

## ACCOMPAGNATORIA CAMPIONI PPL VEGETALI

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	
Cod. Aziendale	N. PPL
Via	Comune
Tel.	e-mail

### CONFETTURE, COMPOSTE, MARMELLATE, SCIROPPI, SUCCHI E NETTARI, CONSERVE, VEGETALI FERMENTATI, ACETO, BIRRA

Nome prodotto	Lotto / Data produzione	Analisi da effettuare
1.		- pH  - Gradi Brix (solo se pH > 4.2 in prodotti zuccherati)
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		

### INSAPORITORI, VEGETALI E FUNGHI ESSICCATI, ERBE ALIMURGICHE E INFUSI

Nome prodotto	Lotto / Data produzione	Analisi da effettuare
1.		- aw
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		

### OLIO

Nome prodotto	Lotto / Data produzione	Analisi da effettuare
1.		- acidità
2.		

Note:.....

DATA .....

IL CONFERENTE

.....  
(nome e cognome leggibili)

.....  
(firma)

#### DA COMPILARE A CURA DEL LABORATORIO

Data consegna al laboratorio	Temperatura rilevata	Firma addetto IZSve