

RAPPORTO DI PROVA



M5_10_1 Rev23:
16/11/15

N° di serie:

RP3595/16

LAB N° 0799

Data termine prova:

15/06/16

Data emissione rapporto:

15/06/16

Pagina 1 di 1

Generalità Committente:

CHEF SERVICE SNC

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

Codice cliente:

02366310403

Oggetto della prova:

- campione alimentare: PESTO RUCOLA E MANDORLA (GRE6242ALI156)_ COD. 864
- lotto: B165
- 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.	3621	CHEF SERVICE SNC Via Del Braldo, 21/B 47121 Forlì	15/06/16	15/06/16	15/06/16
Prova eseguita:	Risultato:	UdM:	Metodo standard o interno:	Incertezza delle misure [◇]	Limiti di accettabilità cogenti o proposti [◇]
Glutine	< 20	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):

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 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. 7). 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.