

**ACCOMPAGNATORIA CAMPIONI
PPL VEGETALI STAGIONE 2017/2018**

ULSS di appartenenza <input type="checkbox"/> 1 Dolomiti <input type="checkbox"/> 2 Marca Trevigiana <input type="checkbox"/> 3 Serenissima <input type="checkbox"/> 4 Veneto Orientale <input type="checkbox"/> 5 Polesana <input type="checkbox"/> 6 Euganea <input type="checkbox"/> 7 Pedemontana <input type="checkbox"/> 8 Berica <input type="checkbox"/> 9 Scaligera	
Nome azienda	N. PPL
Cod. Aziendale	
Via	Comune
Tel.	

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

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

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

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

	CAMPIONE		ANALISI RICHIESTE
OLIO	<input type="checkbox"/>	LOTTO / DATA DI PRODUZIONE: /...../.....	<input type="checkbox"/> Acidità

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)