatura (Min - Max °C)	Ora inizio	Durata (ore)	Cella/tunnel n°

**Raffreddamento e Stabilizzazione**Raffreddamento e stabilizzazione effettuati: ☐ SI ☐ NO Data e ora fine operazione \_\_\_\_\_**Confezionamento**

Formato	Date e ora confezionamento	Quantità confezionata (Kg)	Numero confezioni	Lotto confezionamento	Etichetta ID approvazione

**Caratteristiche Fisiche (aspetto esterno, sezione di frattura, colore e rugosità)**☐ CONFORME ☐ NON CONFORME Note \_\_\_\_\_