



Rev. 01 del 16/03/16

Pag. 1 di 1

Mod.MTC-AP

Dati identificativi dell'azienda di produzione

Dati identificativi dell'azienda ricevente

[illegible]

Fornitore presente nell'elenco degli operatori controllati ☐ SI ☐ NO

Analisi in autocontrollo conformi ☐ SI ☐ NO

monosuccessione frumento duro ☐ SI ☐ NO
massimo due anni

Resp. Azienda che ha ritirato il prodotto

Firma _____

Resp. Azienda che ha consegnato il prodotto

Data

Firma _____

note:

N.B.: la presente scheda, redatta in tutte le sue parti in duplice copia, deve accompagnare il prodotto durante i trasferimenti ed essere consegnata all'azienda ricevente al momento del conferimento. Deve essere conservata sia dal fornitore sia da chi prende in carico il prodotto e copia della stessa deve essere inviata al CORFILCARNI GCC entro due giorni lavorativi da ogni transazione.

La materia prima utilizzata nella produzione della “Pagnotta del Dittaino” è la semola rimacinata di grano duro proveniente dalla molitura del grano duro, appartenente alle varietà Arcangelo, Bronte, Ciccio, Colosseo, Duilio, Iride, Mongibello, Sant’Agata, Simeto presenti per almeno il 70% sul totale dello sfarinato utilizzato. Il rimanente 30% deve essere comunque rappresentato da grano duro appartenente alle varietà Amedeo, Appulo, Cannizzo, Cappelli, Creso, Latino, Norba, Pietrafitta, Quadrato, Radioso, Rusticano, Tresor, Vendetta e da altre varietà di grano duro iscritte al registro nazionale delle varietà vegetali, prodotte nell’areale di produzione.