

**Rapporto
di prova n°:**
201509824

Pagina 1\2

 Descrizione: **alimento cotto**
Spettabile:
**ISTITUTO NAZIONALE DI FISICA NUCLEARE
VIA E. FERMI 40
00044 FRASCATI (RM)
ITALIA**

 Accettazione: **201501687**

 Data Prelievo: **21-apr-15**

 Data Arrivo Camp. **21-apr-15**

 Data Inizio Prova: **21-apr-15**

 Data Rapp. Prova: **30-apr-15**

 Data Fine Prova: **28-apr-15**

 Prelevato Presso: **MENSA . .**

 Prelevatore: **Dario Puzzilli - personale ICQ**

 Mod.Campionam.: **PO 4.4 Rev.6 ***

Descrizione	Hamburger vegetale
Composizione (preparati)	Vegetali 26% (carote, sedano, rapa, porro, in proporzioni variabili), riso cotto (acqua, riso), pane (farina, lievito, sale), olio vegetale (olio di palma, olio di colza, olio di girasole), formaggio fuso (formaggio, acqua, burro, proteine del latte, sier
Temperatura al prelievo (°C)	78
Temperatura all'accettazione (°C)	67
Tipo di confezionamento	Sfuso
Data produzione/preparazione	21/04/15
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	<100			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

(*) = 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°

201509824

Pagina 2/2

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

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



- 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