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 Rev1: 01/03/19

N° di serie:	Data termine prova:	Data emissione rapporto:	Pagina 1 di 1
RP1320/19	15/03/19	18/03/19	

Generalità Committente:

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

Codice cliente: 02366310403

Oggetto della prova:

- *materiale/matrice:* *ALIMENTO*
- descrizione: **PAELLA VEGETARIANA ALLA VALENCIANA (GA2700-A) – COD. 779**
- lotto: E073
- Cliente: --

Tipo di campionamento:	Codice campione:	Luogo di presa campioni:	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.	1392	**CHEF SERVICE SNC** Via Del Braldo, 21/B 47121 Forlì	15/03/19	15/03/19	15/03/19

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):

_____ 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.

Timbro del Laboratorio:

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. 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 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 risultati rilevabili ma non quantificabili; nelle condizioni di applicabilità di ISO 7218:2007/Amd1:2013, essi risultano in particolare presenti ma inferiori alla quantità indicata, mentre per ISO 8199:2018 (acque), il risultato di presenza indica un numero di UFC compreso tra 1 e 2. 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 campionato (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 tab. 3, norma EN 27888:1993.

FINE DOCUMENTO