

## 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.:		

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

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

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

<b>VEGETALI FERMENTATI</b>	<b>CAMPIONE</b>		<b>ANALISI RICHIESTE</b>
<b>VEGETALI FERMENTATI</b>	<input type="checkbox"/> .....	<b>LOTTO / DATA DI PRODUZIONE:</b> .....	<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 vetro .....ml <input type="checkbox"/> Busta plastica .....g <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)