

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: Microrganismi mesofili aerobi (30°C); *Enterobacteriaceae*; Coliformi; Coliformi termotolleranti; *Escherichia coli* β -glucuronidasi positivi; Stafilococchi coagulasi positivi; Enterococchi; Lieviti e Muffe; Lieviti osmofili e Muffe xerofile; Clostridi solfitiduttori, *Clostridium perfringens*; *Bacillus cereus* presuntivo; *Listeria monocytogenes* (solo su matrici alimentari e mangimi); b) ricerche su matrici alimentari, mangimi e superfici: *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, superfici); *Escherichia coli* O157 (eccetto mangimi); *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 solfitiduttori (spore incluse); *Clostridium perfringens* (spore incluse); *Pseudomonas aeruginosa*. 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



M 5_10_1 Rev20:
04/11/13

N° di serie:

RP7377/13

LAB N° 0799

Data termine prova:

23/11/13

Data emissione rapporto:

23/11/13

Pagina 1 di 1

Generalità Committente:

Codice cliente:

03570340400

ECOLINE

di Starnini Stefano & C. S.a.s.

Via Domenico Martoni, 9/11

47122, Forlì (FC)

Oggetto della prova:

- campione idrico: **ACQUA DI RETE USO POTABILE MICROFILTRATA**
- sito del prelievo: **CASA DELL'ACQUA DI CASTEL BOLOGNESE (BO) – ECO A 015**
- prelievo a cura del Committente in data 21/11/13

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 non soggetto ad accreditamento Accredia piano di campionamento singolo a due classi: n = 1 u.c. (500 ml)	7894	-	21/11/13	21/11/13	21/11/13
Prova eseguita:	Risultato:	UdM:	Metodo standard o interno:	Incertezza delle misure \diamond	Limiti di accettabilità cogenti o proposti \diamond
Conta <i>Escherichia coli</i>	0	UFC/100 mL	AFNOR BRD 07/20-03/11		
Conta Enterococchi	0	UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000		
				(\diamond quando richiesta)	(\diamond ove opportuno, con indicazione del riferimento cogente o tecnico)

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:



Note: Il rapporto riguarda solo il/i campione/i sottoposto/i a prova e oggetto del presente rapporto. Vietata la riproduzione anche parziale del rapporto 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, i cui requisiti sostituiscono quelli corrispondenti delle norme specifiche esistenti (cfr. ISO 7218:2007, Par. 1). Per le prove microbiologiche di conta i risultati sono determinati in accordo alla ISO 7218:2007 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 scongelati per esigenze di analisi, sono analizzati dal Laboratorio entro 24 ore dal campionamento, e detenuti in regime di refrigerio controllato di $2,5^{\circ}\text{C} \pm 1,5^{\circ}\text{C}$ ($5^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$ 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 $22,5 \pm 4,5^{\circ}\text{C}$. 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 enumerative il simbolo "#" indica che i microrganismi oggetto di prova sono presenti ma inferiori alla quantità indicata.

Forlì, 23/11/2013

RAPPORTO DI PROVA N. 5598 DEL 23/11/2013

DATA RICEVIMENTO: 21/11/2013 CAMPIONAMENTO: STEFANO STARNINI
CODICE CAMPIONE: 5598 DESCRIZIONE CAMPIONE: ACQUA CASA DELL'ACQUA DOPO EROGATORE
DATA INIZIO PROVA: 21/11/2013 DATA FINE PROVA: 23/11/2013

Parametri chimico-fisici	U. M.	Risultato	L. R.	D.lgs 31/2001	Metodi
pH	unità pH	7,1	0.1	6.5-9.5	APAT CNR IRSA 2060 Man 29 2003
COND. ELETTR. a 20°C	µS/cm	490	1	2500	APAT CNR IRSA 2060 Man 29 2003
DUREZZA	°f	20	1	10-50	EPA 130.1 λ 466nm
AMMONIACA	mg/L	0,02	0.01	0.50	ASTM D1426-92 Nessler λ 420nm
NITRITI	mg/L	0,02	1	0.50	solfato ferroso λ 575nm
NITRATI	mg/L	6	0.1	50	riduzione con Cd λ 525nm
CLORURI	mg/L	n.a	0.1	250	ISO 15705 2002
RAME	mg/L	n.a	0.01	1	EPA λ 575nm
FERRO	mg/L	n.a	0.01	0.2	EPA 315B λ 525nm
MANGANESE	mg/L	n.a	0.1	0.05	Periodato λ 525nm

• n.a = non analizzati

responsabile Laboratorio Analisi
dr. Francesco Corposanto

