



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Allegato 3 VERBALE DI CAMPIONAMENTO

Determinazione n. 700
del 30 giugno 2016

ASL Dipartimento di Prevenzione - Servizio	Distretto.....	Via
Telefono	e-mail	www.

Piano Regionale Controllo Ufficiale degli Additivi Alimentari tal quali e nei prodotti alimentari 2016 – 2017 – 2018

STRATEGIA DI CAMPIONAMENTO <input type="checkbox"/> attività pianificata <input type="checkbox"/> non pianificata	TIPOLOGIA DI STABILIMENTO: MS.....	<input type="checkbox"/> Additivi tal quali <input type="checkbox"/> Additivi nei prodotti alimentari
---	--	--

il/i sottoscritt... verbalizzanti..... in qualità di Autorità
Competente del Servizio in intestazione in data, alle ore..... ha redatto il Verbale di prelievo N°

IDENTIFICATIVO OSA

Sito in via/loc. N° ric. di cui risulta legale rappresentante/titolare/gestore il/la
Sig. nat... a Il residente in
..... via/loc. **P.IVA/CF** Dopo essersi
qualificat.. ed aver motivato la visita, alla presenza del Sig. nato/a a
il residente in
via/loc. qualifica

CAMPIONAMENTO

Il campione è stato prelevato secondo la metodica prevista dalle norme vigenti, senza subire aggiunte e/o trattamenti.

☐ Il campione, del peso totale gr..... è composto da n° aliquote.

La/e aliquote che costituiscono il campione, ciascuna in una busta/contenitore, sono contrassegnate con le lettere A, B, C, D, E, sono sigillate con spago e sigillo recante la sigla e munite di cartellini identificativi regolarmente firmati. L.... aliquot... contraddistint... con l.... letter... "....." unitamente a una copia del verbale, è/sono stat... consegnat... alla persona/e presente/i all'operazione con l'avvertenza di conservarli... nel seguente modo: a temperatura ambiente/refrigerato/congelato.

Le restanti aliquote e n° ... copie del presente verbale vengono inviate all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna – Sede di via trasportate a mezzo di contenitore termico, alla temperatura: ambiente/refrigerato/congelato per essere sottoposte agli esami dell'allegato

L'AC in intestazione ha proceduto al prelievo di n. ... campioni da una partita di: in confezione originale/allo stato sfuso sulla cui etichetta sono riportate le seguenti diciture

.....La merce campionata è stata fornita/prodotta dalla Ditta come da fattura/bolla n°..... del per la quantità di Kg/L La merce tenuta in condizioni ambientali idonee/non idonee era esposta con le seguenti indicazioni: prodotto da da consumarsi n° UE...../paese di provenienza.....

Trasformazione del prodotto	Confezionamento
<input type="checkbox"/> Trasformazione generica	<input type="checkbox"/> Non confezionato
<input type="checkbox"/> Succo di frutta	<input type="checkbox"/> Confezionato
<input type="checkbox"/> Macinatura	<input type="checkbox"/> Sottovuoto
<input type="checkbox"/> Conserve	<input type="checkbox"/> Plastica
<input type="checkbox"/> Produzione di vino	<input type="checkbox"/> Carta
<input type="checkbox"/> Produzione di olio	<input type="checkbox"/> Vetro
<input type="checkbox"/> Disidratato	<input type="checkbox"/> Alluminio
<input type="checkbox"/> Congelato	<input type="checkbox"/> Latta
<input type="checkbox"/> Affumicato	<input type="checkbox"/> Nessuna informazione
<input type="checkbox"/> Salato	
<input type="checkbox"/> Sconosciuto	
<input type="checkbox"/> Non trasformato	

Note dei Verbalizzante/i:

La persona presente/i all'operazione ha/hanno chiesto che venga verbalizzato quanto segue:
☐ nulla da dichiarare ☐ la merce dopo il ricevimento non è stata sottoposta ad aggiunte/manipolazioni.
☐ di voler ricevere le comunicazioni relative al rapporto di prova all'indirizzo (mail)

☐ Trattasi di **aliquota unica** e pertanto si richiede di eseguire analisi unica ed irripetibile garantendo i diritti alla difesa, da effettuare il alle ore presso l'IZS della Sardegna – Sede di via

Sulla scorta dei rilievi esposti si è redatto il presente verbale (in n. copie) e n. allegati (in n. copie) che la persona/e presente/i all'operazione ha/hanno firmato dopo averne preso visione.
Qualora si tratti di alimento deteriorabile, in caso di non conformità della 1° aliquota, il Laboratorio comunica all'interessato il giorno, l'ora e il luogo della seconda analisi ai sensi del D.M. 16/12/93.

Firma del presente/i al prelievo

Il/I Verbalizzante/i



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Allegato 3 VERBALE DI CAMPIONAMENTO

Determinazione n. 700
del 30 giugno 2016

ASL Dipartimento di Prevenzione - Servizio Distretto Via
Telefono e-mail www.

Numero Verbale _____ Data _____

Prodotti Alimentari	Additivi Alimentari
<input type="checkbox"/> Prodotti di confetteria	<input type="checkbox"/> E104 Giallo di Chinolina <input type="checkbox"/> E110 Giallo Tramonto FCF - Giallo arancio S <input type="checkbox"/> E124 Ponceau 4R – Rosso cocciniglia A <input type="checkbox"/> E950 Acesulfame K <input type="checkbox"/> E951 Aspartame <input type="checkbox"/> E952 Ciclammati
<input type="checkbox"/> Bevande analcoliche	<input type="checkbox"/> E104 Giallo di Chinolina <input type="checkbox"/> E110 Giallo Tramonto FCF - Giallo arancio S <input type="checkbox"/> E124 Ponceau 4R – Rosso cocciniglia A <input type="checkbox"/> E210 – E213 Acido benzoico e suoi Sali <input type="checkbox"/> E950 Acesulfame K <input type="checkbox"/> E951 Aspartame <input type="checkbox"/> E952 Ciclammati
<input type="checkbox"/> Vino e altri prodotti (Reg. CE 1234/2007) e bevande analoghe analcoliche	<input type="checkbox"/> E220 – E228 Anidride solforosa e suoi Sali
<input type="checkbox"/> Integratori Alimentari (Dir. 2002/46/CE) (Tranne integratori alimentari destinati ai lattanti e bambini prima infanzia)	<input type="checkbox"/> E104 Giallo di Chinolina <input type="checkbox"/> E110 Giallo Tramonto FCF - Giallo arancio S <input type="checkbox"/> E124 Ponceau 4R – Rosso cocciniglia A
<input type="checkbox"/> Edulcoranti da tavola	<input type="checkbox"/> E951 Aspartame
<input type="checkbox"/> Carne	<input type="checkbox"/> E249 Nitriti <input type="checkbox"/> E252 Nitrati
<input type="checkbox"/> Preparazione di carni (Reg. CE 853/2004)	<input type="checkbox"/> E120 Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio <input type="checkbox"/> E220 – E228 Anidride solforosa e suoi Sali
<input type="checkbox"/> Prodotti a base di carne	<input type="checkbox"/> E220 – E228 Anidride solforosa e suoi Sali <input type="checkbox"/> E338 – E452 Polifosfati
<input type="checkbox"/> Pesce e prodotti della pesca	<input type="checkbox"/> E220 – E228 Anidride solforosa e suoi Sali
<input type="checkbox"/> Pesce e prodotti della pesca trasformati	<input type="checkbox"/> E338 – E452 Polifosfati
<input type="checkbox"/> Pesce e prodotti della pesca non trasformati	<input type="checkbox"/> E338 – E452 Polifosfati
<input type="checkbox"/> Formaggi e prodotti caseari	<input type="checkbox"/> E338 – E452 Polifosfati
<input type="checkbox"/> Ortofrutticoli	<input type="checkbox"/> E200 – E202 – E203 Acido sorbico e suoi Sali <input type="checkbox"/> E220 – E228 Anidride solforosa e suoi Sali
Additivi tal quali	Metalli Pesanti
<input type="checkbox"/> E 300 Ac. Ascorbico <input type="checkbox"/> 330 Ac. Citrico <input type="checkbox"/> 420 Sorbitolo <input type="checkbox"/> 100 Curcumina <input type="checkbox"/> 440 Pectina <input type="checkbox"/> 414 Gomma d'acacia <input type="checkbox"/> 422 Glicerolo	<input type="checkbox"/> Arsenico – Mercurio - Piombo – Cadmio

Firma del presente/i al prelievo

Il/I Verbalizzante/i