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. (inclusi campioni ambientali della produzione primaria e feci animali); Listeria monocytogenes; Campylobacter spp. (solo su carne fresca, preparazioni di carni, prodotti a base di carne, e superfici per alimenti);Yersinia enterocolitica patogena presuntiva; 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

LAB N° 0799

M 5_10_1 Rev23: 16/11/15

N° di serie:	Data termine prova:	Data emissione rapporto:	Pagina 1 di 1
RP7656/15	02/12/15	02/12/15	

Generalità Committente:

CHEF SERVICE SNC
Via Del Braldo, 21/B
47121 – Forlì (FC)

Codice cliente: 02366310403

Oggetto della prova:

- campione alimentare: CREMA ALLA NOCCIOLA _COD. 1460
- lotto: A328

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.	7741	**CHEF SERVICE SNC** Via Del Braldo, 21/B 47121 Forlì	02/12/15	02/12/15	02/12/15

Prova eseguita:	Risultato:	UdM:	Metodo standard o interno:	Incertezza delle misure ✧	Limiti di accettabilità cogenti o proposti ✧
Glutine	< 5	mg/kg	AOAC AgraStrip Gluten G12 n° 061403 2014		
				(✧ quando richiesta)	(✧ove richiesto o opportuno)

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):

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:

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

Note: Il rapporto di prova 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. Per le prove microbiologiche di conta l'incertezza del risultato è espressa come intervallo di fiducia (limiti inferiore e superiore) al 95% di probabilità, con fattore di copertura k = 2. Nelle prove microbiologiche di conta il simbolo "#" 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.