

ACCOMPAGNATORIA CAMPIONI  
PPL **VEGETALI** STAGIONE 2015/2016

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

<b>CONSERVE VEGETALI</b>	<b>CAMPIONE</b>		<b>ANALISI RICHIESTE</b>
	<input type="checkbox"/> CONFETTURA <input type="checkbox"/> COMPOSTA <input type="checkbox"/> SCIROPPO <input type="checkbox"/> .....	<p style="text-align: center;"><b>NOME PRODOTTO:</b> .....</p> <p style="text-align: center;"><b>LOTTO / DATA DI PRODUZIONE:</b> .....</p>	<input type="checkbox"/> Muffe e lieviti <input type="checkbox"/> pH <input type="checkbox"/> Gradi brix (solo se pH>4,20)

<b>CONSERVE VEGETALI</b>	<b>CAMPIONE</b>		<b>ANALISI RICHIESTE</b>
	<input type="checkbox"/> CONSERVA CON OLIO <input type="checkbox"/> CONSERVA SENZA OLIO <input type="checkbox"/> .....	<p style="text-align: center;"><b>NOME PRODOTTO:</b> .....</p> <p style="text-align: center;"><b>LOTTO / DATA DI PRODUZIONE:</b> .....</p>	<input type="checkbox"/> pH

<b>CONSERVE VEGETALI</b>	<b>CAMPIONE</b>		<b>ANALISI RICHIESTE</b>
	<input type="checkbox"/> DADO VEGETALE	<p style="text-align: center;"><b>LOTTO / DATA DI PRODUZIONE:</b> .....</p>	<input type="checkbox"/> aw

<b>SUCCHI</b>	<b>CAMPIONE</b>		<b>ANALISI RICHIESTE</b>
	<input type="checkbox"/> SUCCO DI FRUTTA <input type="checkbox"/> SIDRO <input type="checkbox"/> .....	<p style="text-align: center;"><b>NOME PRODOTTO:</b> .....</p> <p style="text-align: center;"><b>LOTTO / DATA DI PRODUZIONE:</b> .....</p>	<input type="checkbox"/> pH

<b>VEGETALI FERMENTATI</b>	<b>CAMPIONE</b>		<b>ANALISI RICHIESTE</b>
	<input type="checkbox"/> .....	<p style="text-align: center;"><b>LOTTO / DATA DI PRODUZIONE:</b> .....</p>	<input type="checkbox"/> pH

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

TIPOLOGIA CONTENITORI	QUANTITA' PRODOTTE PER LAVORAZIONE	QUANTITA' PRODOTTE PER ANNO
<input type="checkbox"/> Vaso vetro ..... ml	.....	.....
<input type="checkbox"/> Bottiglia vetro .....ml	.....	.....
<input type="checkbox"/> .....ml	.....	.....

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"/> Autoclave <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	.....	.....
<input type="checkbox"/> Trattamento termico post invasettamento <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	.....	.....

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)