

Rapporto di Prova N. 4087 /EL MI21

Spett.le

CIR Cooperativa Italiana Ristorazione Soc. Coop. Emilia
Ovest
VIA NOBEL, 19 - CASELLA POSTALE N. 65
42124 REGGIO EMILIA (RE)

Modena 17/09/2021

N.Accettazione: 4.087/EL MI	Data ricevimento: 15/09/21	Data inizio prove: 15/09/21	Data termine prove: 17/09/21
Struttura:	RE80AA - PRIMARIA SORBOLO - Via Gruppini 1 - 43058 Sorbolo (PR)		
Categoria Merceologica:	ACQUA		
Prodotto dichiarato:	Acqua di rete		
Descrizione Campione:	Acqua di rete linea fredda lavaggio stoviglie		
Campionamento:	Campione prelevato da ns. personale tecnico	Data di Campionamento: 15/09/21	
Procedura campionamento:	IO-14 Ed.5 R.0*		

Prova	Metodo analitico	UM	Risultato
Durezza (da calcolo)	APAT CNR IRSA 3030 Man 29 2003	°F	36,7
Conta Escherichia coli	UNI EN ISO 9308-1:2017	ufc/100ml	0
Conta Enterococchi intestinali	UNI EN ISO 7899-2:2003	ufc/100ml	0

IL TECNICO DI SETTORE

Dr. Nicolas Di Pascale

File firmato digitalmente

U: Incertezza di misura (incertezza estesa associata a singola misura ($P=95\%$ - $K=2$))- LD: Limite di Rilevabilità (la più bassa concentrazione di analita rilevabile)- LQ: Limite di Quantificazione (la più bassa concentrazione di analita rilevata con accettabile precisione e accuratezza) - R%: Recupero %. U - R% - LQ - LD sono indicati ove richiesti dal Committente.

[*] CAMPIONAMENTO O PROVA NON ACCREDITATA ACCREDIA - PNN: Procedura Non Normata (Metodo interno) - ["] Prova subappaltata - Anticipazione risultati: non figurano prove in fase di completamento, emesso per uso interno del Committente, da sostituirsi con il rapporto di prova appena disponibile. Se il rapporto di prova è firmato digitalmente, l'integrità del documento può essere confermata verificando la validità della firma digitale all'interno del file.

Norme di riferimento per prove microbiologiche: alimenti: UNI EN ISO 7218:2013/Cor.1:2014 (esecuzione in singola replica e due diluizioni consecutive); incertezza di misura estesa: è stata stimata in conformità con la norma ISO 19036:2019 basata sull'incertezza tipo moltiplicata per un fattore di copertura di $K=2$ che fornisce un livello di confidenza di circa il 95%; la conta degli stafilococchi coagulasi-positivi è eseguita a 37°C; la conta del Bacillus cereus presunto è eseguita a 30°C. Acque: ISO 8199:2018; [risultati espressi con $<4\text{ufc/ml}$ e $<40\text{ufc/g}$ indicano microrganismi presenti ma inferiori al valore espresso; per valori compresi fra 4-10 ufc/ml, 3-10 ufc/100ml, 40-100 ufc/g il numero di microrganismi si intende stimato]. (***) valori derivanti dalla somma di punteggi, definiti dal Committente, e associati ai risultati di prova, MG: media geometrica mobile calcolata secondo Reg. CE n.853/2004

Dichiarazioni di conformità e regola decisionale: tengono conto dell'incertezza di misura nella misura indicata da leggi e norme in vigore o da richieste specifiche del cliente, applicando le norme relative all'arrotondamento delle cifre; se non diversamente previsto da leggi e norme in vigore o da richieste specifiche del cliente l'incertezza di misura della prova non viene considerata per esprimere il parere di conformità. Pareri e interpretazioni: si intendono non oggetto di accreditamento e sono riferiti esclusivamente al campione sottoposto a prova.

Il presente Rapporto di Prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto alla prova; i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto; denominazione e descrizione del campione sono dichiarati dal Committente. Il laboratorio declina ogni responsabilità relativa alle informazioni fornite dal Committente riportate nel presente Rapporto di prova che possano influire sulla validità dei risultati. Il presente Rapporto di Prova può essere riprodotto solo per intero; la riproduzione parziale deve essere autorizzata con approvazione scritta dal Laboratorio.

REGIONE EMILIA ROMAGNA - AUTORIZZAZIONE AUTOCONTROLLO N° 008/MO/024.

FINE DEL RAPPORTO DI PROVA

Pagina 1 di 1

Rapporto di Prova N. 4326 /EL CH21

Spett.le

CIR Cooperativa Italiana Ristorazione Soc. Coop. Emilia
Ovest
VIA NOBEL, 19 - CASELLA POSTALE N. 65
42124 REGGIO EMILIA (RE)

Modena 17/09/2021

N.Accettazione: 4.326/EL CH	Data ricevimento: 15/09/21	Data inizio prove: 16/09/21	Data termine prove: 17/09/21
Struttura:	RE80AA - PRIMARIA SORBOLO - Via Gruppini 1 - 43058 Sorbolo (PR)		
Categoria Merceologica:	ACQUA		
Prodotto dichiarato:	Acqua di rete		
Descrizione Campione:	Acqua di rete linea calda lavaggio stoviglie		
Campionamento:	Campione prelevato da ns. personale tecnico	Data di Campionamento: 15/09/21	
Procedura campionamento:	IO-14 Ed.5 R.0*		

Prova	Metodo analitico	UM	Risultato
Durezza (da calcolo)	APAT CNR IRSA 3030 Man 29 2003	°F	35,4
Sodio	APAT CNR IRSA 3030 Man 29 2003	mg/l	16,4

IL RESPONSABILE TECNICO DI SETTORE

Dr.ssa Laura Mori Ordine Provinciale dei
Chimici di Modena Albo professionale n.
536 Sez.A

File firmato digitalmente

U: Incertezza di misura (incertezza estesa associata a singola misura ($P=95\% - K=2$))- LD: Limite di Rilevabilità (la più bassa concentrazione di analita rilevabile)- LQ: Limite di Quantificazione (la più bassa concentrazione di analita rilevata con accettabile precisione e accuratezza) - R%: Recupero %. U - R% - LQ - LD sono indicati ove richiesti dal Committente.

[*] CAMPIONAMENTO O PROVA NON ACCREDITATA ACCREDIA - PNN: Procedura Non Normata (Metodo interno) - ["] Prova subappaltata - Anticipazione risultati: non figurano prove in fase di completamento, emesso per uso interno del Committente, da sostituirsi con il rapporto di prova appena disponibile. Se il rapporto di prova è firmato digitalmente, l'integrità del documento può essere confermata verificando la validità della firma digitale all'interno del file.

Norme di riferimento per prove microbiologiche: alimenti: UNI EN ISO 7218:2013/Cor.1:2014 (esecuzione in singola replica e due diluizioni consecutive); incertezza di misura estesa: è stata stimata in conformità con la norma ISO 19036:2019 basata sull'incertezza tipo moltiplicata per un fattore di copertura di $K=2$ che fornisce un livello di confidenza di circa il 95%; la conta degli stafilococchi coagulasi-positivi è eseguita a 37°C; la conta del Bacillus cereus presunto è eseguita a 30°C. Acque: ISO 8199:2018; [risultati espressi con $<4\text{ufc/ml}$ e $<40\text{ufc/g}$ indicano microrganismi presenti ma inferiori al valore espresso; per valori compresi fra 4-10 ufc/ml, 3-10 ufc/100ml, 40-100 ufc/g il numero di microrganismi si intende stimato]. (***) valori derivanti dalla somma di punteggi, definiti dal Committente, e associati ai risultati di prova, MG: media geometrica mobile calcolata secondo Reg. CE n.853/2004

Dichiarazioni di conformità e regola decisionale: tengono conto dell'incertezza di misura nella misura indicata da leggi e norme in vigore o da richieste specifiche del cliente, applicando le norme relative all'arrotondamento delle cifre; se non diversamente previsto da leggi e norme in vigore o da richieste specifiche del cliente l'incertezza di misura della prova non viene considerata per esprimere il parere di conformità. Pareri e interpretazioni: si intendono non oggetto di accreditamento e sono riferiti esclusivamente al campione sottoposto a prova.

Il presente Rapporto di Prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto alla prova; i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto; denominazione e descrizione del campione sono dichiarati dal Committente. Il laboratorio declina ogni responsabilità relativa alle informazioni fornite dal Committente riportate nel presente Rapporto di prova che possano influire sulla validità dei risultati. Il presente Rapporto di Prova può essere riprodotto solo per intero; la riproduzione parziale deve essere autorizzata con approvazione scritta dal Laboratorio.

REGIONE EMILIA ROMAGNA - AUTORIZZAZIONE AUTOCONTROLLO N° 008/MO/024.

FINE DEL RAPPORTO DI PROVA