

Rapporto di prova n° **25LA44752** del **18/07/2025**

Spettabile:
FOOD CONSULTING SRL
VIA ROMA, 69
24020 GORLE (BG)

Dati del campione forniti dal committente

Matrice: **Tampone ambientale**

Banco d'acciaio cucina

Relativo a: **Pa.Fo. S.r.l.**

Luogo di prelievo: **Bergamo**

Note / Ulteriori dati del campione: Prelievo del 14/07/2025 - superficie campionata
100 cm² - sanificata

N° di accettazione: **25LA44752**

Data di presentazione: **15/07/2025**

Data inizio prove: **15/07/2025**

Data fine prove: **18/07/2025**

Dati di campionamento forniti dal committente

Campionato da: **Committente**

Presentato da: **Committente**

Contenuto in: **Confezione originale**

Met. Campionamento: (°)

Analisi richieste: **Come sotto riportato**

Risultati analitici

| Parametro | U.M. | Risultato | Incertezza |
|---|---------------------|-----------|------------|
| Conta microrganismi mesofili ISO 18593:2018 (esclusi p.ti 7 e 8) + UNI EN ISO 4833-1:2022 | UFC/cm ² | 64 | 48 - 85 |

Note:

Il risultato, così come espresso in unità di misura, è stato ottenuto mediante ricalcolo effettuato sulla base della misura (area) che il cliente ha espressamente dichiarato di aver campionato, riportata nel documento di accompagnamento agli atti.

*Il responsabile laboratorio
microbiologico*

Dott.ssa Carla Teresa Ruffini
Ordine Biologi Lombardia
AA_044134

Documento con firma digitale del responsabile del laboratorio ai sensi della normativa vigente.

La direzione tecnica dei laboratori è a cura del dott. Liberale Formentini iscritto all'Ordine dei Chimici e Fisici della Provincia di Brescia al n° 118

Parametri chimici: il dato di incertezza, qualora riportato, si riferisce all'incertezza (U) calcolata considerando un livello di probabilità del 95% che corrisponde ad un fattore di copertura k=2. Per le determinazioni di residui/tracce che prevedono procedure di pretrattamento, il recupero è da intendersi compreso all'interno dei limiti di accettabilità specifici previsti dal metodo di prova o dalla normativa vigente; gli esiti analitici, se non diversamente indicato, non sono corretti per il fattore di recupero.

Parametri microbiologici: il dato di incertezza, qualora riportato, si riferisce all'incertezza composta calcolata come scarto tipo di riproducibilità intralaboratorio, moltiplicata per il fattore di copertura k=2, considerando il livello di probabilità del 95%, in accordo alla norma ISO 19036 o all'intervallo di confidenza calcolato a un livello di probabilità del 95%.

Per le prove microbiologiche quantitative i risultati sono emessi in accordo a quanto previsto dalle norme ISO 7218:2024 per gli alimenti e ISO 8199:2018 per le acque.

Per la matrice Acqua: <1 o <100 UFC/volume analizzato indica l'assenza di crescita di colonie in piastra alla prima diluizione utile (il valore <1 è da considerarsi come 0 per l'interpretazione dei limiti di legge).

(*): Le prove contrassegnate con l'asterisco non rientrano nell'accreditamento rilasciato a questo laboratorio da Accredia - l'Ente Italiano di Accreditamento.

(°): Il campionamento non eseguito da personale tecnico INDAM non è oggetto di accreditamento.

Indam Laboratori S.r.l.

(Groupe Carso) - Società unipersonale

Pagina 1 di 2

Laboratorio con sistema di gestione della qualità certificato secondo la norma
UNI EN ISO 9001:2015 da TÜV Rheinland Italia. Certificato n° 39000920506

Via Redipuglia 33/39
25030 Castel Mella (BS)
+39 030 2585203
info@indam.it
www.indam.it

Capitale sociale 100.000 € i.v.
C.F. / P. IVA 03379190980
r.e.a. n. 529364



LAB N° 0059 L

segue Rapporto di prova n° **25LA44752** del **18/07/2025**

Rapporto di prova valido ad ogni effetto di legge D. Lgs. n° 82 del 7 marzo 2005 e s.m.i.

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione esaminato e alle determinazioni richieste dal committente. Il laboratorio declina la responsabilità relativa ai dati del campione forniti dal committente. Qualora il campionamento non sia eseguito da Indam i risultati riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono al campione così come ricevuto. Eventuali controcampioni devono essere stati identificati dal laboratorio e dal committente. Il rapporto di prova viene emesso in un unico esemplare e non può essere riprodotto parzialmente salvo approvazione scritta del laboratorio. Copia del rapporto di prova viene conservata per anni cinque.

Laboratorio iscritto nel Registro Regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari ex DGR 266/2010 della Regione Lombardia n° prog. 030017302004.

Laboratorio iscritto con Decreto del Ministero per il Coordinamento della Ricerca Scientifica e Tecnologica nell'Albo dei Laboratori Esterni Pubblici e Privati Altamente Qualificati di cui all'art. 4 legge 46/82.

Fine del rapporto di prova