

Azienda : **Produzione DOP Grana Padano nella tipologia grattugiato e senza crosta del giorno** ____/____/____

Oper.	Materia prima		N° forme	Origine sfridi ¹	Peso (kg) ²	Prodotto finito				Variazione forme		Annotazioni	
	Matricola caseificio	Produzione formaggio (mese anno)				Tipologia e peso unitario ³	Marca ⁴	Confezioni X cartone	Peso complessivo (kg)	Lotto	+ ⁵		- ⁵
1	G												
2	G												
3	G												
4	G												
5	G												
6	G												
7	G												
8	G												
9	G												
10	G												
11	G												
12	G												
13	G												
14	G												
15	G												

Foglio 20/«Numero»

¹ Riportare n° di riga dell'operazione in "Scheda di lavorazione del porzionato Grana Padano" corrispondente agli sfridi indicati (se sfridi da porzionatura) ovvero (se sfridi da lavorazioni senza crosta) n° di riga dell'operazione in scheda CSQA

² Riportare il peso complessivo delle forme, ovvero degli sfridi, avviati alla lavorazione

³ Specificare la tipologia del prodotto finito ed il peso unitario della confezione (es. grattugiato 100 g, cubetti 500 g, scaglie 100 g, bocconcini 400 g, ecc.)

⁴ Denominazione prodotto o identificazione delle confezioni (facoltativo, se assicurato con altro sistema aziendale)

⁵ Indicare eventuali aggiunte o diminuzioni del numero di forme impiegate nell'operazione; le variazioni superiori al 15% devono essere notificate a CSQA Certificazioni Srl mediante trasmissione della scheda di registro