

# ACCOMPAGNATORIA CAMPIONI PPL FARINE, PANE E PRODOTTI DA FORNO

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.	

<b>PRODOTTI DA FORNO</b>	<input type="checkbox"/> BISCOTTI <input type="checkbox"/> GRISSINI <input type="checkbox"/> .....	<b>NOME PRODOTTO</b> ..... <b>LOTTO / DATA DI PRODUZIONE:</b> ..... / ..... / .....	ANALISI
			<input type="checkbox"/> MICROORGANISMI MESOFILI A 30°C

<b>FARINE</b>	FARINA DI <input type="checkbox"/> .....	<b>NOME PRODOTTO</b> ..... <b>LOTTO / DATA DI PRODUZIONE:</b> ..... / ..... / .....	ANALISI
			<input type="checkbox"/> Aw

<b>PASTA SECCA</b>	<input type="checkbox"/> .....	<b>NOME PRODOTTO</b> ..... <b>LOTTO / DATA DI PRODUZIONE:</b> ..... / ..... / .....	ANALISI
			<input type="checkbox"/> Aw

**La conformità alle micotossine deve essere verificata a carico del produttore, analisi non eseguibili presso IZSve**

Il campione viene inviato all'Istituto Zooprofilattico delle Venezie – Sez. S. Donà di Piave.

Temperatura di conferimento del campione:

Temperatura ambiente     Refrigerato .....°C     Congelato     Non rilevabile

DATA.....

IL CONFERENTE

.....  
(nome e cognome leggibili)

.....  
(firma)