



Scheda lavorazione Coppa di Parma azienda - Materia Prima

	ECEPA/SICPR		
	Ediz. 2	Rev. 2.2	06/02/2025

lotto CPR											
<i>Stufatura</i>				<i>Asciugamento</i>							
<i>Data e ora inizio</i>	<i>Data e ora fine</i>	<i>Riferimento cella</i>	<i>Controllo Temperatura cella</i>		<i>Giorno</i>	<i>Data inizio fine ed eventuali movimentazioni</i>	<i>Riferimento cella</i>	<i>Controllo Temperatura cella</i>		<i>Controllo UR% cella</i>	
			<i>disciplinata</i>	<i>effettiva</i>				<i>disciplinata</i>	<i>effettiva</i>	<i>disciplinata</i>	<i>effettiva</i>
					1			13°C-23°C		55%-75%	
					2						
					3						
					1			≥14°C		65%-85%	
					2						
					3						
					4						
					5						
					6						
					7						
Riportare la data di inserimento del lotto nella cella di stufatura indicata all'ora di inizio (Riferimento cella) in caso di movimentazione riportare in riferimento all'ora di movimentazione ed il nuovo collocamento del lotto (Riferimento cella).					8						
					9						
					10						
					11						
					12						
					13						
					14						
					15						
					Riportare la data di inserimento del lotto nella cella di asciugamento indicata al giorno 1 (Riferimento cella) in caso di movimentazione riportare in riferimento al giorno la data di movimentazione ed il nuovo collocamento del lotto (Riferimento cella). Riportare in ultimo la data di fine asciugamento in funzione della durata (dal 4° al 6° giorno).						


Scheda lavorazione Coppa di Parma azienda - Materia Prima

 <small>ENTE CERTIFICAZIONE PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI</small>	ECEPA/SICPR		
	Ediz. 2	Rev. 2.2	06/02/2025

lotto CPR	
------------------	--

Giorno	Data inizio fine ed eventuali movimentazioni	Riferimento cella	Controllo Temperatura cella		Controllo UR% cella	
			disciplinata	effettiva	disciplinata	effettiva
1			12°C – 16°C		70%-87%	
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						


Scheda lavorazione Coppa di Parma azienda - Materia Prima

 <small>ENTE CERTIFICAZIONE PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI</small>	ECEPA/SICPR		
	Ediz. 2	Rev. 2.2	06/02/2025

lotto CPR	
------------------	--

Giorno	Data inizio fine ed eventuali movimentazioni	Riferimento cella	Controllo Temperatura cella		Controllo UR% cella	
			disciplinata	effettiva	disciplinata	effettiva
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
41						
42						
43						
44						
45						
46						
47						
48						
49						
50						
51						
52						
53						
54						


Scheda lavorazione Coppa di Parma azienda - Materia Prima

 <small>ENTE CERTIFICAZIONE PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI</small>	ECEPA/SICPR		
	Ediz. 2	Rev. 2.2	06/02/2025

lotto CPR	
------------------	--

Giorno	Data inizio fine ed eventuali movimentazioni	Riferimento cella	Controllo Temperatura cella		Controllo UR% cella	
			disciplinata	effettiva	disciplinata	effettiva
55						
56						
57						
58						
59						
60						
61						
62						
63						
64						
65						
66						
67						
68						
69						
70						
71						
72						
73						
74						
75						
76						
77						
78						
79						
80						
81						

Scheda lavorazione Coppa di Parma azienda - Materia Prima

 <small>ENTE CERTIFICAZIONE PRODOTTI TIRRENI - ALIQUANTARI</small>	ECEPA/SICPR		
	Ediz. 2	Rev. 2.2	06/02/2025

lotto CPR	
------------------	--

Giorno	Data inizio fine ed eventuali movimentazioni	Riferimento cella	Controllo Temperatura cella		Controllo UR% cella	
			disciplinata	effettiva	disciplinata	effettiva
82						
83						
84						
85						
86						
87						
88						
89						
90						

Riportare la data di inserimento del lotto nella cella di stagionatura indicata al giorno 1 (Riferimento cella) in caso di movimentazione riportare in riferimento al giorno la data di movimentazione ed il nuovo collocamento del lotto (Riferimento cella). Riportare in ultimo la data di fine stagionatura in funzione della durata (non prima del 25° giorno).

