

ACCOMPAGNATORIA CAMPIONI PPL VEGETALI

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.:		

CONSERVE VEGETALI	CAMPIONE		ANALISI RICHIESTE
CONSERVE VEGETALI	<input type="checkbox"/> CONFETTURA <input type="checkbox"/> COMPOSTA <input type="checkbox"/> SCIROPPO <input type="checkbox"/> SUCCO <input type="checkbox"/>	NOME PRODOTTO: LOTTO / DATA DI PRODUZIONE:	<input type="checkbox"/> pH <input type="checkbox"/> Gradi brix (solo se pH>4,20)

CONSERVE VEGETALI	CAMPIONE		ANALISI RICHIESTE
CONSERVE VEGETALI	<input type="checkbox"/> CONSERVA CON OLIO <input type="checkbox"/> CONSERVA SENZA OLIO <input type="checkbox"/>	NOME PRODOTTO: LOTTO / DATA DI PRODUZIONE:	<input type="checkbox"/> pH

ESSICCATI	CAMPIONE		ANALISI RICHIESTE
ESSICCATI	<input type="checkbox"/> VEGETALI <input type="checkbox"/> ERBE <input type="checkbox"/>	NOME PRODOTTO: LOTTO / DATA DI PRODUZIONE:	<input type="checkbox"/> aw

VEGETALI FERMENTATI	CAMPIONE		ANALISI RICHIESTE
VEGETALI FERMENTATI	<input type="checkbox"/>	LOTTO / DATA DI PRODUZIONE:	<input type="checkbox"/> pH

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE		DETTAGLIO INGREDIENTI
1.	6.	Utilizzo conservante? <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
2.	7.	Utilizzo zucchero? <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
3.	8.	Utilizzo sale? <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
4.	9.	Utilizzo aceto? <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
5.	10.	Utilizzo alcol? <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No

TIPOLOGIA CONTENITORI	QUANTITA' PRODOTTE LOTTO LAVORAZIONE
<input type="checkbox"/> Vaso vetro ml <input type="checkbox"/> Bottiglia vetroml <input type="checkbox"/> Busta plasticag <input type="checkbox"/>	

TRATTAMENTO TERMICO	PER QUANTO TEMPO?	A CHE TEMPERATURA?
<input type="checkbox"/> Scottatura verdura <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Bollitura in pentola <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Pastorizzazione <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	 	
<hr/> <input type="checkbox"/> Essiccato <input type="checkbox"/> Nessuno	 	

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)