

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 Domenico Martoni, 7 (interno 5), 47122, Forlì (FC) – tel./fax: 0543.797269 – e-mail: info@tecnolabalimentare.it – PEC: tecnolabalimentare@cert.cna.it – R.I. di Forlì-Cesena n. 03604310403 Codice fiscale e Partita IVA: 03604310403 – Capitale Sociale € 10.000,00 interamente versato – Codice destinatario fatturazione elettronica: J6URRTW

VALUTAZIONE TECNICA AI RAPPORTI DI PROVA

M7_8_6 Rev0:
30/11/18

n° di serie: VT188/19	Data emissione: 30/07/19	Pagina 1 di 1
Generalità Committente: AVENDO S.r.l. Via dell'Aeroporto, 9/1 40132 – Bologna (BO)		Codice cliente: 03372541205
Riferimento Rapporti di Prova:	RP5095/19 RP5096/19 RP5097/19	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 (ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO)

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

Ai sensi delle norme di legge, il presente documento è emesso nel formato elettronico munito di firma digitale al fine di elevarne la rilevanza legale; ogni sua eventuale copia analogica o informatica si riconosce come conforme all'originale informatico (conservato presso l'archivio del laboratorio), ed ha medesima efficacia probatoria, fatto salvo che la sua conformità non sia espressamente disconosciuta.



Note - La valutazione tecnica è riferibile esclusivamente allo stato dei campioni così come attestato dai relativi Rapporti di Prova: diversamente, ogni altra speculazione tecnica è da ritenersi impropria e, dunque, a responsabilità di chi la emette. Il soggetto estensore del presente documento declina in tal caso ogni addebito. Vietata la riproduzione parziale dell'allegato tecnico senza previo consenso scritto del Laboratorio.

RAPPORTO DI PROVA



M 7_8_3 Rev2:
06/05/19

N° di serie:

RP5095/19

LAB N° 0799

Data termine prove:

26/07/19

Data emissione rapporto:

30/07/19

Pagina 1 di 1

Generalità Committente:

AVENDO S.r.l.

Via dell'Aeroporto, 9/1
40132 – Bologna (BO)

Codice cliente:

03372541205

Oggetto della prova:

- o *materiale/matrice*: ACQUA
- o *descrizione*: ACQUA DI RETE AD USO POTABILE
- o *punto di prelievo*: RUBINETTO LAVELLO CUCINA – LINEA FREDDA

Tipo di campionamento:	Codice campione:	Luogo di presa campioni:	Data di ritiro/campionamento del Laboratorio:	Data di accettazione del Laboratorio:	Data esecuzione prova:
EN ISO 19458:2006 (par. 4.4.1.4); * ISO 5667-5:2006 piano di campionamento singolo a due classi: n = 1 u.c.	5370	CENTRO PRODUZIONE PASTI POMO D'ORO Via Boito, 23 Maranello (MO)	24/07/19	24/07/19	24/07/19
Prova eseguita:	Risultato:	UdM:	Metodo di prova:	Incertezza di misura:	Limiti cogenti †
<i>Escherichia coli</i>	0	UFC/100 mL	AFNOR BRD 07/20-03/11		
Enterococchi	0	UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000		
pH Temperatura di misura: 25,0°C	7,5	unità di pH	EN ISO 10523:2012		
Conduttività (20°C) Temperatura di misura: 25,0°C	1.089	µS/cm	EN 27888:1993		
Colore	< 2	mg _{Pt} /L	ISO 7877:2011 (esclusi parr. 4, 5, 7)		
Torbidità	0,79	NTU	EN ISO 7027-1:2016 (escluso par. 5.4)		
* Ferro	< 20	µg/L	APHA Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater ed 23rd 2017 3500 B		

† ove pertinente

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

Osservazioni e informazioni complementari:

(*) Attività non accreditata da 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

Ai sensi delle norme di legge, il presente documento è emesso nel formato elettronico munito di firma digitale al fine di elevarne la rilevanza legale; ogni sua eventuale copia analogica o informatica si riconosce come conforme all'originale informatico (conservato presso l'archivio del laboratorio), ed ha medesima efficacia probatoria, fatto salvo che la sua conformità non sia espressamente disconosciuta.



Note – Vietata la riproduzione parziale del rapporto di prova senza consenso scritto del Laboratorio. 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: nella dichiarazione di conformità/non conformità l'incertezza estesa non viene mai utilizzata come tolleranza supplementare dei valori di requisito/specifica. Il campionamento si intende accreditato solo se associato a una successiva prova accreditata secondo la norma ISO/IEC 17025. Le informazioni fornite dal cliente su campione/condizioni di prelievo sono contrassegnate dal simbolo "*"; il Laboratorio declina ogni responsabilità sui dati forniti dal cliente che possono influenzare la validità dei risultati. 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 superano 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 8199:2018, 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. I campioni deperibili e quelli surgelati/congelati resi scongelati per esigenze di analisi, sono analizzati dal Laboratorio entro 24 ore dal campionamento, e detenuti in regime di refrigerazione controllata di 3°C ± 2°C (5°C ± 3°C per i campioni di acque destinati alle prove microbiologiche); i campioni alimentari per loro natura non deperibili, e quelli di prodotti cosmetici, sono conservati a 22,5 ± 4,5°C. Il congelamento/ricongelamento dei campioni destinati a prove microbiologiche non è praticato, essendo fonte di alterazione del dato. 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 confidenza al 95% di probabilità (cfr. ISO 7218:2007/Amd1:2013, Annex B; ISO 8199:2018, Annex B). Nelle prove microbiologiche di conta in piastre Petri, il simbolo "¶" posto accanto al risultato indica che i microrganismi oggetto di prova, per i bassi livelli di conta prodotti, sono rilevabili ma non quantificabili; nelle condizioni di applicabilità di ISO 7218:2007/Amd1:2013 e ISO 8199:2018 (acque), essi risultano in particolare 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. Il Laboratorio è responsabile del campionamento solo quando è effettuato da proprio personale: diversamente i risultati si riferiscono al campione così come ritirato/ricevuto. Qualora i risultati di prova tengano conto di misure effettuate in fase di campionamento, e questo sia stato eseguito a cura del Committente, i risultati di prova sono ottenuti mediante ricalcolo sulla base delle misure che il Committente ha dichiarato e sottoscritto di aver effettuato in fase di campionamento (v. richiesta di prova/rapporto di presa campioni agli atti). La temperatura cui si riferisce la misurazione del pH non corrisponde a quella del campione all'atto del prelievo. La conduttività elettrica a 20°C dei campioni di acqua sottoposti all'ambito di applicazione del D.Lgs. 31/01 e s.m.i., è determinata per ricalcolo dalla conduttanza elettrica a 25°C, attraverso l'uso del fattore di correzione di cui alla EN 27888:1993, tab. 3.

RAPPORTO DI PROVA



M 7_8_3 Rev2:
06/05/19

N° di serie:

RP5096/19

LAB N° 0799

Data termine prove:

26/07/19

Data emissione rapporto:

30/07/19

Pagina 1 di 1

Generalità Committente:

AVENDO S.r.l.

Via dell'Aeroporto, 9/1
40132 – Bologna (BO)

Codice cliente:

03372541205

Oggetto della prova:

- o *materiale/matrice*: ACQUA
- o *descrizione*: ACQUA DI RETE MICROFILTRATA AD USO POTABILE
- o *punto di prelievo*: EROGATORE ZONA FRAZIONAMENTO PASTI

Tipo di campionamento:	Codice campione:	Luogo di presa campioni:	Data di ritiro/campionamento del Laboratorio:	Data di accettazione del Laboratorio:	Data esecuzione prova:
EN ISO 19458:2006 (par. 4.4.1.4); * ISO 5667-5:2006 piano di campionamento singolo a due classi: n = 1 u.c.	5371	SCUOLA MATERNA "AGAZZI" Maranello (MO)	24/07/19	24/07/19	24/07/19
Prova eseguita:	Risultato:	UdM:	Metodo di prova:	Incertezza di misura:	Limiti cogenti ‡
<i>Escherichia coli</i>	0	UFC/100 mL	AFNOR BRD 07/20-03/11		
Enterococchi	0	UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000		
pH Temperatura di misura: 25,0°C	7,85	unità di pH	EN ISO 10523:2012		
Conduttività (20°C) Temperatura di misura: 25,0°C	1.038	µS/cm	EN 27888:1993		
Colore	< 2	mg _{Pt} /L	ISO 7877:2011 (esclusi parr. 4, 5, 7)		
Torbidità	0,37	NTU	EN ISO 7027-1:2016 (escluso par. 5.4)		
* Ferro	< 20	µg/L	APHA Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater ed 23rd 2017 3500 B		

‡ ove pertinente

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

Osservazioni e informazioni complementari:

(*) Attività non accreditata da 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

Ai sensi delle norme di legge, il presente documento è emesso nel formato elettronico munito di firma digitale al fine di elevarne la rilevanza legale; ogni sua eventuale copia analogica o informatica si riconosce come conforme all'originale informatico (conservato presso l'archivio del laboratorio), ed ha medesima efficacia probatoria, fatto salvo che la sua conformità non sia espressamente disconosciuta.



Note – Vietata la riproduzione parziale del rapporto di prova senza consenso scritto del Laboratorio. 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: nella dichiarazione di conformità/non conformità l'incertezza estesa non viene mai utilizzata come tolleranza supplementare dei valori di requisito/specifica. Il campionamento si intende accreditato solo se associato a una successiva prova accreditata secondo la norma ISO/IEC 17025. Le informazioni fornite dal cliente su campione/condizioni di prelievo sono contrassegnate dal simbolo "*"; il Laboratorio declina ogni responsabilità sui dati forniti dal cliente che possono influenzare la validità dei risultati. 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 superano 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 8199:2018, 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. 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 refrigerio controllato di 3°C ± 2°C (5°C ± 3°C per i campioni di acque destinate alle prove microbiologiche); i campioni alimentari per loro natura non deperibili, e quelli di prodotti cosmetici, sono conservati a 22,5 ± 4,5°C. Il congelamento/ricongelamento dei campioni destinati a prove microbiologiche non è praticato, essendo fonte di alterazione del dato. 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 confidenza al 95% di probabilità (cfr. ISO 7218:2007/Amd1:2013, Annex B; ISO 8199:2018, Annex B). Nelle prove microbiologiche di conta in piastre Petri, il simbolo "#" posto accanto al risultato indica che i microrganismi oggetto di prova, per i bassi livelli di conta prodotti, sono rilevabili ma non quantificabili; nelle condizioni di applicabilità di ISO 7218:2007/Amd1:2013 e ISO 8199:2018 (acque), essi risultano in particolare 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. Il Laboratorio è responsabile del campionamento solo quando è effettuato da proprio personale: diversamente i risultati si riferiscono al campione così come ritirato/ricevuto. Qualora i risultati di prova tengano conto di misure effettuate in fase di campionamento, e questo sia stato eseguito a cura del Committente, i risultati di prova sono ottenuti mediante ricalcolo sulla base delle misure che il Committente ha dichiarato e sottoscritto di aver effettuato in fase di campionamento (v. richiesta di prova/rapporto di presa campioni agli atti). La temperatura cui si riferisce la misurazione del pH non corrisponde a quella del campione all'atto del prelievo. La conduttività elettrica a 20°C dei campioni di acqua sottoposti all'ambito di applicazione del D.Lgs. 31/01 e s.m.i., è determinata per ricalcolo dalla conduttanza elettrica a 25°C, attraverso l'uso del fattore di correzione di cui alla EN 27888:1993, tab. 3.

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 Domenico Martoni, 7 (interno 5), 47122, Forlì (FC) – tel./fax: 0543.797269 – e-mail: info@tecnolabalimentare.it – PEC: tecnolabalimentare@cert.cna.it – R.I. di Forlì-Cesena n. 03604310403
Codice fiscale e Partita IVA: 03604310403 – Capitale Sociale € 10.000,00 interamente versato – Codice destinatario fatturazione elettronica: J6URRTW

RAPPORTO DI PROVA



M 7_8_3 Rev2:
06/05/19

N° di serie:

RP5097/19

LAB N° 0799

Data termine prove:

26/07/19

Data emissione rapporto:

30/07/19

Pagina 1 di 1

Generalità Committente:

AVENDO S.r.l.

Via dell'Aeroporto, 9/1
40132 – Bologna (BO)

Codice cliente:

03372541205

Oggetto della prova:

- o *materiale/matrice*: ACQUA
- o *descrizione*: ACQUA DI RETE MICROFILTRATA AD USO POTABILE
- o *punto di prelievo*: EROGATORE ZONA FRAZIONAMENTO PASTI

Tipo di campionamento:	Codice campione:	Luogo di presa campioni:	Data di ritiro/campionamento del Laboratorio:	Data di accettazione del Laboratorio:	Data esecuzione prova:
EN ISO 19458:2006 (par. 4.4.1.4); * ISO 5667-5:2006 piano di campionamento singolo a due classi: n = 1 u.c.	5372	SCUOLA ELEMENTARE "STRADI" Maranello (MO)	24/07/19	24/07/19	24/07/19
Prova eseguita:	Risultato:	UdM:	Metodo di prova:	Incertezza di misura:	Limiti cogenti †
<i>Escherichia coli</i>	0	UFC/100 mL	AFNOR BRD 07/20-03/11		
Enterococchi	0	UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000		
pH Temperatura di misura: 25,0°C	7,4	unità di pH	EN ISO 10523:2012		
Conduttività (20°C) Temperatura di misura: 25,0°C	1.033	µS/cm	EN 27888:1993		
Colore	< 2	mg _{Pt} /L	ISO 7877:2011 (esclusi parr. 4, 5, 7)		
Torbidità	0,10	NTU	EN ISO 7027-1:2016 (escluso par. 5.4)		
* Ferro	< 20	µg/L	APHA Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater ed 23rd 2017 3500 B		

† ove pertinente

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

Osservazioni e informazioni complementari:

(*) Attività non accreditata da 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

Ai sensi delle norme di legge, il presente documento è emesso nel formato elettronico munito di firma digitale al fine di elevarne la rilevanza legale; ogni sua eventuale copia analogica o informatica si riconosce come conforme all'originale informatico (conservato presso l'archivio del laboratorio), ed ha medesima efficacia probatoria, fatto salvo che la sua conformità non sia espressamente disconosciuta.



Note – Vietata la riproduzione parziale del rapporto di prova senza consenso scritto del Laboratorio. 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: nella dichiarazione di conformità/non conformità l'incertezza estesa non viene mai utilizzata come tolleranza supplementare dei valori di requisito/specifica. Il campionamento si intende accreditato solo se associato a una successiva prova accreditata secondo la norma ISO/IEC 17025. Le informazioni fornite dal cliente su campione/condizioni di prelievo sono contrassegnate dal simbolo "*"; il Laboratorio declina ogni responsabilità sui dati forniti dal cliente che possono influenzare la validità dei risultati. 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 superano 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 8199:2018, 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. 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 3°C ± 2°C (5°C ± 3°C per i campioni di acque destinate alle prove microbiologiche); i campioni alimentari per loro natura non deperibili, e quelli di prodotti cosmetici, sono conservati a 22,5 ± 4,5°C. Il congelamento/ricongelamento dei campioni destinati a prove microbiologiche non è praticato, essendo fonte di alterazione del dato. 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 confidenza al 95% di probabilità (cfr. ISO 7218:2007/Amd1:2013, Annex B; ISO 8199:2018, Annex B). Nelle prove microbiologiche di conta in piastre Petri, il simbolo "#" posto accanto al risultato indica che i microrganismi oggetto di prova, per i bassi livelli di conta prodotti, sono rilevabili ma non quantificabili; nelle condizioni di applicabilità di ISO 7218:2007/Amd1:2013 e ISO 8199:2018 (acque), essi risultano in particolare 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. Il Laboratorio è responsabile del campionamento solo quando è effettuato da proprio personale: diversamente i risultati si riferiscono al campione così come ritirato/ricevuto. Qualora i risultati di prova tengano conto di misure effettuate in fase di campionamento, e questo sia stato eseguito a cura del Committente, i risultati di prova sono ottenuti mediante ricalcolo sulla base delle misure che il Committente ha dichiarato e sottoscritto di aver effettuato in fase di campionamento (v. richiesta di prova/rapporto di presa campioni agli atti). La temperatura cui si riferisce la misurazione del pH non corrisponde a quella del campione all'atto del prelievo. La conduttività elettrica a 20°C dei campioni di acqua sottoposti all'ambito di applicazione del D.Lgs. 31/01 e s.m.i., è determinata per ricalcolo dalla conduttanza elettrica a 25°C, attraverso l'uso del fattore di correzione di cui alla EN 27888:1993, tab. 3.

FINE DOCUMENTO