

RAPPORTO DI PROVA N. 002250 del 19-10-2020

**SPETT.**  
BIBAL FOODS S.R.L.S.  
VIA ANTONIO FERRARA SN  
95025 Aci Sant'Antonio Catania

**Data ricevimento Campione** 08-10-2020  
**Luogo di campionamento** Via Antonio Ferrara sn, Aci Sant'Antonio, CT  
**Punto del prelievo** Laboratorio  
**Data campionamento** 07-10-2020  
**Campionamento effettuato da** Cliente  
**Descrizione Campione** Campione di bigné profiterol asciutto lotto 020262  
**Q.tà Campione** 325 g  
**Unità campionarie** 1  
**Temp. di trasporto rilevata in accettazione(°C)** Ambiente  
**Conservazione Campione** T. ambiente - Locale ricezione campioni

<b>Protocollo Campione</b>	2314 del 08-10-2020	<b>Data inizio prove</b>	08-10-2020	<b>Data fine prove</b>	16-10-2020
<b>Etichetta/Lotto</b>	2314 - Alimento	<b>Codice Ordine</b>	320_08102020		

Unità campionaria 1

Indagine Eseguita	Risultato	U.M.	Metodo	Limite Min.	Limite Max.
° AW *	0.58		Pop02/042 Rev 0 2006		-
Listeria monocytogenes (Ricerca)	N.R.	R./N.R.	EN/ISO 11290-1		N.R. in 25gr
Microrganismi a 30°C	< 10	UFC/g	UNI EN ISO 4833-1:2013		-
Salmonella spp	N.R.	R./N.R. in 25g	UNI EN ISO 6579-1:2017		-
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) a 37° C	< 10	UFC/g	UNI EN ISO 6888-1:2018		-
Lieviti	< 100	UFC/g	UNI EN ISO 21527-2:2008		-
Muffe	< 100	UFC/g	UNI EN ISO 21527-2:2008		-
Bacillus cereus *	< 100	UFC/g	ISO 7932:2004		-

**Riferimenti:** Reg. CE 2073/05 e s.m.i; (I riferimenti sono in ordine di parametro)

**Nota:** °Il parametro AW è stato analizzato da laboratorio accreditato con il numero 0328L, iscritto all'elenco regionale della regione Puglia al numero 45P, certificato n. 20LA55219 del 16-10-2020;

\* Prova non accreditata

L'analista  
Dott.ssa Mariangela Colnago  
MARIANGELA COLNAGO  
N. Iscrizione AA\_068874  
Ser. A



#### Parametri Microbiologici

Nota riferita ad acque e campioni di alimenti liquidi:

- Per risultato pari a zero si intende "microrganismi inferiori a 1".
- Per risultato compreso tra 1 e 2 si intende "microrganismi presenti nel volume analizzato".
- Per risultato compreso tra 3 e 9 si intende "colonie stimate".

Nota riferita a tamponi e campioni di alimenti solidi:

- Per risultato compreso tra 10 e 20 si intende "microrganismi presenti / Tamponi".
- Per risultato compreso tra 30 e 90 si intende "colonie stimate / Tamponi".

NB. R = Rilevata. N.R. = Non Rilevabile. LOQ = Limite di quantificazione;

Per il parametro Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) il laboratorio sceglie la temperatura di incubazione di 37° C

L'incertezza di misura associata ai risultati delle prove microbiologiche sulle acque è espressa come intervallo di fiducia secondo la UNI EN ISO 8199:2008.

L'incertezza di misura associata ai risultati delle prove microbiologiche su alimenti è stata stimata secondo ISO 19036:2019 come incertezza tecnica, incertezza della matrice, incertezza di distribuzione ed eventuale incertezza di conferma, con un fattore di copertura k=2, livello di confidenza 95%.

Le informazioni indicate nei campi: Descrizione, data campionamento, Campionamento effettuato da, sono fornite dal cliente, pertanto il laboratorio su tali informazioni declina ogni responsabilità.

Il risultato, così come espresso in unità di misura, è stato ottenuto mediante ricalcolo effettuato sulla base della misura dichiarata da chi ha eseguito il campionamento.

I risultati analitici si riferiscono solo ed esclusivamente al campione così come ricevuto.

Il presente RdP riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova.

Il presente RdP non può essere riprodotto, parzialmente, senza approvazione scritta da parte di questo laboratorio.

L'eventuale utilizzo dei referti analitici in procedimenti giudiziari e la testimonianza richiesta saranno soggetti a rimborso spese come da clausola evidenziata in offerta.

Il file originale del rapporto di prova è firmato con sistema digitale

Il responsabile del laboratorio  
G. M. Orsini  
Iscritto al Collegio dei periti industriali laureati della  
Provincia di Palermo al n. 684



Fine rapporto di prova