

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

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

Unità campionaria 1

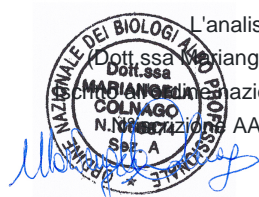
| Indagine Eseguita | Risultato | U.M. | Metodo | Limite Min. | Limite Max. |
|---|-----------|----------------|-------------------------|-------------|--------------|
| ° AW * | 0.58 | | Pop02/042 Rev 0 2006 | | - |
| Listeria monocytogenes (Ricerca) | N.R. | R./N.R. | EN/ISO 11290-1 | | N.R. in 25gr |
| 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.

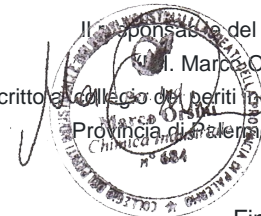
Il presente RdP riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova.

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