

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

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

CONSERVE VEGETALI	CAMPIONE		ANALISI RICHIESTE
	<input type="checkbox"/> CONFETTURA <input type="checkbox"/> COMPOSTA <input type="checkbox"/> SCIROPPO <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
	<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

CONSERVE VEGETALI	CAMPIONE		ANALISI RICHIESTE
	<input type="checkbox"/> DADO VEGETALE	LOTTO / DATA DI PRODUZIONE:	<input type="checkbox"/> aw

SUCCHI	CAMPIONE		ANALISI RICHIESTE
	<input type="checkbox"/> SUCCO DI FRUTTA <input type="checkbox"/> SIDRO <input type="checkbox"/>	NOME PRODOTTO: LOTTO / DATA DI PRODUZIONE:	<input type="checkbox"/> pH

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