

Rapporto di prova n°: **26LA10716** del **18/05/2026**

00850

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

Dati di accettazione

Tipologia di campione: **acque destinate al consumo umano**

Trasporto: **Laboratorio**

Data arrivo: **05/05/2026** Ora arrivo: **10.00**

Temperatura di arrivo: **+3.2 °C**

Data accettazione: **05/05/2026**

Identificazione del campione

Descrizione: **Acqua di rete - Punto di prelievo - Rubinetto cucina**

Dati relativi al campionamento

Data: **04/05/2026**

Ora: **09.30**

Temperatura di campionamento: **+16.3 °C**

Temperatura relativa a: **Campione**

Campionamento a cura di: **Personale tecnico Lifeanalytics**

Luogo: **VARESE - CC Somma Lombardo**

Modalità: * **(Ie) ISO 19458:2006 + * APAT CNR IRSA 1030 Man.29 2003**

Note di campionamento: **Punto di uscita flambato/sanificato dopo scorrimento**

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°86. E' responsabilità dell'OSA dare comunicazione delle allerte agli organi preposti

3A Laboratori SRL Società soggetta a direzione e coordinamento di Lifeanalytics S.r.l.

Via Austria 25b Padova - 35127 (PD) Email: 3alaboratori@lifeanalytics.it Tel. 049 0994658 Fax. 049 8868430

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

Pagina 1 di 3

Rapporto di prova n°: **26LA10716** del **18/05/2026**

Parametro - Specifiche <i>Metodo - Note</i>	U.M.	Risultato Note	Limiti (1) - Limiti (2)	LoQ	LoD	Inizio prova Fine prova
Colore Rapporti ISTISAN 2007/31 Pag 90 Met ISS BJA 021 - escluso/except par. 7.3	unità Hazen	< 10				05/05/2026 08/05/2026
* Odore Rapporti ISTISAN 2007/31 Pag 80 Met ISS BAA 026		Inodore				05/05/2026 08/05/2026
* Sapore Rapporti ISTISAN 2007/31 Pag 85 Met ISS BKA 028		Insapore				05/05/2026 08/05/2026
pH (da 2 a 13) Rapporti ISTISAN 2007/31 Pag.68 Met ISS BCA 023	unità pH	7,9	6,5 + 9,5			05/05/2026 08/05/2026
Conducibilità (a 20°C) Rapporti ISTISAN 2007/31 Pag 55 Met ISS BDA 022	µS/cm	444	2500 (Sup)			05/05/2026 08/05/2026
Durezza totale da calcolo ISO15587-1:2002 + ISO 11885:2007	°F	21,4				05/05/2026 12/05/2026
Durezza totale da calcolo ISO15587-1:2002 + ISO 11885:2007	mg CaCO ₃ /l	213,8				05/05/2026 12/05/2026
Ammonio APAT CNR IRSA 4030 A1 Man 29 2003	mg/l NH ₄ ⁺	0,092	0,5 (Sup)			05/05/2026 07/05/2026
Cloruri ISO 10304-1:2007	mg/l	20	250 (Sup)			05/05/2026 05/05/2026
Nitrati (NO ₃) ISO 10304-1:2007	mg/l	20	50 (Sup)			05/05/2026 05/05/2026
Nitriti (NO ₂) ISO 10304-1:2007	mg/l	< 0,05	0,5 (Sup)			05/05/2026 05/05/2026
(Nitrati/50) + (Nitriti/0,5) Per Calcolo / By Calculation		0,40	1 (Sup)			05/05/2026 05/05/2026
Solfati ISO 10304-1:2007	mg/l	19	250 (Sup)			05/05/2026 05/05/2026
Torbidità APAT CNR IRSA 2110 Man 29 2003 (esclusi par.7.2.1, 7.2.2B)	NTU	< 0,8				05/05/2026 12/05/2026
Torbidità APAT CNR IRSA 2110 Man 29 2003 (esclusi par.7.2.1, 7.2.2B)	mg/l SiO ₂	< 1				05/05/2026 12/05/2026
Ferro (come Fe) ISO15587-1:2002 + ISO 11885:2007	µg/l	29	200 (Sup)			05/05/2026 12/05/2026
Alluminio (come Al) ISO15587-1:2002 + ISO 11885:2007	µg/l	< 20	200 (Sup)			05/05/2026 12/05/2026
Microrganismi vitali a 22°C ISO 6222:1999	UFC/ml	< 1	1000 (Sup)			05/05/2026 08/05/2026
Batteri coliformi ISO 9308-1:2014/Amd 1:2016	UFC/100ml	< 1	0 (Sup)			05/05/2026 06/05/2026
Escherichia coli ISO 9308-1:2014/Amd 1:2016	UFC/100ml	< 1	0 (Sup)			05/05/2026 06/05/2026

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°86. E' responsabilità dell'OSA dare comunicazione delle allerte agli organi preposti

Mod.PT01.01 Rev.12

Rapporto di prova n°: 26LA10716 del 18/05/2026

Parametro - Specifiche Metodo - Note	U.M.	Risultato Note	Limiti (1) - Limiti (2)	LoQ	LoD	Inizio prova Fine prova
Enterococchi intestinali ISO 7899-2:2000	UFC/100ml	< 1	0 (Sup)			05/05/2026 07/05/2026
Piombo (come Pb) (le) UNI EN ISO 17294-2:2023	µg/l	< 0,01	10 (Sup)			07/05/2026 18/05/2026

Qualora il campionamento non sia a carico della 3ALaboratori srl, quest'ultima declina ogni responsabilità in merito alle informazioni relative al campionamento in quanto fornite dal Cliente/Committente; i risultati delle prove si riferiscono esclusivamente al campione così ricevuto. 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 l'identificazione del campione è 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; < significa 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

(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 su alimenti e superfici del settore alimentare sono eseguite su singola replica e due diluizioni consecutive in conformità alla ISO 7218:2024 (ad esclusione delle analisi 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.)

(*): Prova/attività non accreditata da ACCREDITA

Limiti: Limiti interni Euroristorazione MOD/LAB/01 Rev.01 (Limiti 2) + Decreto Leg. n°18/2023 (Limiti 1).

Note:

(le) Laboratorio accreditato n° 00113

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. e ai limiti interni.

Direttore Tecnico

Dr.ssa Sandra Salvò
Chimico

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

----- 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°86. E' responsabilità dell'OSA dare comunicazione delle allerte agli organi preposti

Mod.PT01.01 Rev.12

3A Laboratori SRL Società soggetta a direzione e coordinamento di Lifeanalytics S.r.l.

Via Austria 25b Padova - 35127 (PD) Email: 3alaboratori@lifeanalytics.it Tel. 049 0994658 Fax. 049 8868430

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

Pagina 3 di 3