

**Rapporto
di prova n°**
201417550

Pagina 1\2

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

 Accettazione: **201402178**

 Data Prelievo: **29-mag-14**

 Data Arrivo Camp. **29-mag-14**

 Data Inizio Prova: **29-mag-14**

 Data Rapp. Prova: **09-giu-14**

 Data Fine Prova: **05-giu-14**

 Prelevato Presso: **MENSA .**

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

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

Descrizione	Bruschetta pomodoro e mozzarella
Composizione (preparati)	Pane, Pomodori rossi, Mozzarella per pizza, Olio extravergine d'oliva, sale
Temperatura al prelievo (°C)	6
Temperatura all'accettazione (°C)	4,2
Tipo di confezionamento	Sfuso
Data produzione/preparazione	29/05/2014
Reparto/Luogo	Cucina
Produttore	Produzione propria

Prova Metodo	U.M	Risultato	L.Min.	L.Max.	V.G.
Microrganismi a 30°C UNI EN ISO 4833-1:2013. Prova eseguita su singola piastra	UFC/g	4,6 × 10³			1,0×10 ⁶
Coliformi NF V 08-050:2009	UFC/g	<10			1,0×10 ³
Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo ISO 16649-2:2001	UFC/g	<10			<10
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus ed altre specie) UNI EN ISO 6888-1:2004	UFC/g	<10			1,0×10 ²
Salmonella spp UNI EN ISO 6579:2008	ass/pres in 25g	assente			assente
Listeria monocytogenes ISO 11290-1:1996/Amd 1:2004	ass/pres in 25g	assente			assente
Clostridium perfringens UNI EN ISO 7937:2005	UFC/g	<10			<10

Referente Tecnico

Nella Tucci

Responsabile prove chimiche e microbiologiche

Dott.ssa Patrizia Torresi

LABORATORIO ANALISI
ALBO DEI BIOLOGI

(*) = 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°

201417550

Pagina 2/2

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

CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE
ICQ/1/1



- 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