

VALUTAZIONE TECNICA AI RISULTATI DI PROVA

M5_10_2 Rev9:
28/11/16

n° di serie: VT007/18	Data emissione: 22/01/18	Pagina 1 di 1
Generalità Committente: AVENDO S.r.l. Via Dell'Aeroporto, 9/1 40132 - Bologna		Codice cliente: 03372541205
Riferimento Rapporti di Prova:	RP0250/18 RP0251/18 RP0252/18 RP0253/18 RP0254/18 RP0255/18 RP0256/18 RP0257/18	Campioni idrici

Valutazione tecnica:

Limitatamente all'esito delle prove di saggio eseguite sui campioni la cui natura e provenienza risulta puntualmente descritta negli attestanti Rapporti di Prova cui fa esclusivo riferimento il presente allegato tecnico;

Visti i limiti di cariche/presenze microbiche e/o di contaminanti chimici (allergeni inclusi) tollerabili nelle sostanze alimentari di cui alle disposizioni nazionali e/o comunitarie cogenti, e ove non applicabili od esistenti, da riconosciute, ed eventualmente riportate, fonti tecniche in materia di igiene degli alimenti (organismi tecnici nazionali e/o internazionali, manuali di corretta prassi igienica, bibliografia, etc.);

Considerando i criteri di igiene e sicurezza imposti dal Committente per alimenti e/o ambienti di lavorazione alimentare (autocontrollo/HACCP), eventualmente resi noti in forma scritta al Laboratorio;

SI EMETTE LA SEGUENTE VALUTAZIONE TECNICA:

CAMPIONI IDRICI

I campioni idrici oggetto di analisi, prelevati nei Centri Produzione Pasti e nei plessi scolastici terminali del Comune di Maranello, non presentano carenze in relazione ai valori di parametro stabiliti per la potabilità di cui ad *Allegato I, Parte A, C - D.Lgs. 31/2001* (e succ. mod.).

Firma del/per il Direttore Tecnico del Laboratorio (Dott. Lorenzo Pazzi):

Timbro del Laboratorio:

Dott. Lorenzo Pazzi

iscritto all'Albo dell'Ordine Nazionale dei Biologi
iscrizione n. AA 047912

** documento munito di firma digitale ai sensi delle norme vigenti **



TecnoLab Alimentare S.r.l.

Laboratorio di prova nell'elenco della Regione Emilia Romagna dei laboratori per l'autocontrollo alimentare (n. 008/FO/001)

Via Martoni, 7 (int. 5) - 47122, Forlì - tel/fax: 0543.797269 - e-mail: info@tecnolabalimentare.it - R. I. di Forlì-Cesena n. 03604310403 - C.F. e P.IVA 03604310403 - Cap. Soc. € 10.000,00 i.v.

Prove per l'autocontrollo per cui il laboratorio è inserito nell'elenco regionale: a) conte su matrici alimentari, mangimi e superfici per alimenti: Conta delle colonie aerobie (30°C); Enterobacteriaceae; Coliformi; Coliformi termotolleranti; Escherichia coli beta-glucuronidasi positivi; Stafilococchi coagulasi positivi; Enterococchi; Lieviti e Muffe; Clostridi solfitriduttori, Clostridium perfringens; Bacillus cereus presuntivo; Listeria monocytogenes (solo su matrici alimentari e mangimi); b) ricerche su matrici alimentari, mangimi e superfici per alimenti: Salmonella spp.; Listeria monocytogenes; c) conte su acque destinate o da destinarsi a uso potabile: Conta delle colonie a 37°C e 22°C; Batteri coliformi (37°C); Escherichia coli; Enterococchi; Clostridi solfitriduttori (spore incluse); Clostridium perfringens (spore incluse); Pseudomonas aeruginosa; d) alimenti, tamponi di superfici per alimenti: Glutine. Laboratorio analisi registrato presso il Ministero della Salute giapponese per il riconoscimento dei certificati sanitari emessi in accompagnamento ai prodotti alimentari esportati in Giappone.

RAPPORTO DI PROVA



LAB N° 0799

M5_10_1 Rev25:
25/09/17

N° di serie:

RP0250/18

Data termine prova:

20/01/18

Data emissione rapporto:

22/01/18

Pagina 1 di 1

Generalità Committente:

AVENDO S.r.l.
Via Dell'Aeroporto, 9/1
40132 - Bologna

Codice cliente:

03372541205

Oggetto della prova:

- analisi su campione idrico: **ACQUA DI RETE AD USO POTABILE**
punto di utilizzo oggetto del prelievo: EROGATORE REPARTO LAVORAZIONE CARNI – LINEA FREDDA

Tipo di campionamento:	Codice campione:	Luogo di campionamento:	Data di ritiro/campionamento del Laboratorio:	Data di accettazione del Laboratorio:	Data esecuzione prova:
Rapporti ISTISAN 2007/31; Rapporti ISTISAN 2007/05 non accreditato ACCREDIA piano di campionamento singolo a due classi: n = 1 u.c. (1.000 ml)	0258	CENTRO PRODUZIONE PASTI MELOGRANO Via Vandelli, 201 Maranello (MO)	18/01/18	18/01/18	18/01/18
Prova eseguita:	Risultato:	UdM:	Metodo di prova:	Incertezza di misura:	Limiti cogenti †
Escherichia coli	0	UFC/100 ml	AFNOR BRD 07/20-03/11		
Enterococchi	0	UFC/100 ml	ISO 7899-2:2000		
Ferro	< 20	µg/l	APHA Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater ed 21st 2005 3500 B (*)		
					† ove pertinente

Eventuali deviazioni, aggiunte o esclusioni rispetto alla specifica di prova:

Osservazioni e informazioni complementari:

(*) Prova non accreditata ACCREDIA.

Firma del/per il Direttore Tecnico del Laboratorio (Dott. Lorenzo Pazzi):

Timbro del Laboratorio:

Dott. Lorenzo Pazzi

iscritto all'Albo dell'Ordine Nazionale dei Biologi
iscrizione n. AA 047912



** documento munito di firma digitale ai sensi delle norme vigenti **

Note: Il rapporto di prova e l'eventuale dichiarazione di conformità/non conformità ai requisiti/specifiche, riguarda solo il/i campione/i sottoposto/i a prova e oggetto del presente rapporto. Vietata la riproduzione parziale del rapporto di prova senza previo consenso scritto del Laboratorio esecutore. Le prove microbiologiche di conta in piastra di Petri sono realizzate in conformità alle procedure di semina della ISO 7218:2007/Amd1:2013, i cui requisiti sostituiscono quelli corrispondenti delle norme specifiche esistenti (cfr. ISO 7218:2007/Amd1:2013, Par. 1). Per le prove microbiologiche di conta i risultati sono determinati in accordo alla ISO 7218:2007/Amd1:2013 e alla ISO 8199:2005, tenuto conto delle indicazioni della specifica norma di prova. Salvo diversa disposizione scritta del Committente, i campioni sono detenuti per non più di 48 ore dal termine delle prove per poi essere eliminati: in particolare, i campioni deperibili e quelli surgelati/congelati resi decongelati per esigenze di analisi, sono analizzati dal Laboratorio entro 24 ore dal campionamento, e detenuti in regime di refrigerazione controllata di 2,5°C ± 1,5°C (5°C ± 3°C per i campioni destinati alla conta di Legionella sec. EN ISO 11731:2017); i campioni alimentari per loro natura non deperibili, e quelli di prodotti cosmetici, sono conservati a 22,5 ± 4,5°C. La congelazione/ricongelazione dei campioni non è praticata, essendo fonte di alterazione del dato microbiologico scientificamente provata. Quando riportata, l'incertezza di misura del risultato è espressa dal laboratorio come incertezza estesa al livello di fiducia del 95% e fattore di copertura k = 2; per le prove microbiologiche l'incertezza del risultato potrebbe essere espressa come intervallo di fiducia al 95% di probabilità (cfr. ISO 7218:2007/Amd1:2013, Annex B; ISO 8199:2005, par. 8.4). Nelle prove microbiologiche di conta il simbolo "#" accanto al risultato indica che i microrganismi oggetto di prova sono presenti ma inferiori alla quantità indicata. Con il termine "superficie per alimenti" si intendono "superfici di ambienti del settore alimentare", ovvero ogni superficie destinata a venire a contatto diretto o indiretto con alimenti (acque incluse). Salvo diversamente indicato, il campionamento e trasporto campionario è eseguito a cura del Laboratorio in conformità alle norme e/o procedure indicate nel presente rapporto di prova. Salvo diversamente indicato, per la conta di Legionella su acque di Matrice A (cfr. fig. J.1, EN ISO 11731:2017), il volume massimo di campione sottoposto a prova è 10 mL per la Procedura 5 Medium A; Procedura 7; Medium C/GVPC, e 1 mL per la Procedura 1; Medium A e B.

TecnoLab Alimentare S.r.l.

Laboratorio di prova nell'elenco della Regione Emilia Romagna dei laboratori per l'autocontrollo alimentare (n. 008/FO/001)

Via Martoni, 7 (int. 5) - 47122, Forlì - tel/fax: 0543.797269 - e-mail: info@tecnolabalimentare.it - R. I. di Forlì-Cesena n. 03604310403 - C.F. e P.IVA 03604310403 - Cap. Soc. € 10.000,00 i.v.

Prove per l'autocontrollo per cui il laboratorio è inserito nell'elenco regionale: a) conte su matrici alimentari, mangimi e superfici per alimenti: Conta delle colonie aerobie (30°C); Enterobacteriaceae; Coliformi; Coliformi termotolleranti; Escherichia coli beta-glucuronidasi positivi; Stafilococchi coagulasi positivi; Enterococchi; Lieviti e Muffe; Clostridi solfitriduttori, Clostridium perfringens; Bacillus cereus presuntivo; Listeria monocytogenes (solo su matrici alimentari e mangimi); b) ricerche su matrici alimentari, mangimi e superfici per alimenti: Salmonella spp.; Listeria monocytogenes; c) conte su acque destinate o da destinarsi a uso potabile: Conta delle colonie a 37°C e 22°C; Batteri coliformi (37°C); Escherichia coli; Enterococchi; Clostridi solfitriduttori (spore incluse); Clostridium perfringens (spore incluse); Pseudomonas aeruginosa; d) alimenti, tamponi di superfici per alimenti: Glutine. Laboratorio analisi registrato presso il Ministero della Salute giapponese per il riconoscimento dei certificati sanitari emessi in accompagnamento ai prodotti alimentari esportati in Giappone.

RAPPORTO DI PROVA



LAB N° 0799

M5_10_1 Rev25:
25/09/17

N° di serie:

RP0251/18

Data termine prova:

20/01/18

Data emissione rapporto:

22/01/18

Pagina 1 di 1

Generalità Committente:

AVENDO S.r.l.
Via Dell'Aeroporto, 9/1
40132 - Bologna

Codice cliente:

03372541205

Oggetto della prova:

- analisi su campione idrico: **ACQUA DI RETE AD USO POTABILE**
punto di utilizzo oggetto del prelievo: EROGATORE LAVELLO REPARTO CUCINA – LINEA FREDDA

Tipo di campionamento:	Codice campione:	Luogo di campionamento:	Data di ritiro/campionamento del Laboratorio:	Data di accettazione del Laboratorio:	Data esecuzione prova:
Rapporti ISTISAN 2007/31; Rapporti ISTISAN 2007/05 non accreditato ACCREDIA piano di campionamento singolo a due classi: n = 1 u.c. (1.000 ml)	0259	CENTRO PRODUZIONE PASTI POMO D'ORO Via Boito, 23 Maranello (MO)	18/01/18	18/01/18	18/01/18
Prova eseguita:	Risultato:	UdM:	Metodo di prova:	Incertezza di misura:	Limiti cogenti †
Escherichia coli	0	UFC/100 ml	AFNOR BRD 07/20-03/11		
Enterococchi	0	UFC/100 ml	ISO 7899-2:2000		
Ferro	< 20	µg/l	APHA Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater ed 21st 2005 3500 B (*)		
					† ove pertinente

Eventuali deviazioni, aggiunte o esclusioni rispetto alla specifica di prova:

Osservazioni e informazioni complementari:

(*) Prova non accreditata ACCREDIA.

Firma del/per il Direttore Tecnico del Laboratorio (Dott. Lorenzo Pazzi):

Timbro del Laboratorio:

Dott. Lorenzo Pazzi

iscritto all'Albo dell'Ordine Nazionale dei Biologi
iscrizione n. AA 047912

** documento munito di firma digitale ai sensi delle norme vigenti **



Note: Il rapporto di prova e l'eventuale dichiarazione di conformità/non conformità ai requisiti/specifiche, riguarda solo il/i campione/i sottoposto/i a prova e oggetto del presente rapporto. Vietata la riproduzione parziale del rapporto di prova senza previo consenso scritto del Laboratorio esecutore. Le prove microbiologiche di conta in piastra di Petri sono realizzate in conformità alle procedure di semina della ISO 7218:2007/Amd1:2013, i cui requisiti sostituiscono quelli corrispondenti delle norme specifiche esistenti (cfr. ISO 7218:2007/Amd1:2013, Par. 1). Per le prove microbiologiche di conta i risultati sono determinati in accordo alla ISO 7218:2007/Amd1:2013 e alla ISO 8199:2005, tenuto conto delle indicazioni della specifica norma di prova. Salvo diversa disposizione scritta del Committente, i campioni sono detenuti per non più di 48 ore dal termine delle prove per poi essere eliminati: in particolare, i campioni deperibili e quelli surgelati/congelati resi decongelati per esigenze di analisi, sono analizzati dal Laboratorio entro 24 ore dal campionamento, e detenuti in regime di refrigerazione controllata di 2,5°C ± 1,5°C (5°C ± 3°C per i campioni destinati alla conta di Legionella sec. EN ISO 11731:2017); i campioni alimentari per loro natura non deperibili, e quelli di prodotti cosmetici, sono conservati a 22,5 ± 4,5°C. La congelazione/ricongelazione dei campioni non è praticata, essendo fonte di alterazione del dato microbiologico scientificamente provata. Quando riportata, l'incertezza di misura del risultato è espressa dal laboratorio come incertezza estesa al livello di fiducia del 95% e fattore di copertura k = 2; per le prove microbiologiche l'incertezza del risultato potrebbe essere espressa come intervallo di fiducia al 95% di probabilità (cfr. ISO 7218:2007/Amd1:2013, Annex B; ISO 8199:2005, par. 8.4). Nelle prove microbiologiche di conta il simbolo "#" accanto al risultato indica che i microrganismi oggetto di prova sono presenti ma inferiori alla quantità indicata. Con il termine "superficie per alimenti" si intendono "superfici di ambienti del settore alimentare", ovvero ogni superficie destinata a venire a contatto diretto o indiretto con alimenti (acque incluse). Salvo diversamente indicato, il campionamento e trasporto campionario è eseguito a cura del Laboratorio in conformità alle norme e/o procedure indicate nel presente rapporto di prova. Salvo diversamente indicato, per la conta di Legionella su acque di Matrice A (cfr. fig. J.1, EN ISO 11731:2017), il volume massimo di campione sottoposto a prova è 10 mL per la Procedura 5 Medium A; Procedura 7; Medium C/GVPC, e 1 mL per la Procedura 1; Medium A e B.

TecnoLab Alimentare S.r.l.

Laboratorio di prova nell'elenco della Regione Emilia Romagna dei laboratori per l'autocontrollo alimentare (n. 008/FO/001)

Via Martoni, 7 (int. 5) - 47122, Forlì - tel/fax: 0543.797269 - e-mail: info@tecnolabalimentare.it - R. I. di Forlì-Cesena n. 03604310403 - C.F. e P.IVA 03604310403 - Cap. Soc. € 10.000,00 i.v.

Prove per l'autocontrollo per cui il laboratorio è inserito nell'elenco regionale: a) conte su matrici alimentari, mangimi e superfici per alimenti: Conta delle colonie aerobie (30°C); Enterobacteriaceae; Coliformi; Coliformi termotolleranti; Escherichia coli beta-glucuronidasi positivi; Stafilococchi coagulasi positivi; Enterococchi; Lieviti e Muffe; Clostridi solfitriduttori, Clostridium perfringens; Bacillus cereus presuntivo; Listeria monocytogenes (solo su matrici alimentari e mangimi); b) ricerche su matrici alimentari, mangimi e superfici per alimenti: Salmonella spp.; Listeria monocytogenes; c) conte su acque destinate o da destinarsi a uso potabile: Conta delle colonie a 37°C e 22°C; Batteri coliformi (37°C); Escherichia coli; Enterococchi; Clostridi solfitriduttori (spore incluse); Clostridium perfringens (spore incluse); Pseudomonas aeruginosa; d) alimenti, tamponi di superfici per alimenti: Glutine. Laboratorio analisi registrato presso il Ministero della Salute giapponese per il riconoscimento dei certificati sanitari emessi in accompagnamento ai prodotti alimentari esportati in Giappone.

RAPPORTO DI PROVA



LAB N° 0799

M5_10_1 Rev25:
25/09/17

N° di serie:

RP0252/18

Data termine prova:

20/01/18

Data emissione rapporto:

22/01/18

Pagina 1 di 1

Generalità Committente:

AVENDO S.r.l.
Via Dell'Aeroporto, 9/1
40132 - Bologna

Codice cliente:
03372541205

Oggetto della prova:

- analisi su campione idrico: **ACQUA DI RETE MICROFILTRATA AD USO POTABILE**
punto di utilizzo oggetto del prelievo: EROGATORE ZONA REPARTO FRAZIONAMENTO PASTI – PRELIEVO DOPO IMPIANTO DI DEPURAZIONE

Tipo di campionamento:	Codice campione:	Luogo di campionamento:	Data di ritiro/campionamento del Laboratorio:	Data di accettazione del Laboratorio:	Data esecuzione prova:
Rapporti ISTISAN 2007/31; Rapporti ISTISAN 2007/05 non accreditato ACCREDIA piano di campionamento singolo a due classi: n = 1 u.c. (1.000 ml)	0260	SCUOLA ELEMENTARE "STRADI" Maranello (MO)	18/01/18	18/01/18	18/01/18
Prova eseguita:	Risultato:	UdM:	Metodo di prova:	Incertezza di misura:	Limiti cogenti †
Escherichia coli	0	UFC/100 ml	AFNOR BRD 07/20-03/11		
Enterococchi	0	UFC/100 ml	ISO 7899-2:2000		
Ferro	< 20	µg/l	APHA Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater ed 21st 2005 3500 B (*)		
					† ove pertinente

Eventuali deviazioni, aggiunte o esclusioni rispetto alla specifica di prova:

Osservazioni e informazioni complementari:

(*) Prova non accreditata ACCREDIA.

Firma del/per il Direttore Tecnico del Laboratorio (Dott. Lorenzo Pazzi):

Timbro del Laboratorio:

Dott. Lorenzo Pazzi

iscritto all'Albo dell'Ordine Nazionale dei Biologi
iscrizione n. AA 047912

** documento munito di firma digitale ai sensi delle norme vigenti **



Note: Il rapporto di prova e l'eventuale dichiarazione di conformità/non conformità ai requisiti/specifiche, riguarda solo il/i campione/i sottoposto/i a prova e oggetto del presente rapporto. Vietata la riproduzione parziale del rapporto di prova senza previo consenso scritto del Laboratorio esecutore. Le prove microbiologiche di conta in piastra di Petri sono realizzate in conformità alle procedure di semina della ISO 7218:2007/Amd1:2013, i cui requisiti sostituiscono quelli corrispondenti delle norme specifiche esistenti (cfr. ISO 7218:2007/Amd1:2013, Par. 1). Per le prove microbiologiche di conta i risultati sono determinati in accordo alla ISO 7218:2007/Amd1:2013 e alla ISO 8199:2005, tenuto conto delle indicazioni della specifica norma di prova. Salvo diversa disposizione scritta del Committente, i campioni sono detenuti per non più di 48 ore dal termine delle prove per poi essere eliminati: in particolare, i campioni deperibili e quelli surgelati/congelati resi decongelati per esigenze di analisi, sono analizzati dal Laboratorio entro 24 ore dal campionamento, e detenuti in regime di refrigerazione controllata di 2,5°C ± 1,5°C (5°C ± 3°C per i campioni destinati alla conta di Legionella sec. EN ISO 11731:2017); i campioni alimentari per loro natura non deperibili, e quelli di prodotti cosmetici, sono conservati a 22,5 ± 4,5°C. La congelazione/ricongelazione dei campioni non è praticata, essendo fonte di alterazione del dato microbiologico scientificamente provata. Quando riportata, l'incertezza di misura del risultato è espressa dal laboratorio come incertezza estesa al livello di fiducia del 95% e fattore di copertura k = 2; per le prove microbiologiche l'incertezza del risultato potrebbe essere espressa come intervallo di fiducia al 95% di probabilità (cfr. ISO 7218:2007/Amd1:2013, Annex B; ISO 8199:2005, par. 8.4). Nelle prove microbiologiche di conta il simbolo "#" accanto al risultato indica che i microrganismi oggetto di prova sono presenti ma inferiori alla quantità indicata. Con il termine "superficie per alimenti" si intendono "superfici di ambienti del settore alimentare", ovvero ogni superficie destinata a venire a contatto diretto o indiretto con alimenti (acque incluse). Salvo diversamente indicato, il campionamento e trasporto campionario è eseguito a cura del Laboratorio in conformità alle norme e/o procedure indicate nel presente rapporto di prova. Salvo diversamente indicato, per la conta di Legionella su acque di Matrice A (cfr. fig. J.1, EN ISO 11731:2017), il volume massimo di campione sottoposto a prova è 10 mL per la Procedura 5 Medium A; Procedura 7; Medium C/GVPC, e 1 mL per la Procedura 1; Medium A e B.

TecnoLab Alimentare S.r.l.

Laboratorio di prova nell'elenco della Regione Emilia Romagna dei laboratori per l'autocontrollo alimentare (n. 008/FO/001)

Via Martoni, 7 (int. 5) - 47122, Forlì - tel/fax: 0543.797269 - e-mail: info@tecnolabalimentare.it - R. I. di Forlì-Cesena n. 03604310403 - C.F. e P.IVA 03604310403 - Cap. Soc. € 10.000,00 i.v.

Prove per l'autocontrollo per cui il laboratorio è inserito nell'elenco regionale: a) conte su matrici alimentari, mangimi e superfici per alimenti: Conta delle colonie aerobie (30°C); Enterobacteriaceae; Coliformi; Coliformi termotolleranti; Escherichia coli beta-glucuronidasi positivi; Stafilococchi coagulasi positivi; Enterococchi; Lieviti e Muffe; Clostridi solfitriduttori, Clostridium perfringens; Bacillus cereus presuntivo; Listeria monocytogenes (solo su matrici alimentari e mangimi); b) ricerche su matrici alimentari, mangimi e superfici per alimenti: Salmonella spp.; Listeria monocytogenes; c) conte su acque destinate o da destinarsi a uso potabile: Conta delle colonie a 37°C e 22°C; Batteri coliformi (37°C); Escherichia coli; Enterococchi; Clostridi solfitriduttori (spore incluse); Clostridium perfringens (spore incluse); Pseudomonas aeruginosa; d) alimenti, tamponi di superfici per alimenti: Glutine. Laboratorio analisi registrato presso il Ministero della Salute giapponese per il riconoscimento dei certificati sanitari emessi in accompagnamento ai prodotti alimentari esportati in Giappone.

RAPPORTO DI PROVA



LAB N° 0799

M5_10_1 Rev25:
25/09/17

N° di serie:

RP0253/18

Data termine prova:

20/01/18

Data emissione rapporto:

22/01/18

Pagina 1 di 1

Generalità Committente:

AVENDO S.r.l.
Via Dell'Aeroporto, 9/1
40132 - Bologna

Codice cliente:

03372541205

Oggetto della prova:

- analisi su campione idrico: **ACQUA DI RETE MICROFILTRATA AD USO POTABILE**
punto di utilizzo oggetto del prelievo: EROGATORE ZONA REPARTO FRAZIONAMENTO PASTI – PRELIEVO DOPO IMPIANTO DI DEPURAZIONE

Tipo di campionamento:	Codice campione:	Luogo di campionamento:	Data di ritiro/campionamento del Laboratorio:	Data di accettazione del Laboratorio:	Data esecuzione prova:
Rapporti ISTISAN 2007/31; Rapporti ISTISAN 2007/05 non accreditato ACCREDIA piano di campionamento singolo a due classi: n = 1 u.c. (1.000 ml)	0261	SCUOLA MATERNA "AGAZZI" Maranello (MO)	18/01/18	18/01/18	18/01/18
Prova eseguita:	Risultato:	UdM:	Metodo di prova:	Incertezza di misura:	Limiti cogenti †
Escherichia coli	0	UFC/100 ml	AFNOR BRD 07/20-03/11		
Enterococchi	0	UFC/100 ml	ISO 7899-2:2000		
Ferro	< 20	µg/l	APHA Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater ed 21st 2005 3500 B (*)		

† ove pertinente

Eventuali deviazioni, aggiunte o esclusioni rispetto alla specifica di prova:

Osservazioni e informazioni complementari:

(*) Prova non accreditata ACCREDIA.

Firma del/per il Direttore Tecnico del Laboratorio (Dott. Lorenzo Pazzi):

Timbro del Laboratorio:

Dott. Lorenzo Pazzi

iscritto all'Albo dell'Ordine Nazionale dei Biologi
iscrizione n. AA 047912

** documento munito di firma digitale ai sensi delle norme vigenti **



Note: Il rapporto di prova e l'eventuale dichiarazione di conformità/non conformità ai requisiti/specifiche, riguarda solo il/i campione/i sottoposto/i a prova e oggetto del presente rapporto. Vietata la riproduzione parziale del rapporto di prova senza previo consenso scritto del Laboratorio esecutore. Le prove microbiologiche di conta in piastra di Petri sono realizzate in conformità alle procedure di semina della ISO 7218:2007/Amd1:2013, i cui requisiti sostituiscono quelli corrispondenti delle norme specifiche esistenti (cfr. ISO 7218:2007/Amd1:2013, Par. 1). Per le prove microbiologiche di conta i risultati sono determinati in accordo alla ISO 7218:2007/Amd1:2013 e alla ISO 8199:2005, tenuto conto delle indicazioni della specifica norma di prova. Salvo diversa disposizione scritta del Committente, i campioni sono detenuti per non più di 48 ore dal termine delle prove per poi essere eliminati: in particolare, i campioni deperibili e quelli surgelati/congelati resi decongelati per esigenze di analisi, sono analizzati dal Laboratorio entro 24 ore dal campionamento, e detenuti in regime di refrigerazione controllata di 2,5°C ± 1,5°C (5°C ± 3°C per i campioni destinati alla conta di Legionella sec. EN ISO 11731:2017); i campioni alimentari per loro natura non deperibili, e quelli di prodotti cosmetici, sono conservati a 22,5 ± 4,5°C. La congelazione/ricongelazione dei campioni non è praticata, essendo fonte di alterazione del dato microbiologico scientificamente provata. Quando riportata, l'incertezza di misura del risultato è espressa dal laboratorio come incertezza estesa al livello di fiducia del 95% e fattore di copertura k = 2; per le prove microbiologiche l'incertezza del risultato potrebbe essere espressa come intervallo di fiducia al 95% di probabilità (cfr. ISO 7218:2007/Amd1:2013, Annex B; ISO 8199:2005, par. 8.4). Nelle prove microbiologiche di conta il simbolo "#" accanto al risultato indica che i microrganismi oggetto di prova sono presenti ma inferiori alla quantità indicata. Con il termine "superficie per alimenti" si intendono "superfici di ambienti del settore alimentare", ovvero ogni superficie destinata a venire a contatto diretto o indiretto con alimenti (acque incluse). Salvo diversamente indicato, il campionamento e trasporto campionario è eseguito a cura del Laboratorio in conformità alle norme e/o procedure indicate nel presente rapporto di prova. Salvo diversamente indicato, per la conta di Legionella su acque di Matrice A (cfr. fig. J.1, EN ISO 11731:2017), il volume massimo di campione sottoposto a prova è 10 mL per la Procedura 5 Medium A; Procedura 7; Medium C/GVPC, e 1 mL per la Procedura 1; Medium A e B.

TecnoLab Alimentare S.r.l.

Laboratorio di prova nell'elenco della Regione Emilia Romagna dei laboratori per l'autocontrollo alimentare (n. 008/FO/001)

Via Martoni, 7 (int. 5) - 47122, Forlì - tel/fax: 0543.797269 - e-mail: info@tecnolabalimentare.it - R. I. di Forlì-Cesena n. 03604310403 - C.F. e P.IVA 03604310403 - Cap. Soc. € 10.000,00 i.v.

Prove per l'autocontrollo per cui il laboratorio è inserito nell'elenco regionale: a) conte su matrici alimentari, mangimi e superfici per alimenti: Conta delle colonie aerobie (30°C); Enterobacteriaceae; Coliformi; Coliformi termotolleranti; Escherichia coli beta-glucuronidasi positivi; Stafilococchi coagulasi positivi; Enterococchi; Lieviti e Muffe; Clostridi solfitriduttori, Clostridium perfringens; Bacillus cereus presuntivo; Listeria monocytogenes (solo su matrici alimentari e mangimi); b) ricerche su matrici alimentari, mangimi e superfici per alimenti: Salmonella spp.; Listeria monocytogenes; c) conte su acque destinate o da destinarsi a uso potabile: Conta delle colonie a 37°C e 22°C; Batteri coliformi (37°C); Escherichia coli; Enterococchi; Clostridi solfitriduttori (spore incluse); Clostridium perfringens (spore incluse); Pseudomonas aeruginosa; d) alimenti, tamponi di superfici per alimenti: Glutine. Laboratorio analisi registrato presso il Ministero della Salute giapponese per il riconoscimento dei certificati sanitari emessi in accompagnamento ai prodotti alimentari esportati in Giappone.

RAPPORTO DI PROVA



LAB N° 0799

M5_10_1 Rev25:
25/09/17

N° di serie:

RP0254/18

Data termine prova:

20/01/18

Data emissione rapporto:

22/01/18

Pagina 1 di 1

Generalità Committente:

AVENDO S.r.l.
Via Dell'Aeroporto, 9/1
40132 - Bologna

Codice cliente:

03372541205

Oggetto della prova:

- analisi su campione idrico: **ACQUA DI RETE MICROFILTRATA AD USO POTABILE**
punto di utilizzo oggetto del prelievo: EROGATORE ZONA REPARTO FRAZIONAMENTO PASTI – PRELIEVO DOPO IMPIANTO DI DEPURAZIONE

Tipo di campionamento:	Codice campione:	Luogo di campionamento:	Data di ritiro/campionamento del Laboratorio:	Data di accettazione del Laboratorio:	Data esecuzione prova:
Rapporti ISTISAN 2007/31; Rapporti ISTISAN 2007/05 non accreditato ACCREDIA piano di campionamento singolo a due classi: n = 1 u.c. (1.000 ml)	0262	SCUOLA MATERNA "CASSIANI" Maranello (MO)	18/01/18	18/01/18	18/01/18
Prova eseguita:	Risultato:	UdM:	Metodo di prova:	Incertezza di misura:	Limiti cogenti †
Escherichia coli	0	UFC/100 ml	AFNOR BRD 07/20-03/11		
Enterococchi	0	UFC/100 ml	ISO 7899-2:2000		
Ferro	< 20	µg/l	APHA Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater ed 21st 2005 3500 B (*)		
					† ove pertinente

Eventuali deviazioni, aggiunte o esclusioni rispetto alla specifica di prova:

Osservazioni e informazioni complementari:

(*) Prova non accreditata ACCREDIA.

Firma del/per il Direttore Tecnico del Laboratorio (Dott. Lorenzo Pazzi):

Timbro del Laboratorio:

Dott. Lorenzo Pazzi

iscritto all'Albo dell'Ordine Nazionale dei Biologi
iscrizione n. AA 047912

** documento munito di firma digitale ai sensi delle norme vigenti **



Note: Il rapporto di prova e l'eventuale dichiarazione di conformità/non conformità ai requisiti/specifiche, riguarda solo il/i campione/i sottoposto/i a prova e oggetto del presente rapporto. Vietata la riproduzione parziale del rapporto di prova senza previo consenso scritto del Laboratorio esecutore. Le prove microbiologiche di conta in piastra di Petri sono realizzate in conformità alle procedure di semina della ISO 7218:2007/Amd1:2013, i cui requisiti sostituiscono quelli corrispondenti delle norme specifiche esistenti (cfr. ISO 7218:2007/Amd1:2013, Par. 1). Per le prove microbiologiche di conta i risultati sono determinati in accordo alla ISO 7218:2007/Amd1:2013 e alla ISO 8199:2005, tenuto conto delle indicazioni della specifica norma di prova. Salvo diversa disposizione scritta del Committente, i campioni sono detenuti per non più di 48 ore dal termine delle prove per poi essere eliminati: in particolare, i campioni deperibili e quelli surgelati/congelati resi decongelati per esigenze di analisi, sono analizzati dal Laboratorio entro 24 ore dal campionamento, e detenuti in regime di refrigerazione controllata di 2,5°C ± 1,5°C (5°C ± 3°C per i campioni destinati alla conta di Legionella sec. EN ISO 11731:2017); i campioni alimentari per loro natura non deperibili, e quelli di prodotti cosmetici, sono conservati a 22,5 ± 4,5°C. La congelazione/ricongelazione dei campioni non è praticata, essendo fonte di alterazione del dato microbiologico scientificamente provata. Quando riportata, l'incertezza di misura del risultato è espressa dal laboratorio come incertezza estesa al livello di fiducia del 95% e fattore di copertura k = 2; per le prove microbiologiche l'incertezza del risultato potrebbe essere espressa come intervallo di fiducia al 95% di probabilità (cfr. ISO 7218:2007/Amd1:2013, Annex B; ISO 8199:2005, par. 8.4). Nelle prove microbiologiche di conta il simbolo "#" accanto al risultato indica che i microrganismi oggetto di prova sono presenti ma inferiori alla quantità indicata. Con il termine "superficie per alimenti" si intendono "superfici di ambienti del settore alimentare", ovvero ogni superficie destinata a venire a contatto diretto o indiretto con alimenti (acque incluse). Salvo diversamente indicato, il campionamento e trasporto campionario è eseguito a cura del Laboratorio in conformità alle norme e/o procedure indicate nel presente rapporto di prova. Salvo diversamente indicato, per la conta di Legionella su acque di Matrice A (cfr. fig. J.1, EN ISO 11731:2017), il volume massimo di campione sottoposto a prova è 10 mL per la Procedura 5 Medium A; Procedura 7; Medium C/GVPC, e 1 mL per la Procedura 1; Medium A e B.

TecnoLab Alimentare S.r.l.

Laboratorio di prova nell'elenco della Regione Emilia Romagna dei laboratori per l'autocontrollo alimentare (n. 008/FO/001)

Via Martoni, 7 (int. 5) - 47122, Forlì - tel/fax: 0543.797269 - e-mail: info@tecnolabalimentare.it - R. I. di Forlì-Cesena n. 03604310403 - C.F. e P.IVA 03604310403 - Cap. Soc. € 10.000,00 i.v.

Prove per l'autocontrollo per cui il laboratorio è inserito nell'elenco regionale: a) conte su matrici alimentari, mangimi e superfici per alimenti: Conta delle colonie aerobie (30°C); Enterobacteriaceae; Coliformi; Coliformi termotolleranti; Escherichia coli beta-glucuronidasi positivi; Stafilococchi coagulasi positivi; Enterococchi; Lieviti e Muffe; Clostridi solfitriduttori, Clostridium perfringens; Bacillus cereus presuntivo; Listeria monocytogenes (solo su matrici alimentari e mangimi); b) ricerche su matrici alimentari, mangimi e superfici per alimenti: Salmonella spp.; Listeria monocytogenes; c) conte su acque destinate o da destinarsi a uso potabile: Conta delle colonie a 37°C e 22°C; Batteri coliformi (37°C); Escherichia coli; Enterococchi; Clostridi solfitriduttori (spore incluse); Clostridium perfringens (spore incluse); Pseudomonas aeruginosa; d) alimenti, tamponi di superfici per alimenti: Glutine. Laboratorio analisi registrato presso il Ministero della Salute giapponese per il riconoscimento dei certificati sanitari emessi in accompagnamento ai prodotti alimentari esportati in Giappone.

RAPPORTO DI PROVA



LAB N° 0799

M5_10_1 Rev25:
25/09/17

N° di serie:

RP0255/18

Data termine prova:

20/01/18

Data emissione rapporto:

22/01/18

Pagina 1 di 1

Generalità Committente:

AVENDO S.r.l.
Via Dell'Aeroporto, 9/1
40132 - Bologna

Codice cliente:

03372541205

Oggetto della prova:

- analisi su campione idrico: **ACQUA DI RETE MICROFILTRATA AD USO POTABILE**
punto di utilizzo oggetto del prelievo: EROGATORE ZONA REPARTO FRAZIONAMENTO PASTI – PRELIEVO DOPO IMPIANTO DI DEPURAZIONE

Tipo di campionamento:	Codice campione:	Luogo di campionamento:	Data di ritiro/campionamento del Laboratorio:	Data di accettazione del Laboratorio:	Data esecuzione prova:
Rapporti ISTISAN 2007/31; Rapporti ISTISAN 2007/05 non accreditato ACCREDIA piano di campionamento singolo a due classi: n = 1 u.c. (1.000 ml)	0263	SCUOLA MATERNA "OBICI" Maranello (MO)	18/01/18	18/01/18	18/01/18
Prova eseguita:	Risultato:	UdM:	Metodo di prova:	Incertezza di misura:	Limiti cogenti †
Escherichia coli	0	UFC/100 ml	AFNOR BRD 07/20-03/11		
Enterococchi	0	UFC/100 ml	ISO 7899-2:2000		
Ferro	< 20	µg/l	APHA Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater ed 21st 2005 3500 B (*)		
					† ove pertinente

Eventuali deviazioni, aggiunte o esclusioni rispetto alla specifica di prova:

Osservazioni e informazioni complementari:

(*) Prova non accreditata ACCREDIA.

Firma del/per il Direttore Tecnico del Laboratorio (Dott. Lorenzo Pazzi):

Timbro del Laboratorio:

Dott. Lorenzo Pazzi

iscritto all'Albo dell'Ordine Nazionale dei Biologi
iscrizione n. AA 047912

** documento munito di firma digitale ai sensi delle norme vigenti **



Note: Il rapporto di prova e l'eventuale dichiarazione di conformità/non conformità ai requisiti/specifiche, riguarda solo il/i campione/i sottoposto/i a prova e oggetto del presente rapporto. Vietata la riproduzione parziale del rapporto di prova senza previo consenso scritto del Laboratorio esecutore. Le prove microbiologiche di conta in piastra di Petri sono realizzate in conformità alle procedure di semina della ISO 7218:2007/Amd1:2013, i cui requisiti sostituiscono quelli corrispondenti delle norme specifiche esistenti (cfr. ISO 7218:2007/Amd1:2013, Par. 1). Per le prove microbiologiche di conta i risultati sono determinati in accordo alla ISO 7218:2007/Amd1:2013 e alla ISO 8199:2005, tenuto conto delle indicazioni della specifica norma di prova. Salvo diversa disposizione scritta del Committente, i campioni sono detenuti per non più di 48 ore dal termine delle prove per poi essere eliminati: in particolare, i campioni deperibili e quelli surgelati/congelati resi decongelati per esigenze di analisi, sono analizzati dal Laboratorio entro 24 ore dal campionamento, e detenuti in regime di refrigerazione controllata di 2,5°C ± 1,5°C (5°C ± 3°C per i campioni destinati alla conta di Legionella sec. EN ISO 11731:2017); i campioni alimentari per loro natura non deperibili, e quelli di prodotti cosmetici, sono conservati a 22,5 ± 4,5°C. La congelazione/ricongelazione dei campioni non è praticata, essendo fonte di alterazione del dato microbiologico scientificamente provata. Quando riportata, l'incertezza di misura del risultato è espressa dal laboratorio come incertezza estesa al livello di fiducia del 95% e fattore di copertura k = 2; per le prove microbiologiche l'incertezza del risultato potrebbe essere espressa come intervallo di fiducia al 95% di probabilità (cfr. ISO 7218:2007/Amd1:2013, Annex B; ISO 8199:2005, par. 8.4). Nelle prove microbiologiche di conta il simbolo "#" accanto al risultato indica che i microrganismi oggetto di prova sono presenti ma inferiori alla quantità indicata. Con il termine "superficie per alimenti" si intendono "superfici di ambienti del settore alimentare", ovvero ogni superficie destinata a venire a contatto diretto o indiretto con alimenti (acque incluse). Salvo diversamente indicato, il campionamento e trasporto campionario è eseguito a cura del Laboratorio in conformità alle norme e/o procedure indicate nel presente rapporto di prova. Salvo diversamente indicato, per la conta di Legionella su acque di Matrice A (cfr. fig. J.1, EN ISO 11731:2017), il volume massimo di campione sottoposto a prova è 10 mL per la Procedura 5 Medium A; Procedura 7; Medium C/GVPC, e 1 mL per la Procedura 1; Medium A e B.

TecnoLab Alimentare S.r.l.

Laboratorio di prova nell'elenco della Regione Emilia Romagna dei laboratori per l'autocontrollo alimentare (n. 008/FO/001)

Via Martoni, 7 (int. 5) - 47122, Forlì - tel/fax: 0543.797269 - e-mail: info@tecnolabalimentare.it - R. I. di Forlì-Cesena n. 03604310403 - C.F. e P.IVA 03604310403 - Cap. Soc. € 10.000,00 i.v.

Prove per l'autocontrollo per cui il laboratorio è inserito nell'elenco regionale: a) conte su matrici alimentari, mangimi e superfici per alimenti: Conta delle colonie aerobie (30°C); Enterobacteriaceae; Coliformi; Coliformi termotolleranti; Escherichia coli beta-glucuronidasi positivi; Stafilococchi coagulasi positivi; Enterococchi; Lieviti e Muffe; Clostridi solfitriduttori, Clostridium perfringens; Bacillus cereus presuntivo; Listeria monocytogenes (solo su matrici alimentari e mangimi); b) ricerche su matrici alimentari, mangimi e superfici per alimenti: Salmonella spp.; Listeria monocytogenes; c) conte su acque destinate o da destinarsi a uso potabile: Conta delle colonie a 37°C e 22°C; Batteri coliformi (37°C); Escherichia coli; Enterococchi; Clostridi solfitriduttori (spore incluse); Clostridium perfringens (spore incluse); Pseudomonas aeruginosa; d) alimenti, tamponi di superfici per alimenti: Glutine. Laboratorio analisi registrato presso il Ministero della Salute giapponese per il riconoscimento dei certificati sanitari emessi in accompagnamento ai prodotti alimentari esportati in Giappone.

RAPPORTO DI PROVA



LAB N° 0799

M5_10_1 Rev25:
25/09/17

N° di serie:

RP0256/18

Data termine prova:

20/01/18

Data emissione rapporto:

22/01/18

Pagina 1 di 1

Generalità Committente:

AVENDO S.r.l.
Via Dell'Aeroporto, 9/1
40132 - Bologna

Codice cliente:

03372541205

Oggetto della prova:

- analisi su campione idrico: **ACQUA DI RETE MICROFILTRATA AD USO POTABILE**
punto di utilizzo oggetto del prelievo: EROGATORE ZONA REPARTO FRAZIONAMENTO PASTI – PRELIEVO DOPO IMPIANTO DI DEPURAZIONE

Tipo di campionamento:	Codice campione:	Luogo di campionamento:	Data di ritiro/campionamento del Laboratorio:	Data di accettazione del Laboratorio:	Data esecuzione prova:
Rapporti ISTISAN 2007/31; Rapporti ISTISAN 2007/05 non accreditato ACCREDIA piano di campionamento singolo a due classi: n = 1 u.c. (1.000 ml)	0264	SCUOLA ELEMENTARE "RODARI" Maranello (MO)	18/01/18	18/01/18	18/01/18
Prova eseguita:	Risultato:	UdM:	Metodo di prova:	Incertezza di misura:	Limiti cogenti †
Escherichia coli	0	UFC/100 ml	AFNOR BRD 07/20-03/11		
Enterococchi	0	UFC/100 ml	ISO 7899-2:2000		
Ferro	< 20	µg/l	APHA Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater ed 21st 2005 3500 B (*)		
					† ove pertinente

Eventuali deviazioni, aggiunte o esclusioni rispetto alla specifica di prova:

Osservazioni e informazioni complementari:

(*) Prova non accreditata ACCREDIA.

Firma del/per il Direttore Tecnico del Laboratorio (Dott. Lorenzo Pazzi):

Timbro del Laboratorio:

Dott. Lorenzo Pazzi

iscritto all'Albo dell'Ordine Nazionale dei Biologi
iscrizione n. AA 047912

** documento munito di firma digitale ai sensi delle norme vigenti **



Note: Il rapporto di prova e l'eventuale dichiarazione di conformità/non conformità ai requisiti/specifiche, riguarda solo il/i campione/i sottoposto/i a prova e oggetto del presente rapporto. Vietata la riproduzione parziale del rapporto di prova senza previo consenso scritto del Laboratorio esecutore. Le prove microbiologiche di conta in piastra di Petri sono realizzate in conformità alle procedure di semina della ISO 7218:2007/Amd1:2013, i cui requisiti sostituiscono quelli corrispondenti delle norme specifiche esistenti (cfr. ISO 7218:2007/Amd1:2013, Par. 1). Per le prove microbiologiche di conta i risultati sono determinati in accordo alla ISO 7218:2007/Amd1:2013 e alla ISO 8199:2005, tenuto conto delle indicazioni della specifica norma di prova. Salvo diversa disposizione scritta del Committente, i campioni sono detenuti per non più di 48 ore dal termine delle prove per poi essere eliminati: in particolare, i campioni deperibili e quelli surgelati/congelati resi decongelati per esigenze di analisi, sono analizzati dal Laboratorio entro 24 ore dal campionamento, e detenuti in regime di refrigerazione controllata di 2,5°C ± 1,5°C (5°C ± 3°C per i campioni destinati alla conta di Legionella sec. EN ISO 11731:2017); i campioni alimentari per loro natura non deperibili, e quelli di prodotti cosmetici, sono conservati a 22,5 ± 4,5°C. La congelazione/ricongelazione dei campioni non è praticata, essendo fonte di alterazione del dato microbiologico scientificamente provata. Quando riportata, l'incertezza di misura del risultato è espressa dal laboratorio come incertezza estesa al livello di fiducia del 95% e fattore di copertura k = 2; per le prove microbiologiche l'incertezza del risultato potrebbe essere espressa come intervallo di fiducia al 95% di probabilità (cfr. ISO 7218:2007/Amd1:2013, Annex B; ISO 8199:2005, par. 8.4). Nelle prove microbiologiche di conta il simbolo "#" accanto al risultato indica che i microrganismi oggetto di prova sono presenti ma inferiori alla quantità indicata. Con il termine "superficie per alimenti" si intendono "superfici di ambienti del settore alimentare", ovvero ogni superficie destinata a venire a contatto diretto o indiretto con alimenti (acque incluse). Salvo diversamente indicato, il campionamento e trasporto campionario è eseguito a cura del Laboratorio in conformità alle norme e/o procedure indicate nel presente rapporto di prova. Salvo diversamente indicato, per la conta di Legionella su acque di Matrice A (cfr. fig. J.1, EN ISO 11731:2017), il volume massimo di campione sottoposto a prova è 10 mL per la Procedura 5 Medium A; Procedura 7; Medium C/GVPC, e 1 mL per la Procedura 1; Medium A e B.

TecnoLab Alimentare S.r.l.

Laboratorio di prova nell'elenco della Regione Emilia Romagna dei laboratori per l'autocontrollo alimentare (n. 008/FO/001)

Via Martoni, 7 (int. 5) - 47122, Forlì - tel/fax: 0543.797269 - e-mail: info@tecnolabalimentare.it - R. I. di Forlì-Cesena n. 03604310403 - C.F. e P.IVA 03604310403 - Cap. Soc. € 10.000,00 i.v.

Prove per l'autocontrollo per cui il laboratorio è inserito nell'elenco regionale: a) conte su matrici alimentari, mangimi e superfici per alimenti: Conta delle colonie aerobie (30°C); Enterobacteriaceae; Coliformi; Coliformi termotolleranti; Escherichia coli beta-glucuronidasi positivi; Stafilococchi coagulasi positivi; Enterococchi; Lieviti e Muffe; Clostridi solfitriduttori, Clostridium perfringens; Bacillus cereus presuntivo; Listeria monocytogenes (solo su matrici alimentari e mangimi); b) ricerche su matrici alimentari, mangimi e superfici per alimenti: Salmonella spp.; Listeria monocytogenes; c) conte su acque destinate o da destinarsi a uso potabile: Conta delle colonie a 37°C e 22°C; Batteri coliformi (37°C); Escherichia coli; Enterococchi; Clostridi solfitriduttori (spore incluse); Clostridium perfringens (spore incluse); Pseudomonas aeruginosa; d) alimenti, tamponi di superfici per alimenti: Glutine. Laboratorio analisi registrato presso il Ministero della Salute giapponese per il riconoscimento dei certificati sanitari emessi in accompagnamento ai prodotti alimentari esportati in Giappone.

RAPPORTO DI PROVA



LAB N° 0799

M5_10_1 Rev25:
25/09/17

N° di serie:

RP0257/18

Data termine prova:

20/01/18

Data emissione rapporto:

22/01/18

Pagina 1 di 1

Generalità Committente:

AVENDO S.r.l.
Via Dell'Aeroporto, 9/1
40132 - Bologna

Codice cliente:

03372541205

Oggetto della prova:

- analisi su campione idrico: **ACQUA DI RETE MICROFILTRATA AD USO POTABILE**
punto di utilizzo oggetto del prelievo: EROGATORE ZONA REPARTO FRAZIONAMENTO PASTI – PRELIEVO DOPO IMPIANTO DI DEPURAZIONE

Tipo di campionamento:	Codice campione:	Luogo di campionamento:	Data di ritiro/campionamento del Laboratorio:	Data di accettazione del Laboratorio:	Data esecuzione prova:
Rapporti ISTISAN 2007/31; Rapporti ISTISAN 2007/05 non accreditato ACCREDIA piano di campionamento singolo a due classi: n = 1 u.c. (1.000 ml)	0265	SCUOLA MATERNA "GORZANO" Maranello (MO)	18/01/18	18/01/18	18/01/18
Prova eseguita:	Risultato:	UdM:	Metodo di prova:	Incertezza di misura:	Limiti cogenti †
Escherichia coli	0	UFC/100 ml	AFNOR BRD 07/20-03/11		
Enterococchi	0	UFC/100 ml	ISO 7899-2:2000		
Ferro	< 20	µg/l	APHA Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater ed 21st 2005 3500 B (*)		
					† ove pertinente

Eventuali deviazioni, aggiunte o esclusioni rispetto alla specifica di prova:

Osservazioni e informazioni complementari:

(*) Prova non accreditata ACCREDIA.

Firma del/per il Direttore Tecnico del Laboratorio (Dott. Lorenzo Pazzi):

Timbro del Laboratorio:

Dott. Lorenzo Pazzi

iscritto all'Albo dell'Ordine Nazionale dei Biologi
iscrizione n. AA 047912

** documento munito di firma digitale ai sensi delle norme vigenti **



Note: Il rapporto di prova e l'eventuale dichiarazione di conformità/non conformità ai requisiti/specifiche, riguarda solo il/i campione/i sottoposto/i a prova e oggetto del presente rapporto. Vietata la riproduzione parziale del rapporto di prova senza previo consenso scritto del Laboratorio esecutore. Le prove microbiologiche di conta in piastra di Petri sono realizzate in conformità alle procedure di semina della ISO 7218:2007/Amd1:2013, i cui requisiti sostituiscono quelli corrispondenti delle norme specifiche esistenti (cfr. ISO 7218:2007/Amd1:2013, Par. 1). Per le prove microbiologiche di conta i risultati sono determinati in accordo alla ISO 7218:2007/Amd1:2013 e alla ISO 8199:2005, tenuto conto delle indicazioni della specifica norma di prova. Salvo diversa disposizione scritta del Committente, i campioni sono detenuti per non più di 48 ore dal termine delle prove per poi essere eliminati: in particolare, i campioni deperibili e quelli surgelati/congelati resi decongelati per esigenze di analisi, sono analizzati dal Laboratorio entro 24 ore dal campionamento, e detenuti in regime di refrigerazione controllata di 2,5°C ± 1,5°C (5°C ± 3°C per i campioni destinati alla conta di Legionella sec. EN ISO 11731:2017); i campioni alimentari per loro natura non deperibili, e quelli di prodotti cosmetici, sono conservati a 22,5 ± 4,5°C. La congelazione/ricongelazione dei campioni non è praticata, essendo fonte di alterazione del dato microbiologico scientificamente provata. Quando riportata, l'incertezza di misura del risultato è espressa dal laboratorio come incertezza estesa al livello di fiducia del 95% e fattore di copertura k = 2; per le prove microbiologiche l'incertezza del risultato potrebbe essere espressa come intervallo di fiducia al 95% di probabilità (cfr. ISO 7218:2007/Amd1:2013, Annex B; ISO 8199:2005, par. 8.4). Nelle prove microbiologiche di conta il simbolo "#" accanto al risultato indica che i microrganismi oggetto di prova sono presenti ma inferiori alla quantità indicata. Con il termine "superficie per alimenti" si intendono "superfici di ambienti del settore alimentare", ovvero ogni superficie destinata a venire a contatto diretto o indiretto con alimenti (acque incluse). Salvo diversamente indicato, il campionamento e trasporto campionario è eseguito a cura del Laboratorio in conformità alle norme e/o procedure indicate nel presente rapporto di prova. Salvo diversamente indicato, per la conta di Legionella su acque di Matrice A (cfr. fig. J.1, EN ISO 11731:2017), il volume massimo di campione sottoposto a prova è 10 mL per la Procedura 5 Medium A; Procedura 7; Medium C/GVPC, e 1 mL per la Procedura 1; Medium A e B.