

**Rapporto
di prova n°:**
201600146

Pagina 1\2

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

 Accettazione: **201600022**

 Data Prelievo: **08-gen-16**

 Data Arrivo Camp. **08-gen-16**

 Data Inizio Prova: **08-gen-16**

 Data Rapp. Prova: **15-gen-16**

 Data Fine Prova: **15-gen-16**

 Prelevato Presso: **MENSA . .**

 Prelevatore: **Leo Corsi - Personale ICQ**

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

Descrizione	Ortaiole agli spinaci
Composizione (preparati)	Carne di tacchino, pangrattato, acqua, sale, lievito di birra, curcuma, paprica, spinaci, olio di colza, farina di mais e frumento, formaggio, latte, amido di patata, sale iodato, amido di frumento, semola di grano duro, albume d'uovo, esaltatore di sapi
Temperatura al prelievo (°C)	79,3
Temperatura all'accettazione (°C)	65
Tipo di confezionamento	Sfuso
Data produzione/preparazione	08/01/2016
Reparto/Luogo	Cucina
Produttore	Lavorazione del 08/01/2016
Provenienza	Italia

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
Responsabile prove chimiche e microbiologiche

(*) = 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°

201600146

Pagina 2/2

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

Nella Tucci

Dott.ssa Patrizia Torresi

**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