



Registro Ufficio N.
 Verbale N del/...../20.....

ARPALazio IZSLT
 N° Registro _____ Data _____
 ora _____
 T° di trasporto alla Consegna _____
 il ricevente.....
 il consegnatario.....

ALLEGATO 1 SVET - PROVA/E RICHIESTA/E:

Chimica:

<input type="checkbox"/> METALLI PESANTI IN ALIMENTI <input type="checkbox"/> Mercurio (Reg. 1881) <input type="checkbox"/> Piombo (Reg. 1881) <input type="checkbox"/> Cadmio (Reg. 1881) <input type="checkbox"/> NITRATI (Reg. 1881) <input type="checkbox"/> DIOSSINE, PCB (Reg. 1881) <input type="checkbox"/> IPA (Reg.1881)	<input type="checkbox"/> ADDITIVI IN ALIMENTI <input type="checkbox"/> ammesso <input type="checkbox"/> non ammesso <input type="checkbox"/> non dichiarato in etichetta <input type="checkbox"/> ADDITIVI, AROMI, ENZIMI IN PUREZZA <input type="checkbox"/> Benzoati <input type="checkbox"/> Nitriti e Nitriti <input type="checkbox"/> Sorbati <input type="checkbox"/> Polifosfati <input type="checkbox"/> Solfiti <input type="checkbox"/> Ac. Ascorbico	<input type="checkbox"/> Farmaci / Inibenti*: * Indicare la classe del farmaco (per es.: tetraciclina, penicilline, chinolonici, sulfamidici, cloramfenicolo, macrolidi, coccidiostatici) <input type="checkbox"/> Biotossine algali idrosolubili (P.S.P.) <input type="checkbox"/> Biotossine algali liposolubili (D.S.P.) <input type="checkbox"/> Biotossine algali idrosolubili (A.S.P.)
<input type="checkbox"/> ALLERGENI <input type="checkbox"/> Glutine <input type="checkbox"/> Latte <input type="checkbox"/> Uova	<input type="checkbox"/> RESIDUI FITOSANITARI IN ALIMENTI	<input type="checkbox"/> MICOTOSSINE <input type="checkbox"/> Aflatossina M1 <input type="checkbox"/> Aflatossina B1, B2, G1, G2 <input type="checkbox"/> Deossinivalenolo <input type="checkbox"/> Fumonisine <input type="checkbox"/> Ocratossina A <input type="checkbox"/> Patulina <input type="checkbox"/> Zearalenone <input type="checkbox"/> Citrinina <input type="checkbox"/> Altro.....

Altro: (specificare la/e prova/e: _____)

Microbiologica: (Vedi Reg. CE/2073/05 e Intesa 212 /2016 e s.m.e .i.)

Matrici	U.C.	Esame
<input type="checkbox"/> Alimento pronto che costituisce terreno favorevole alla crescita di L. monocytogenes (1.2)* <input type="checkbox"/> immessi sul mercato, durante il loro periodo di conservabilità <input type="checkbox"/> Prodotto sotto il controllo del produttore	5	<input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes <input type="checkbox"/> pH <input type="checkbox"/> Aw
<input type="checkbox"/> Alimento pronto che non costituisce terreno favorevole alla crescita della L. monocytogenes (1.3)*	5	
<input type="checkbox"/> Carne fresca di pollame (1.28) (solo Salmonella typhimurium e Salmonella enteritidis)	5	
<input type="checkbox"/> Carne macinata e preparazioni a base di carne (1.4 – 1.5 – 1.6)* <input type="checkbox"/> Carni Sep. Mecc. (1.7)* <input type="checkbox"/> destinate ad essere consumate crude <input type="checkbox"/> destinate ad essere consumate cotte (a base di carne di pollame) <input type="checkbox"/> destinate ad essere consumate cotte (diverse dal pollame)	5	
<input type="checkbox"/> Prodotti a base di carne (1.8 – 1.9)* <input type="checkbox"/> destinati ad essere consumati crudi <input type="checkbox"/> di pollame destinati a essere consumati cotti	5	
<input type="checkbox"/> Gelatina e collagene (1.10)*	5	
<input type="checkbox"/> Formaggi, burro e panna (ottenuti da latte crudo o termizzato) (1.11)*	5	<input type="checkbox"/> Salmonella spp
<input type="checkbox"/> Latte in polvere e siero di latte in polvere (1.12)*	5	
<input type="checkbox"/> Gelati (1.13)*	5	
<input type="checkbox"/> Prodotti a base di uova (1.14)*	5	
<input type="checkbox"/> Alimenti pronti contenenti uova crude (1.15)*	5	
<input type="checkbox"/> Crostacei e molluschi cotti (1.16)*	5	
<input type="checkbox"/> Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi (1.17)*	5	
<input type="checkbox"/> Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi (1.25)*	5	<input type="checkbox"/> E. coli
<input type="checkbox"/> Formaggi, lattini in polvere e siero di latte in polvere (1.21)*	5	<input type="checkbox"/> Enter.stafilococciche
<input type="checkbox"/> Prodotti della pesca (1.26 – 1.27 e 1.27 bis)* <input type="checkbox"/> ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina <input type="checkbox"/> che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina	9	<input type="checkbox"/> Istamina
<input type="checkbox"/> Salsa di pesce prodotta mediante fermentazione di prodotti della pesca	1	

*(Reg. CE/2073/05: categorie alimentari Allegato 1, capitolo1)

Altro Carica batterica totale Salmonella spp Clostridi produttori di tossine botuliniche Shigella spp. Escherichia coli Listeria monocytogenes Vibrio patogeni
 Enterobatteri Campylobacter spp. Coli STEC Bacillus cereus Stafilococchi coag.pos Clostridium perfringens Yersinia enterocolica Cronobacter Sakazakii Lieviti e muffe Clostridi solfito-riduttori Altro: (specificare la/e prova/e _____)

Fisica: Attività dell'acqua (Aw) pH Radiazioni ionizzanti Altro: (specificare la/leprova/e _____)

Altro: Specificare la/e prova/e: _____

Fase della filiera durante la quale e' avvenuto il prelievo

Attività registrata ai sensi del Reg. CE 852/04 Numero di registrazione

Attività riconosciuta ai sensi del Reg. CE 853/04 Numero di riconoscimento

(1) Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana:

Sede centrale di Roma: Via Appia Nuova, 1411 – 00178 Roma (Capannelle) tel. 06790991 fax 0679340724 Sezione di Viterbo: Strada Terme – 01100 Viterbo tel. 0761250147 fax 0761251794
 Sezione Lazio Sud -: Strada Congiunte Destre snc 04100 Latina tel. 0773696663 fax 0773668960 Sezione di Rieti: Via Tancia, 21 – 02100 Rieti tel. 0746201599 fax 0746201642

Fatto, chiuso, letto e sottoscritto

FIRMA/TIMBRO DI CHI HA ASSISTITO AL PRELIEVO

I VERBALIZZANTI

.....

.....