

**Rapporto  
di prova n°:**
**201530747**

Pagina 1\2

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

 Accettazione: **201505521**

 Data Prelievo: **25-nov-15**

 Data Arrivo Camp. **25-nov-15** Data Inizio Prova: **25-nov-15**

 Data Rapp. Prova: **02-dic-15** Data Fine Prova: **02-dic-15**

 Prelevato Presso: **BAR INTERNO . .**

 Prelevatore: **Dario Puzzilli - personale ICQ**

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

Descrizione	<b>Cornetto al cioccolato</b>
Composizione (preparati)	<b>Farina di grano tenero tipo 00 e 0, farina integrale, margarina vegetale, zucchero, strutto, lievito naturale, uova intere cat. A, latte scremato in polvere, sale, uva sultanina, cioccolato fondente in gocce, aromi, emulsionanti E471, E322, agente di tra</b>
Temperatura al prelievo (°C)	<b>16</b>
Temperatura all'accettazione (°C)	<b>4</b>
Tipo di confezionamento	<b>Sfuso</b>
Data produzione/preparazione	<b>25/11/2015</b>
Fornitore	<b>Nonna Maria</b>
Data fornitura	<b>25/11/2015</b>
Reparto/Luogo	<b>Bancone bar</b>
Produttore	<b>Nonna Maria</b>

<b>Prova Metodo</b>	<b>U.M</b>	<b>Risultato</b>	<b>L.Min.</b>	<b>L.Max.</b>	<b>V.G.</b>
<b>Microrganismi a 30°C</b> UNI EN ISO 4833-1:2013. Prova eseguita su singola piastra	UFC/g	<b>7,0 × 10<sup>2</sup></b>			1,0×10 <sup>6</sup>
		numero stimato di microrganismi			
<b>Coliformi</b> NF V 08-050:2009	UFC/g	<b>&lt;10</b>			1,1×10 <sup>3</sup>
<b>Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo</b> ISO 16649-2:2001	UFC/g	<b>&lt;10</b>			<10
<b>Germi anaerobi solfito riduttori</b> ISO 15213:2003	UFC/g	<b>&lt;10</b>			<10
<b>Clostridium perfringens</b> UNI EN ISO 7937:2005	UFC/g	<b>&lt;10</b>			<10
<b>Listeria monocytogenes</b> ISO 11290-1:1996/Amd 1:2004	ass/pres in 25g	<b>assente</b>			assente
<b>Salmonella spp</b> UNI EN ISO 6579:2008	ass/pres in 25g	<b>assente</b>			assente
<b>Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus ed altre specie)</b> UNI EN ISO 6888-1:2004	UFC/g	<b>&lt;10</b>			1,0×10 <sup>2</sup>

(\*) = 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

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.**



- 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