

TIMBRO Qui o sul retro	COMMITTENTE	LUOGO DI PRELIEVO <input type="checkbox"/> COINCIDE CON IL COMMITTENTE
	Ragione Sociale:	Ragione Sociale:
	Indirizzo:	Indirizzo:
	Città-Prov. CAP:	Città-Prov. CAP:

 Invio rapporto di prova per: **FAX:** _____ **Email:** _____ **Contatto:** _____

PRODOTTO: <input type="checkbox"/> Campionamento <input type="checkbox"/> Ritiro		Procedura <input type="checkbox"/> IO.001 aggiornata <input type="checkbox"/> ISO 707:2008 <input type="checkbox"/> Altro				
N° / codice	Descrizione	Tipologia ¹	Q.tà (g/ml)	Conser- vazione ²	Estremi identificativi ³	Note
		MP-S-PF		A -R- C		
		MP-S-PF		A -R- C		
		MP-S-PF		A -R- C		
		MP-S-PF		A -R- C		

SUPERFICI: <input type="checkbox"/> tampone <input type="checkbox"/> spugna		Procedura <input type="checkbox"/> IO.001 aggiornata <input type="checkbox"/> ISO 18593: 2004 <input type="checkbox"/> ISO 17604: 2003 <input type="checkbox"/>				
N° / codice	Descrizione del prelievo	Contatto alimenti	Sup. Tal quale-(cmq)	Data ultima sanificazione	Conser- vazione ²	Note
		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Tq <input type="checkbox"/> 100		A -R- C	
		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Tq <input type="checkbox"/> 100		A -R- C	
		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Tq <input type="checkbox"/> 100		A -R- C	
		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Tq <input type="checkbox"/> 100		A -R- C	
		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Tq <input type="checkbox"/> 100		A -R- C	

ACQUE: <input type="checkbox"/> Campionamento <input type="checkbox"/> Ritiro		Procedura <input type="checkbox"/> IO.001 aggiornata			
N° / codice	Descrizione del prelievo	Tipologia ⁴	Volume (ml)	Conser- vazione ²	Note ⁵
				A -R- C	
				A -R- C	

¹ Indicare se materia prima (MP), semilavorato (SL), prodotto finito (PF) o categoria merceologica (Specificare)

² Indicare: A = °T ambiente – R = refrigerato (+ 1° C < T < + 8° C) – R = refrigerato (+ 1° C < T < + 4° C) per Latte e Tamponi – C = congelato (T < -15° C)

³ Indicare estremi identificativi cliente: lotto, data prod. o scadenza. Per materie prime: fornitore, produttore, DDT, data ricev.

⁴ Indicare il tipo di bottiglia: S: Sterile - T: Sterile con tiosolfato - N: Non sterile

⁵ Indicare il tipo di acqua tra quelle indicate nella procedura (es. acqua di rete, acqua di sorgente, acqua superficiale etc.).

Data-Ora
Firma campionatore
Firma committente
SPAZIO RISERVATO AL LABORATORIO

T° INTERNA DEL CONTENITORE	°C	ACCETTATO	N° RICEVIMENTO / DATA:	FIRMA
- Prodotti non stabili a T ambiente: + 1° C < T < + 8° C	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Accettato con riserva Motivazione: /
- Prodotti congelati: °T < - 15 °C, pref. -18 °C				
- Prodotti stabili: T ambiente				

