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 Rev25: 25/09/17

N° di serie:	Data termine prova:	Data emissione rapporto:	Pagina 1 di 1
RP7051/17	23/11/17	24/11/17	

Generalità Committente:

CHEF SERVICE
DI PIRACCINI E ROSSI SRL
Via Del Braldo, 21/B
47121 – Forlì (FC)

Codice cliente: 02366310403

Oggetto della prova:

- campione alimentare: **CREMA ALLA NOCCIOLA (VE1460LI156) – COD. 1460**
- lotto: C 326
- cliente: --

Tipo di campionamento:	Codice campione:	Luogo di campionamento:	Data di ritiro/campionamento del Laboratorio:	Data di accettazione del Laboratorio:	Data esecuzione prova:
A cura del Committente piano di campionamento singolo a due classi: n = 1 u.c.	7281	**CHEF SERVICE SNC** Via Del Braldo, 21/B 47121 Forlì	23/11/17	23/11/17	23/11/17

Prova eseguita:	Risultato:	UdM:	Metodo di prova:	Incertezza di misura:	Limiti cogenti ‡
Glutine	< 20	mg/kg	AOAC AgraStrip Gluten G12 n° 061403 2014		
					‡ ove pertinente

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

Osservazioni e informazioni complementari:

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

Timbro del Laboratorio:

TecnoLab Alimentare S.r.l. — Analisi prodotti Alimentari Sicurezza ed igiene degli alimenti

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 refrigerio controllato di 2,5°C ± 1,5°C (5°C ± 3°C per i campioni destinati alla conta di *Legionella* sec. EN ISO 11731:2017); 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.