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 solfitoriduttori, 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 solfitoriduttori (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

ACCREDIA L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO
LAB N° 0799

M 5_10_1 Rev24: 28/11/16

N° di serie:	Data termine prova:	Data emissione rapporto:	Pagina 1 di 1
RP2845/17	24/05/17	24/05/17	

Generalità Committente:

AVENDO S.r.l.
Via Persicetana Vecchia, 26
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 ZONA COTTURA PASTI 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)	2945	**CENTRO PRODUZIONE PASTI POMO D'ORO** Via Boito, 23 Maranello (MO)	22/05/17	22/05/17	22/05/17

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):

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 ***

Timbro del Laboratorio:

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 refrigerio controllato di 2,5°C ± 1,5°C (5°C ± 3°C per i campioni destinati alla conta di *Legionella* sec. EN ISO 11731-2:2008); 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. Nelle prove su superfici, con il termine "superficie per alimenti" si intende ogni superficie destinata a venire a contatto diretto o indiretto con gli alimenti (acque incluse). Salvo diversamente indicato, il campionamento e il trasporto campionario, è eseguito a cura del Laboratorio in conformità alle norme e/o alle procedure indicate nel presente rapporto di prova