

Rapporto di prova n° **24LA13576** del **03/04/2024**

Spettabile:
C.I.R. SRL CONSULENZE INTEGRATE E RICERCHE
VIA DON DAVIDE PINARDI, 9
25030 CASTELMELLA (BS)

Dati del campione forniti dal committente

Matrice: **Alimento**

Pinsa con mozzarella e cotto

Relativo a: **FAB01A - FABIAN S.R.L.**

Luolo di prelievo: **TORBOLE CASAGLIA (BS)**

Note / Ulteriori dati del campione: /

N° di accettazione: **24LA13576**
Data di presentazione: **26/03/2024**
Data inizio prove: **27/03/2024**
Data fine prove: **02/04/2024**

Dati di campionamento forniti dal committente

Campionato da: **C.I.R. CONSULENZE INTEG. E RICERCHE**

Presentato da: **C.I.R. CONSULENZE INTEG. E RICERCHE**

Contenuto in: **Confezione originale**

Met. Campionamento: (*)

Analisi richieste: **Come sotto riportato**



Risultati analitici

| Parametro <i>Metodo</i> | U.M. | Risultato | Incertezza |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------|------------------------|
| pH <i>AOAC 943.02 *</i> | unità pH | 5,93 | |
| Attività dell'acqua (Aw) <i>ISO 18787:2017</i> | | 0,972 | ±0,007 |
| Conta microrganismi mesofili <i>UNI EN ISO 4833-1:2022</i> | UFC/g | 21000000 | 17000000 - 25000000 |
| Conta Coliformi a 30°C <i>ISO 4832:2006</i> | UFC/g | < 10 | |
| Conta Stafilococchi coagulasi-positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) a 37°C <i>UNI EN ISO 6888-2:2023</i> | UFC/g | < 10 | |
| Conta Bacillus cereus presunto <i>UNI EN ISO 7932:2020</i> | UFC/g | < 100 | |
| Conta Muffe <i>NF V 08-059 2002</i> | UFC/g | < 10 | |
| Conta Lieviti <i>NF V 08-059 2002</i> | UFC/g | 560 | 420 - 730 |

Note:

INFORMAZIONI FORNITE al laboratorio dal committente:

Produzione: 05/03/2024

Note: Shelf life T1

Rapporto d' intervento 130/M del 06/03/2024

*Il responsabile laboratorio
microbiologico*

Dott.ssa Carla Teresa Ruffini
Ordine Biologi Lombardia
AA_044134

Indam Laboratori S.r.l.
(Groupe Carso) - Società unipersonale

Via Redipuglia 33/39
25030 Castel Mella (BS)
+39 030 2585203
info@indam.it
www.indam.it

Capitale sociale 100.000 € i.v.
C.F. / P. IVA 03379190980
r.e.a. n. 529364

Laboratorio con sistema di gestione della qualità certificato secondo la norma
UNI EN ISO 9001:2015 da TÜV Rheinland Italia. Certificato n° 39000920506



LAB N° 0059 L

segue Rapporto di prova n° **24LA13576** del **03/04/2024**

Documento con firma digitale del responsabile del laboratorio ai sensi della normativa vigente.

La direzione tecnica dei laboratori è a cura del dott. Liberale Formentini iscritto all'Ordine dei Chimici e Fisici della Provincia di Brescia al n° 118

Parametri chimici: il dato di incertezza, qualora riportato, si riferisce all'incertezza (U) calcolata considerando un livello di probabilità del 95% che corrisponde ad un fattore di copertura $k=2$. Per le determinazioni di residui/tracce che prevedono procedure di pretrattamento, il recupero è da intendersi compreso all'interno dei limiti di accettabilità specifici previsti dal metodo di prova o dalla normativa vigente; gli esiti analitici, se non diversamente indicato, non sono corretti per il fattore di recupero.

Parametri microbiologici: il dato di incertezza, qualora riportato, si riferisce all'incertezza composta calcolata come scarto tipo di riproducibilità intralaboratorio, moltiplicata per il fattore di copertura $k=2$, considerando il livello di probabilità del 95%, in accordo alla norma ISO 19036 o all'intervallo di confidenza calcolato a un livello di probabilità del 95%.

Per le prove microbiologiche quantitative i risultati sono emessi in accordo a quanto previsto dalle norme ISO 7218:2007/Amd:2013 per gli alimenti e ISO 8199:2018 per le acque.

(*): Le prove contrassegnate con l'asterisco non rientrano nell'accreditamento rilasciato a questo laboratorio da Accredia - l'Ente Italiano di Accreditamento.

(**): Il campionamento non eseguito da personale tecnico INDAM non è oggetto di accreditamento.

Rapporto di prova valido ad ogni effetto di legge D. Lgs. n° 82 del 7 marzo 2005 e s.m.i.

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione esaminato e alle determinazioni richieste dal committente. Il laboratorio declina la responsabilità relativa ai dati del campione forniti dal committente. Qualora il campionamento non sia eseguito da Indam i risultati riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono al campione così come ricevuto. Eventuali controcampioni devono essere stati identificati dal laboratorio e dal committente. Il rapporto di prova viene emesso in un unico esemplare e non può essere riprodotto parzialmente salvo approvazione scritta del laboratorio. Copia del rapporto di prova viene conservata per anni cinque.

Laboratorio iscritto nel Registro Regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari ex DGR 266/2010 della Regione Lombardia n° prog. 030017302004.

Laboratorio iscritto con Decreto del Ministero per il Coordinamento della Ricerca Scientifica e Tecnologica nell'Albo dei Laboratori Esterni Pubblici e Privati Altamente Qualificati di cui all'art. 4 legge 46/82.

Fine del rapporto di prova

Rapporto di prova n° **24LA13577** del **09/04/2024**

Spettabile:
**C.I.R. SRL CONSULENZE INTEGRATE E
RICERCHE**
VIA DON DAVIDE PINARDI, 9
25030 CASTELMELLA (BS)

Dati del campione forniti dal committente

Matrice: **Alimento**

Pinsa con mozzarella e cotto

Relativo a: **FAB01A - FABIAN S.R.L.**

Luogo di prelievo: **TORBOLE CASAGLIA (BS)**

Note / Ulteriori dati del campione: /

N° di accettazione: **24LA13577**
Data di presentazione: **26/03/2024**
Data inizio prove: **26/03/2024**
Data fine prove: **03/04/2024**

Dati di campionamento forniti dal committente

Campionato da: **C.I.R. CONSULENZE INTEG. E RICERCHE**

Presentato da: **C.I.R. CONSULENZE INTEG. E RICERCHE**

Contenuto in: **Confezione originale**

Met. Campionamento: **(°)**

Analisi richieste: **Come sotto riportato**

Risultati analitici

| Parametro Metodo | U.M. | Risultato |
|-------------------------------------------------|--------------|-----------------|
| Anidride carbonica (CO ₂) GC/HWD | % vol. secco | 28,4 |
| Azoto (N ₂) GC/HWD | % vol. secco | 71,6 |
| Ossigeno (O ₂) GC/HWD | % vol. secco | < 0,1 |
| Umidità | | (#) |
| Numero di perossidi | | (#) |

Note:

INFORMAZIONI FORNITE al laboratorio dal committente:

Produzione: 05/03/2024

Note: Shelf-life T1

Rapporto d' intervento 130/M del 06/03/2024

(#) Si allega Rapporto di prova n° 24WL0028730 del 03/04/2024 relativo a prove eseguite da laboratorio subappaltato.

*Referente del laboratorio
chimico*

Dott. Salvatore Tripodi
Ordine Prov. dei Chimici e
Fisici Brescia
n. 267

Documento con firma digitale del responsabile del laboratorio ai sensi della normativa vigente.

La direzione tecnica dei laboratori è a cura del dott. Liberale Formentini iscritto all'Ordine dei Chimici e Fisici della Provincia di Brescia al n° 118

Indam Laboratori S.r.l.

(Groupe Carso) - Società unipersonale

Pagina 1 di 2

Laboratorio con sistema di gestione della qualità certificato secondo la norma
UNI EN ISO 9001:2015 da TÜV Rheinland Italia. Certificato n° 39000920506

segue Rapporto di prova n° **24LA13577** del **09/04/2024**

Parametri chimici: per le determinazioni di residui/tracce che prevedono procedure di pretrattamento, il recupero è da intendersi compreso all'interno dei limiti di accettabilità specifici previsti dal metodo di prova o dalla normativa vigente; gli esiti analitici, se non diversamente indicato, non sono corretti per il fattore di recupero.

(*): Campionamento non eseguito da personale tecnico INDAM.

Rapporto di prova valido ad ogni effetto di legge D. Lgs. n° 82 del 7 marzo 2005 e s.m.i.

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione esaminato e alle determinazioni richieste dal committente. Il laboratorio declina la responsabilità relativa ai dati del campione forniti dal committente. Qualora il campionamento non sia eseguito da Indam i risultati riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono al campione così come ricevuto. Eventuali controcampioni devono essere stati identificati dal laboratorio e dal committente. Il rapporto di prova viene emesso in un unico esemplare e non può essere riprodotto parzialmente salvo approvazione scritta del laboratorio. Copia del rapporto di prova viene conservata per anni cinque.

Laboratorio iscritto nel Registro Regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari ex DGR 266/2010 della Regione Lombardia n° prog. 030017302004.

Laboratorio iscritto con Decreto del Ministero per il Coordinamento della Ricerca Scientifica e Tecnologica nell'Albo dei Laboratori Esterni Pubblici e Privati Altamente Qualificati di cui all'art. 4 legge 46/82.

Fine del rapporto di prova

Rapporto di prova n°: 24WL0028730 del 03/04/2024

Spett.
C.I.R. SRL CONSULENZE INTEGRATE
E RICERCHE
VIA DON DAVIDE PINARDI, 9
25030 CASTELMELLA BS

Data accettazione: 27/03/2024
Data di inizio prove: 27/03/2024
Data di fine prove: 03/04/2024

Dati del campione forniti dal committente

Dati di campionamento forniti dal committente

Matrice: Prodotti alimentari
Descrizione: Pinsa con mozzarella e cotto
Altri riferimenti cliente: 24LA13577

Prelievo eseguito da: committente

| Parametro Metodo | Risultato | Incertezza | U.M. | LOQ |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|----------|------|
| Umidità ISTISAN 1996/34 pag 7 Met.A (Alimenti), Met.B (Alimenti privi di sostanze termolabili a 103°C), Met.C DM 27/05/1985 suppl 3 GU n 145 21/06/1985 All (Cereali in granella, Derivati dei cereali, Farine, Pasta Alimentare), Met.D (Carne e derivati della carne) | 48,98 | ±0,68 | % | 0,01 |
| Numero di perossidi (su frazione lipidica) UNI EN ISO 3960:2017 | 5,83 | ±1,17 | meqO2/kg | 0,10 |

LOQ: limite di quantificazione; U.M.:Unità di misura

L'incertezza è espressa nelle unità di misura dei parametri a cui si riferiscono. Il fattore di copertura è pari a k=2 con un intervallo di probabilità del 95%.

Per le prove microbiologiche su tutte le matrici ad esclusione delle acque, l'incertezza tipo combinata, stimata secondo la ISO 19036, è espressa come deviazione standard di riproducibilità intralaboratorio.

Per le prove microbiologiche l'espressione del risultato "presente/assente" per le prove qualitative è da intendersi sinonimo della più corretta dicitura "rilevato/non rilevato".

Il corrispettivo inerente al presente rapporto di prova sarà fatturato a: INDAM Laboratori S.r.l., Via Redipuglia, 39 CASTEL MELLA

Il laboratorio Water & Life Lab S.r.l. è iscritto, con Decreto della Direzione Generale della Sanità numero 893 del 2 febbraio 2011, nel Registro della Regione Lombardia dei laboratori autorizzati ad effettuare analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari al numero progressivo 030016301004.

Il Laboratorio non considera l'arrotondamento del dato e l'incertezza di misura nel confronto con i limiti eventualmente applicati nel Rapporto di prova.

Qualora il campionamento non sia eseguito da Water & life lab i risultati riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono al campione così come ricevuto.

Il laboratorio declina la responsabilità relativa ai dati del campione forniti dal committente.

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova.

La riproduzione parziale del presente rapporto di prova non è consentita senza autorizzazione scritta del laboratorio.

Questo rapporto di prova è sottoscritto con firma digitale ai sensi della normativa vigente.

L'autenticità del Rapporto di prova è garantita dal file in formato .p7m che viene trasmesso contestualmente al presente documento

Responsabile di Laboratorio
P.I. Enio Belotti

dott.ssa Valentina Pezzini

Ordine dei Biologi della Lombardia
Sezione A
Iscrizione n°AA065445

Fine del rapporto di prova n° 24WL0028730

Pagina 1 di 1