

ACCOMPAGNATORIA CAMPIONI PPL SUINI

AAS di appartenenza	<input type="checkbox"/> ASU GI	<input type="checkbox"/> ASU FC	<input type="checkbox"/> ASU FO	
Nome azienda	N. Registrazione PPL			
Cod. Aziendale				
Via				Comune
Tel.				e mail

SPUGNETTE AMBIENTALI

1.....cm ²	<input type="checkbox"/> CMT <input type="checkbox"/> ENT <input type="checkbox"/> LM
2.....cm ²	<input type="checkbox"/> CMT <input type="checkbox"/> ENT <input type="checkbox"/> LM
3.....cm ²	<input type="checkbox"/> CMT <input type="checkbox"/> ENT <input type="checkbox"/> LM
4.....cm ²	<input type="checkbox"/> CMT <input type="checkbox"/> ENT <input type="checkbox"/> LM

NON E' POSSIBILE ESEGUIRE SULLA STESSA SPUGNETTA LA RICERCA PER *LISTERIA MONOCYTOGENES* E LE ALTRE RICERCHE
 CMT:carica batt mesofila; ENT:enterobatteri; LM:*Listeria monocytogenes*

IMPASTO - INGREDIENTI

<input type="checkbox"/> carne suina	<input type="checkbox"/> sale %,	<input type="checkbox"/> pepe %,	
<input type="checkbox"/> conservanti:..... %,	<input type="checkbox"/> aromi:	
<input type="checkbox"/> altri ingredienti:			

	CAMPIONE	LOTTO / DATA DI PRODUZIONE	ANALISI RICHIESTE
IMPASTO FRESCO	IMPASTO per salame e sopressa	(insacco)/...../.....	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Analisi per <i>Listeria monocytogenes</i> e <i>Salmonella</i> spp.
	<input type="checkbox"/> PARTITA di Kg. <input type="checkbox"/> ottenuti da N° SUINI	Sezionamento carni : <input type="checkbox"/> stesso giorno dell'insacco <input type="checkbox"/> il giorno precedente e conservato a T°	

	CAMPIONE	LOTTO / DATA DI PRODUZIONE :	ANALISI RICHIESTE
INSACCATO STAGIONATO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ SALAME ▪ SOPRESSA ▪/...../..... ▪ MONITORAGGIO GENERALE: controllo insaccato al 25% calo peso ▪ MONITORAGGIO PARTICOLARE: controllo n. 2 campioni in seguito a positività per	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aw <input type="checkbox"/> Aw e ricontrollo patogeno precedentemente riscontrato

Note:.....

Il campione viene inviato all'Istituto Zooprofilattico delle Venezie – Sez. S. Donà di Piave.

DATA.....

IL CONFERENTE

.....
(nome e cognome leggibili)

.....
(firma)