TecnoLab Alimentare S.r.l.

Laboratorio di prova nell'elenco della Regione Emilia-Romagna dei laboratori per l'autocontrollo alimentare (n. 008/FO/001)

Via Domenico Martoni, 7 (interno 5), 47122, Forlì (FC) – tel./fax: 0543.797269 – e-mail: info@tecnolabalimentare.it – PEC: tecnolabalimentare@cert.cna.it

R.I. di Forlì-Cesena n. 03604310403 Codice fiscale e Partita IVA: 03604310403 – Capitale Sociale € 10.000,00 interamente versato – Codice destinatario fatturazione elettronica: J6URRTW

RAPPORTO DI PROVA

N° di serie:	Data termine prove:	Data emissione rapporto:	Pagina 1 di 2
RP2131/22	14/04/22	19/04/22	

Generalità Committente:

ICE DOG – GETTI MICHELE
Via Capannaguzzo, 186
47035 Gambettola (FC)

Codice cliente: 04231120405

Oggetto della prova:

- *materiale/matrice:* *ALIMENTO DESTINATO AL CONSUMO ANIMALE*
- descrizione: **PREPARAZIONE PER GELATO PER CANI – ICE DOG – YOGURT E CAROTA**
- lotto L. 300322
- TMC/scadenza: mar 2024
- campione conferito in unità di vendita 300g

Responsabile campionamento: Committente	Codice campione:	Luogo di presa campioni:	Data di ritiro/campionamento del Laboratorio:	Data di accettazione del Laboratorio:	Data inizio prove:
Tipo di campionamento: singolo a due classi (n = 1 u.c.)	2190	--	--	07/04/22	11/04/22

Prova eseguita:	Risultato:	UdM:	Metodo di campionamento:	Metodo di prova:	Incertezza di misura:	Limiti cogenti ‡
Umidità	3,60	g/100 g	--	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CEE L54 26/02/2009 All III Met. A (◊)	± 0,40	
Ceneri grezze	0,24	g/100 g	--	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CEE L54 26/02/2009 All III Met. M (◊)	± 0,02	
Oli e grassi greggi	6,9	g/100 g	--	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CEE L54 26/02/2009 All III Met. H proc. B (◊)	± 0,4	
Proteine gregge	2,09	g/100 g	--	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CEE L54 26/02/2009 All III Met. C (◊)	± 0,20	
Estrattivi inazotati (da calcolo)	85,8	g/100 g	--	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CEE L54 26/02/2009 All III Met. A + Met. C + Met. H proc B + Met. M + AOAC 978.10 1996 (◊)	± 0,8	
Fibra grezza	1,4	g/100 g	--	AOAC 978.10 1979 (1996) (◊)	± 0,3	

‡ ove pertinente

TecnoLab Alimentare S.r.l.

Laboratorio di prova nell'elenco della Regione Emilia-Romagna dei laboratori per l'autocontrollo alimentare (n. 008/FO/001)

Via Domenico Martoni, 7 (interno 5), 47122, Forlì (FC) – tel./fax: 0543.797269 – e-mail: info@tecnolabalimentare.it – PEC: tecnolabalimentare@cert.cna.it

R.I. di Forlì-Cesena n. 03604310403 Codice fiscale e Partita IVA: 03604310403 – Capitale Sociale € 10.000,00 interamente versato – Codice destinatario fatturazione elettronica: J6URRTW

RAPPORTO DI PROVA

N° di serie:	Data termine prove:	Data emissione rapporto:	Pagina 2 di 2
RP2131/22	14/04/22	19/04/22	

Prova eseguita:	Risultato:	UdM:	Metodo di campionamento:	Metodo di prova:	Incertezza di misura:	Limiti cogenti ‡

‡ ove pertinente

Eventuali deviazioni, aggiunte o esclusioni rispetto alla specifica di prova:
Nessuna.

Osservazioni e informazioni complementari:

(◊) Prove subappaltate: copia del Rapporto di Prova originale del Laboratorio di subappalto fornita su richiesta scritta del Committente. Prova subappaltata al laboratorio iscritto al n. FO/008/002 nell'elenco della Regione Emilia Romagna dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo.

Firma del dirigente che autorizza l'emissione del rapporto:

_____ Dott. Lorenzo Pazzi _____

iscritto all'Albo dell'Ordine Nazionale dei Biologi
iscrizione n. AA 047912

Ai sensi delle norme di legge, il presente documento è emesso nel formato elettronico munito di firma digitale al fine di elevarne la rilevanza legale; ogni sua eventuale copia analogica o informatica si riconosce come conforme all'originale informatico (conservato presso l'archivio del laboratorio), ed ha medesima efficacia probatoria, fatto salvo che la sua conformità non sia espressamente disconosciuta.

Timbro del Laboratorio:

Note – Vietata la riproduzione parziale del rapporto di prova senza consenso scritto del Laboratorio. Il rapporto di prova e l'eventuale dichiarazione di conformità/non conformità ai requisiti/specifiche, riguarda solo il/i campione/i sottoposto/i a prova e oggetto del presente rapporto. La regola decisionale adottata dal laboratorio per l'emissione di una dichiarazione di conformità/non conformità, fatto salvo il caso in cui la regola decisionale sia dettata dal cliente, da regolamenti o documenti normativi, prevede che essa sia rilasciata solo in assenza di "ragionevole dubbio": ciò significa che il risultato comprensivo della sua incertezza debbono giacere totalmente al di sotto o al di sopra del prefissato limite di conformità. Il campionamento si intende accreditato solo se associato a una successiva prova accreditata secondo la norma ISO/IEC 17025. Le informazioni fornite dal cliente su campione/condizioni di prelievo sono contrassegnate dal simbolo "•"; il Laboratorio declina ogni responsabilità sui dati forniti dal cliente che possono influenzare la validità dei risultati. Le prove microbiologiche di conta in piastra di Petri sono realizzate in conformità alle procedure di semina della ISO 7218, i cui requisiti superano quelli corrispondenti delle norme specifiche esistenti. Per le prove microbiologiche di conta i risultati sono determinati in accordo alla ISO 7218 e alla ISO 8199, tenuto conto delle indicazioni della specifica norma di prova. Salvo diversa disposizione scritta del Committente, i campioni sono detenuti per non più di 48 ore dal termine delle prove per poi essere eliminati. I campioni deperibili e quelli surgelati/congelati resi decongelati per esigenze di analisi, sono analizzati dal Laboratorio entro 24 ore dal campionamento, e detenuti in regime di refrigerio controllato di 3°C ± 2°C (5°C ± 3°C per i campioni di acque destinati alle prove microbiologiche); i campioni alimentari per loro natura non deperibili, e quelli di prodotti cosmetici, sono conservati a 22,5 ± 4,5°C. Il congelamento/ricongelamento dei campioni destinati a prove microbiologiche non è praticato, essendo fonte di alterazione del dato. Quando riportata, l'incertezza di misura del risultato è espressa dal laboratorio come incertezza estesa al livello di fiducia del 95% e fattore di copertura k = 2; per le prove microbiologiche l'incertezza estesa del risultato è stimata in accordo alla norma ISO 19036, ed è basata sull'incertezza composta standard assunta uguale alla deviazione standard di riproducibilità intralaboratorio, moltiplicata per un fattore di copertura k = 2 a fornire un livello di fiducia del 95%; essa potrebbe altresì essere espressa come intervallo di confidenza al 95% di probabilità (*cfr.* ISO 7218:2007/Amd1:2013, Annex B; ISO 8199:2018, Annex B). Nelle prove microbiologiche di conta in piastre Petri, il simbolo "#" posto accanto al risultato indica che i microrganismi oggetto di prova, per i bassi livelli di conta prodotti, sono rilevabili ma non quantificabili; nelle condizioni di applicabilità di ISO 7218:2007/Amd1:2013 e ISO 8199:2018 (acque), essi risultano in particolare presenti ma inferiori alla quantità indicata. Con il termine "superficie per alimenti" si intendono "superfici di ambienti del settore alimentare", ovvero ogni superficie destinata a venire a contatto diretto o indiretto con alimenti (acque incluse). Salvo diversamente indicato, il campionamento e trasporto campionario è eseguito a cura del Laboratorio in conformità alle norme e/o procedure indicate nel presente rapporto di prova. Salvo diversamente indicato, per la conta di *Legionella* su acque di Matrice A (*cfr.* fig. J.1, EN ISO 11731:2017), il volume massimo di campione sottoposto a prova è 20 mL per la Procedura 5 Medium A; Procedura 7; Medium C/GVPC, e 1 mL per la Procedura 1; Medium A e B. Il Laboratorio è responsabile del campionamento solo quando è effettuato da proprio personale: diversamente i risultati si riferiscono al campione così come ritirato/ricevuto. Qualora i risultati di prova tengano conto di misure effettuate in fase di campionamento, e questo sia stato eseguito a cura del Committente, i risultati di prova sono ottenuti mediante ricalcolo sulla base delle misure che il Committente ha dichiarato e sottoscritto di aver effettuato in fase di campionato (v. richiesta di prova/rapporto di presa campioni agli atti). La temperatura cui si riferisce la misurazione del pH non corrisponde a quella del campione all'atto del prelievo. La conduttività elettrica a 20°C dei campioni di acqua sottoposti all'ambito di applicazione del D.Lgs. 31/01 e s.m.i., è determinata per ricalcolo dalla conduttanza elettrica a 25°C, attraverso l'uso del fattore di correzione di cui alla EN 27888:1993, tab. 3.

FINE DOCUMENTO