

ACCOMPAGNATORIA CAMPIONI PPL PANE E PRODOTTI DA FORNO

| | | |
|---|---------|--|
| AAS di appartenenza: <input type="checkbox"/> ASUGI <input type="checkbox"/> ASUFC <input type="checkbox"/> ASUFO | | |
| Nome azienda: | | |
| N. Registrazione PPL o Cod. Aziendale: | | |
| Via: | Comune: | |
| Tel.: | e mail | |

| | | TIPO DI FARINA | ANALISI |
|---------------|--|--|---|
| FARINA | <input type="checkbox"/> MACINATA IN PROPRIO <input type="checkbox"/> MACINATA PRESSO TERZI | LOTTO / DATA DI PRODUZIONE: | |
| | | TIPOLOGIA: <input type="checkbox"/> MAIS <input type="checkbox"/> FRUMENTO <input type="checkbox"/> AVENA <input type="checkbox"/> SEGALE <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> aw <input type="checkbox"/> |

| | | | ANALISI |
|--------------------------|--|---|--|
| PRODOTTI DA FORNO | <input type="checkbox"/> BISCOTTI <input type="checkbox"/> GRISSINI <input type="checkbox"/> TORTE <input type="checkbox"/> | NOME PRODOTTO: | |
| | | LOTTO / DATA DI PRODUZIONE: | <input type="checkbox"/> MICRORGANISMI MESOFILI A 30°C |

Note:.....

 Il campione viene inviato all'IZSVE – S. Donà di Piave per le analisi previste dal protocollo PPL .

DATA.....

IL CONFERENTE

.....
 (nome e cognome leggibili)

.....
 (firma)