

**Rapporto
di prova n°:**
201430443

Pagina 1\2

 Descrizione: **prodotto da forno**

Spettabile:

**ISTITUTO NAZIONALE DI FISICA NUCLEARE
VIA E. FERMI 40
00044 FRASCATI (RM)
ITALIA**

 Accettazione: **201404266**

 Data Prelievo: **10-dic-14**

 Data Arrivo Camp. **10-dic-14** Data Inizio Prova: **10-dic-14**

 Data Rapp. Prova: **19-dic-14** Data Fine Prova: **17-dic-14**

 Prelevato Presso: **BAR INTERNO . .**

 Prelevatore: **Alessio De Stefano - Personale ICQ**

 Mod.Campionam.: **MI 001 rev.2 ***

Descrizione	Bomba al cioccolato
Composizione (preparati)	Farina di grano tenero tipo 00, margarina vegetale, zucchero, strutto, lievito naturale, uova intere catA, latte scremato in polvere, sale, aromi, cioccolato emulsionanti E471, E322, E300
Temperatura al prelievo (°C)	4
Temperatura all'accettazione (°C)	4
Tipo di confezionamento	Sfuso
Data produzione/preparazione	10/12/14
Fornitore	Nonna Maria
Data fornitura	10/12/14
Reparto/Luogo	Vetrina del bar
Produttore	Nonna Maria

Prova	U.M	Risultato	L.Min.	L.Max.	V.G.
Metodo					
Microorganismi a 30°C UNI EN ISO 4833-1:2013. Prova eseguita su singola piastra	UFC/g	<100 (1)			<100
Coliformi NF V 08-050:2009	UFC/g	<10			<10
Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo ISO 16649-2:2001	UFC/g	<10			<10
Germi anaerobi solfito riduttori ISO 15213:2003	UFC/g	<10			<10
Clostridium perfringens UNI EN ISO 7937:2005	UFC/g	<10			<10
Listeria monocytogenes ISO 11290-1:1996/Amd 1:2004	ass/pres in 25g	assente			assente
Salmonella spp UNI EN ISO 6579:2008	ass/pres in 25g	assente			assente
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus ed altre specie) UNI EN ISO 6888-1:2004	UFC/g	<10			<10

(*) = Le prove così contrassegnate a fianco del risultato, non sono Accreditate da Accredia.

 ANALISI ESEGUITE PRESSO
Laboratorio I.C.Q. S.r.l.

 Via Caio Canuleio, 72 00174 ROMA (RM) Tel. e Fax 06-71587778
e-mail info@icq.it


LAB (TL) N° 0241

 Membro degli Accordi di Mutuo
Riconoscimento EA, IAF



Segue Rapporto
di prova n°

201430443

Pagina 2\2

Prova Metodo	U.M	Risultato	L.Min.	L.Max.	V.G.
-----------------	-----	-----------	--------	--------	------

Referente Tecnico

Nella Tucci

Responsabile prove chimiche e microbiologiche

Dott.ssa Patrizia Torresi

LABORATORIO ANALISI
CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE
I.C.Q. S.r.l.



Riferimenti di Legge Parametri

(1) - Valori di riferimento dettati dal cliente

- L.Min. , L.Max = limiti definiti dalla legislazione vigente;
 - V.G. = valori guida desunti da storico del laboratorio ICQ se non altrimenti indicato;
 - Unità di Misura: s.f. = su prodotto fresco, s.s. = su prodotto secco;
 - U = Incertezza estesa ottenuta con fattore di copertura K=2, livello di probabilità p=0.95.
- L'incertezza estesa per le prove microbiologiche è espressa come intervallo di confidenza con livello di probabilità del 95%;
- Il campione viene conservato nei locali del laboratorio dalla data di emissione del rapporto di prova per 7 giorni nel caso di campioni deperibili e per 15 giorni nel caso di campioni non deperibili;
 - I risultati si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova;
 - Il presente rapporto di prova può essere riprodotto solo per intero; la riproduzione parziale deve essere autorizzata con approvazione scritta del Laboratorio ICQ.

(*) = Le prove così contrassegnate a fianco del risultato, non sono Accreditate da Accredia.

ANALISI ESEGUITE PRESSO
Laboratorio I.C.Q. S.r.l.

Via Caio Canuleio, 72 00174 ROMA (RM) Tel. e Fax 06-71587778
e-mail info@icq.it



LAB (TL) N° 0241

Membro degli Accordi di Mutuo
Riconoscimento EA, IAF