

Rapporto di prova n°: **23LA16899** del **03/11/2023**

Spett.
Euroristorazione srl
VIA SAVONA, 144
36040 Torri di Quartesolo (VI)

Dati di accettazioneOggetto della prova: **acque destinate al consumo umano**Trasporto: **personale tecnico del laboratorio**Temperatura di trasporto: **Conforme**Data arrivo: **24/10/2023** Ora arrivo: **16.20**Temperatura di arrivo: **+4.0 °C**Data accettazione: **24/10/2023**

Dati relativi al campioneDescrizione: **Acqua di rete - Punto di prelievo - Acqua fredda del rubinetto del lavello doppio in acciaio in zona lavorazione**

Dati relativi al campionamentoData: **24/10/2023** Ora: **11.30**Temperatura di campionamento: **+17.5 °C**Campionamento a cura di: **Personale tecnico del laboratorio**Temperatura relativa a: **Campione**Luogo: **VARESE - Somma Lombardo - Inf. Maddalena**Modalità: *** IO01 Rev9 2023 - Campionamento e trasporto acque**Verbale: **23-003852** del **24/10/2023**Note di campionamento: **Punto di uscita flambato dopo scorrimento senza filtro**

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente all'oggetto sottoposto a prova.

Rappresentazione di un Rapporto di Prova firmato elettronicamente, ai sensi della normativa vigente.

Il presente documento non può essere riprodotto parzialmente senza l'autorizzazione scritta del laboratorio.

Laboratorio con sistema gestionale certificato UNI EN ISO 9001:2015 da CertiEuro srl con il n° 20466Q. Consigliato da AIC per l'analisi di quantificazione del glutine in matrici alimentari. Registrato per le analisi su prodotti alimentari o materiali a contatto destinati all'esportazione verso il Giappone.
Laboratorio iscritto all'Elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le Industrie Alimentari n°52. E' responsabilità dell'OSA dare comunicazione delle allerte agli organi preposti

Mod.PT01.01 Rev.9

Rapporto di prova n°: 23LA16899 del 03/11/2023

Parametro - Specifiche Metodo - Note	U.M.	Risultato Note	Limiti	Rif. Limite	LoQ	LoD	Inizio prova Fine prova
* Odore Rapporti ISTISAN 2007/31 Pag 80 Met ISS BAA 026		Inodore		D.Lgs. 31/2001 Potabili			25/10/2023 31/10/2023
* Sapore Rapporti ISTISAN 2007/31 Pag 85 Met ISS BKA 028		Insapore		D.Lgs. 31/2001 Potabili			25/10/2023 26/10/2023
Colore Rapporti ISTISAN 2007/31 Pag 90 Met ISS BJA 021 - escluso/except par. 7.3	unità Hazen	NQ		D.Lgs. 23/02/2023 n. 18 - Potabili	10		25/10/2023 31/10/2023
pH (da 2 a 13) Rapporti ISTISAN 2007/31 Pag.68 Met ISS BCA 023	unità pH	7,9	6,5 + 9,5	D.Lgs. 23/02/2023 n. 18 - Potabili	2		25/10/2023 25/10/2023
Conducibilità (a 20°C) Rapporti ISTISAN 2007/31 Pag 55 Met ISS BDA 022	µS/cm	315	2500 (Sup)	D.Lgs. 23/02/2023 n. 18 - Potabili	133	0,87	25/10/2023 25/10/2023
Cloruri ISO 10304-1:2007	mg/l	15	250 (Sup)	D.Lgs. 23/02/2023 n. 18 - Potabili	1		25/10/2023 26/10/2023
Fluoruri ISO 10304-1:2007	mg/l	NQ	1,5 (Sup)	D.Lgs. 23/02/2023 n. 18 - Potabili	0,1		25/10/2023 26/10/2023
Nitriti (NO ₂ ⁻) ISO 10304-1:2007	mg/l	NQ	0,5 (Sup)	D.Lgs. 23/02/2023 n. 18 - Potabili	0,05		25/10/2023 26/10/2023
Nitrati (NO ₃ ⁻) ISO 10304-1:2007	mg/l	7,8	50 (Sup)	D.Lgs. 23/02/2023 n. 18 - Potabili	1		25/10/2023 26/10/2023
Solfati ISO 10304-1:2007	mg/l	29	250 (Sup)	D.Lgs. 23/02/2023 n. 18 - Potabili	1		25/10/2023 26/10/2023
Ammonio APAT CNR IRSA 4030 A1 Man 29 2003	mg/l NH ₄ ⁺	NQ	0,5 (Sup)	D.Lgs. 23/02/2023 n. 18 - Potabili	0,05		30/10/2023 30/10/2023
Durezza totale Rapporti ISTISAN 2007/31 pag 60 Met ISS BEC 031	mg CaCO ₃ /l	152		D.Lgs. 23/02/2023 n. 18 - Potabili	0,5		25/10/2023 26/10/2023
Durezza totale	°F	15	15 + 50	D.Lgs. 23/02/2023 n. 18 - Potabili	0,05		25/10/2023 26/10/2023
Durezza totale	dH°	8,5			0,03		25/10/2023 26/10/2023
Torbidità APAT CNR IRSA 2110 Man 29 2003 (esclusi par.7.2.1, 7.2.2B)	NTU	5,7			0,8		30/10/2023 30/10/2023
Torbidità APAT CNR IRSA 2110 Man 29 2003 (esclusi par.7.2.1, 7.2.2B)	mg/l SiO ₂	14,3			1		27/10/2023 30/10/2023
Ferro totale (come Fe) ISO 6332:1988	µg/l	108	200 (Sup)	D.Lgs. 23/02/2023 n. 18 - Potabili	20		30/10/2023 30/10/2023
Alluminio (come Al) ISO 10566:1994 (escluso par. 6.1)	µg/l	NQ	200 (Sup)	D.Lgs. 23/02/2023 n. 18 - Potabili	20		26/10/2023 26/10/2023
Conta dei microrganismi vitali a 22°C ISO 6222:1999	UFC/ml	7 Numero stimato		D.Lgs. 23/02/2023 n. 18 - Potabili	1		25/10/2023 28/10/2023

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente all'oggetto sottoposto a prova.

Rappresentazione di un Rapporto di Prova firmato elettronicamente, ai sensi della normativa vigente.

Il presente documento non può essere riprodotto parzialmente senza l'autorizzazione scritta del laboratorio.

Laboratorio con sistema gestionale certificato UNI EN ISO 9001:2015 da CertiEuro srl con il n° 20466Q. Consigliato da AIC per l'analisi di quantificazione del glutine in matrici alimentari. Registrato per le analisi su prodotti alimentari o materiali a contatto destinati all'esportazione verso il Giappone.
Laboratorio iscritto all'Elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le Industrie Alimentari n°52. E' responsabilità dell'OSA dare comunicazione delle allerte agli organi preposti

Mod.PT01.01 Rev.9

Rapporto di prova n°: 23LA16899 del 03/11/2023

Parametro - Specifiche Metodo - Note	U.M.	Risultato Note	Limiti	Rif. Limite	LoQ	LoD	Inizio prova Fine prova
Conta dei microrganismi vitali 36 °C ISO 6222:1999	UFC/ml	NQ		D.Lgs. 23/02/2023 n. 18 - Potabili	1		25/10/2023 27/10/2023
Conta Batteri coliformi ISO 9308-1:2014/Amd 1:2016	UFC/100ml	NQ	0 (Sup)	D.Lgs. 23/02/2023 n. 18 - Potabili	1		25/10/2023 26/10/2023
Conta Escherichia coli ISO 9308-1:2014/Amd 1:2016	UFC/100ml	NQ	0 (Sup)	D.Lgs. 23/02/2023 n. 18 - Potabili	1		25/10/2023 26/10/2023
Conta Enterococchi intestinali ISO 7899-2:2000	UFC/100ml	NQ	0 (Sup)	D.Lgs. 23/02/2023 n. 18 - Potabili	1		25/10/2023 27/10/2023
Conta Clostridium perfringens (spore comprese) ISO 14189:2013	UFC/100ml	NQ	0 (Sup)	D.Lgs. 23/02/2023 n. 18 - Potabili	1		25/10/2023 26/10/2023

Qualora il campionamento non sia a carico della 3ALaboratori srl, quest'ultimo declina ogni responsabilità in merito alle informazioni relative al campionamento in quanto fornite dal Cliente/Committente; i risultati si riferiscono esclusivamente all'oggetto sottoposto a prova a meno di altre indicazioni riportate nel suddetto Rapporto di Prova. Quando questi dati comprendono misurazioni che impattano sull'unità di misura, i risultati espressi sono ottenuti dall'elaborazione degli stessi. I Dati di accettazione sono di responsabilità del Laboratorio mentre i dati relativi al campione sono di responsabilità del Cliente/Committente. Qualora il campione sia non idoneo ma il Cliente/Committente scegliesse di proseguire ugualmente, il laboratorio declina ogni responsabilità sui risultati che potrebbero essere influenzati dallo scostamento. Se non diversamente indicato nel Rapporto di Prova, il Laboratorio applica la seguente regola decisionale per la valutazione della conformità da un limite: nel caso in cui, tenendo in considerazione l'incertezza di misura, la conformità del risultato non sia inequivocabile, il Laboratorio ha deciso di determinarla attraverso il confronto diretto tra risultato ottenuto e valore di riferimento, non considerando l'incertezza di misura. La probabilità di falsa accettazione è minore del 50%.

LEGENDA: **U.M.** = unità di misura; **(sup)** = Limite superiore; **(inf)** = Limite Inferiore; **LoQ** = limite di quantificazione, è il limite inferiore di concentrazione sopra al quale è possibile ottenere strumentalmente una misura di tipo quantitativo; in microbiologia il LoQ è di natura teorica; **LoD** = limite di rilevabilità, è il limite inferiore di concentrazione sotto il quale il campione non può essere rilevato; nelle analisi qualitative rappresenta la minima concentrazione alla quale è possibile determinare o meno la presenza di un analita.; **NQ** = non quantificabile, indica un valore inferiore a LoQ; **NR** = non rilevabile, indica un valore inferiore a LoD; "<x" o ">x" indicano rispettivamente un valore inferiore o superiore all'intervallo di misura della prova, dove x è il risultato
I risultati evidenziati in **rosso** indicano un superamento dei limiti definiti.

(s.s) I parametri con la denominazione s.s. sono determinati o ricalcolati sulla sostanza secca.

(§): Indica una modifica rispetto alla versione precedente del Rapporto di prova.

(le): Indica che la prova/attività è stata eseguita in subappalto.

SE NON DIVERSAMENTE SPECIFICATO: le prove microbiologiche quantitative sono eseguite su singola replica e due diluizioni consecutive in conformità alla UNI EN ISO 7218:2013 (ad esclusione delle analisi su acque ed MPN); i risultati del presente Rapporto di prova non risultano corretti per i fattori di recupero (R) in quanto i valori del recupero rientrano nella tolleranza indicata nel metodo di prova; le sommatorie sono calcolate mediante il criterio del lower bound (L.B.)

In riferimento al parametro "conta microorganismi vitali 36°C" l'incubazione avviene alla temperatura di 37 ± 1 °C in conformità al D.Lgs 31/2001.

(*): Prova/attività non accreditata da ACCREDIA

Limiti: Decreto Legislativo 2 febbraio 2001, n° 31 e s.m.i. - Decreto Legislativo 23 febbraio 2023, n° 18 e s.m.i.

Dichiarazione di Conformità:

Relativamente alle fasi analitiche ed ai parametri analizzati, il campione risulta CONFORME ai limiti del Decreto Legislativo 23 febbraio 2023, n. 18 e s.m.i.

Direttore Tecnico

Dr.ssa Sandra Salvò
Chimico

Ordine Interprov. Chimici del Veneto - Padova n° 1278 SEZ. A

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente all'oggetto sottoposto a prova.

Rappresentazione di un Rapporto di Prova firmato elettronicamente, ai sensi della normativa vigente.

Il presente documento non può essere riprodotto parzialmente senza l'autorizzazione scritta del laboratorio.

Laboratorio con sistema gestionale certificato UNI EN ISO 9001:2015 da CertiEuro srl con il n° 20466Q. Consigliato da AIC per l'analisi di quantificazione del glutine in matrici alimentari. Registrato per le analisi su prodotti alimentari o materiali a contatto destinati all'esportazione verso il Giappone.
Laboratorio iscritto all'Elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le Industrie Alimentari n°52. E' responsabilità dell'OSA dare comunicazione delle allerte agli organi preposti

Mod.PT01.01 Rev.9

3A Laboratori SRL - Le prove sono eseguite presso la sede legale
Via Austria 25b Padova - 35127 (PD) Email: 3alaboratori@lifeanalytics.it Tel. 049 0994658 Fax. 049 8868430

Pagina 3 di 4

Cap. Soc. €100000,00 I.V. - REA di PD 378402 - Codice Fiscale, Iscriz. Reg. Imprese di Padova 04296730288 e Partita Iva 14996171006

Rapporto di prova n°: **23LA16899** del **03/11/2023**

----- Fine Rapporto di Prova -----

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente all'oggetto sottoposto a prova.

Rappresentazione di un Rapporto di Prova firmato elettronicamente, ai sensi della normativa vigente.

Il presente documento non può essere riprodotto parzialmente senza l'autorizzazione scritta del laboratorio.

Laboratorio con sistema gestionale certificato UNI EN ISO 9001:2015 da CertiEuro srl con il n° 20466Q. Consigliato da AIC per l'analisi di quantificazione del glutine in matrici alimentari. Registrato per le analisi su prodotti alimentari o materiali a contatto destinati all'esportazione verso il Giappone.

Laboratorio iscritto all'Elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le Industrie Alimentari n°52. E' responsabilità dell'OSA dare comunicazione delle allerte agli organi preposti

Mod.PT01.01 Rev.9