

ACCOMPAGNATORIA CAMPIONI PPL **SUINI** STAGIONE 2016/2017

AAS di appartenenza	
Nome azienda	N. Registrazione PPL
Cod. Aziendale	
Via	Comune
Tel.	

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:		

IMPASTO FRESCO	CAMPIONE	LOTTO / DATA DI PRODUZIONE	ANALISI RICHIESTE
	IMPASTO per salame e sopressa • PARTITA di Kg. • ottenuti da N° SUINI	(insacco) Sezionamento carni : <input type="checkbox"/> stesso giorno dell'insacco <input type="checkbox"/> il giorno precedente e conservato a T°	<input type="checkbox"/> Analisi per <i>Listeria monocytogenes</i> e <i>Salmonella</i> spp.

INSACCATO STAGIONATO	CAMPIONE	LOTTO / DATA DI PRODUZIONE :	ANALISI RICHIESTE
	<input type="checkbox"/> SALAME <input type="checkbox"/> SOPRESSA <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> MONITORAGGIO GENERALE: controllo insaccato al 25% calo peso <input type="checkbox"/> MONITORAGGIO PARTICOLARE: controllo n. 2 campioni in seguito a positività per	<input type="checkbox"/> 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)