

**Rapporto  
di prova n°:**
**201530736**

Pagina 1\2

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

 Accettazione: **201505520**

 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: **MENSA . .**

 Prelevatore: **Dario Puzzilli - personale ICQ**

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

Descrizione	<b>Baccalà al forno</b>
Composizione (preparati)	<b>Baccalà, sale, olio EVO, vino bianco</b>
Temperatura al prelievo (°C)	<b>74</b>
Temperatura all'accettazione (°C)	<b>65</b>
Tipo di confezionamento	<b>Sfuso</b>
Data produzione/preparazione	<b>25/11/2015</b>
Reparto/Luogo	<b>Cucina mensa</b>
Produttore	<b>Produzione propria</b>

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 <sup>6</sup>
Coliformi NF V 08-050:2009	UFC/g	<10			1,0×10 <sup>3</sup>
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 <sup>2</sup>
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**
**DEI BIOLOGI ALBA**

(\*) = 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°**201530736**

Pagina 2\2

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

**CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE**  
**ICQ/TL1**

- 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