

**ACCOMPAGNATORIA CAMPIONI PPL
CONSERVE, SUCCHI, OLI, ACETI, BIRRA, ERBE, FUNGHI**

AULSS 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.	

CONSERVE VEGETALI	CAMPIONE		ANALISI RICHIESTE
	<input type="checkbox"/> CONFETTURA <input type="checkbox"/> COMPOSTA <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"/> SOTTOLIO <input type="checkbox"/> SOTTACETO <input type="checkbox"/> VEGETALI FERMENTATI	NOME PRODOTTO: LOTTO / DATA DI PRODUZIONE: / /	<input type="checkbox"/> pH

CONSERVE VEGETALI	CAMPIONE		ANALISI RICHIESTE
	<input type="checkbox"/> INSAPORITORI VEGETALI <input type="checkbox"/> ERBE ESSICcate <input type="checkbox"/> VEGETALI ESSICcATI <input type="checkbox"/> FUNGHI ESSICcATI	NOME PRODOTTO: LOTTO / DATA DI PRODUZIONE: / /	<input type="checkbox"/> aw

SUCCHI / ACETI / BIRRA	CAMPIONE		ANALISI RICHIESTE
	<input type="checkbox"/> SUCCO/NETTARE <input type="checkbox"/> ACETO <input type="checkbox"/> BIRRA	NOME PRODOTTO: LOTTO / DATA DI PRODUZIONE: / /	<input type="checkbox"/> pH

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

Note:.....

Temperatura di conferimento del campione:

Temperatura ambiente Refrigerato°C Congelato Non rilevabile

DATA.....

IL CONFERENTE

.....
(nome e cognome leggibili)

.....
(firma)