

RAPPORTO DI PROVA N° 24.PI00529.02307

Revisione N° 0

Data emissione: 21/03/2024

Pagina 1 di 1

SPETT.

Laboratori Aliveda srl
Via Karol Wojtyła, 19
56042 Pian di Laura- Crespina (PI)

Committente: Laboratori Aliveda srl

Tipologia: alimenti
Data ricevimento campione: 18/03/2024

Data prelievo 15/03/2024

Campionatore: Personale tecnico Committente

Procedura campionamento: Del Campionatore

Protocollo Campione: 24PI00529/2307 del 18/03/24

Data inizio prove: 18/03/2024 Data fine prove: 20/03/2024

Descrizione: Nutramis abbronzatura 120 cps lotto 24PF000249

Indagine eseguita	Risultato	Unità di misura	Metodo	LOQ	Note
Glutine R5	<3,1	mg/kg	MP-060R2/2020	3,1	

I risultati contenuti nel presente Rapporto si riferiscono esclusivamente al campione così come pervenuto in laboratorio

Responsabile del laboratorioDott.ssa Luisella Colombini
Ordine Biologi Toscana - Umbria
Albo Professionale N. ToU_A1580**Emissione autorizzata da**Dott. Nicola Ricci
Ordine Biologi Toscana - Umbria
Albo Professionale N. ToU_A1700

NOTE:

LOQ: Limite di quantificazione. LOD: Limite di rilevabilità.

N.R.: Non rilevato.

RIL.: Rilevato.

<"x" o ">"x" indicano rispettivamente un valore inferiore o superiore del campo di misura della prova.

Se non diversamente specificato le prove microbiologiche quantitative (escluso MPN) sono eseguite in singola replica e con due diluizioni consecutive conformemente alla norma ISO 7218:2007/Amd 1:2013 ed i valori di incertezza di misura estesa, stimati in conformità alla ISO 19036, con fattore di copertura k=2 e un limite di confidenza del 95%, sono assunti uguali a 2 volte la deviazione standard di riproducibilità intralaboratorio.

Per le prove microbiologiche su matrici acqua l'incertezza estesa riportata è stata stimata in accordo alla norma ISO 8199 riferiti ad un intervallo di confidenza del 95 %, con fattore di copertura k=2.

Per le prove chimiche i valori di incertezza estesa sono riferiti ad un intervallo di confidenza del 95% con fattore di copertura k=2.

Campionamento con tampone: il risultato, così come espresso in unità di misura, è stato ottenuto mediante ricalcolo effettuato sulla base della misura espressamente dichiarata da chi ha eseguito il campionamento.

Giudizio di conformità: la regola decisionale applicata alle valutazioni di conformità, in mancanza di regolamenti, norme o specifiche del Cliente, non tiene di conto dell'incertezza di misura, con una probabilità massima del rischio che la decisione sia corretta o errata del 50% (ILAC-G8:06/2019).

I risultati forniti non sono corretti con il recupero (Rec) ove espresso.

Il laboratorio si assume la responsabilità di tutte le informazioni presentate nel rapporto, tranne quando queste sono fornite dal cliente. Il laboratorio declina ogni responsabilità relativamente ai dati forniti dal cliente. I dati forniti dal cliente sono anagrafica cliente, descrizione campione, luogo prelievo, dettagli di campionamento.

I risultati contenuti nel presente rapporto si riferiscono esclusivamente al/ai campione/i provato/i.

Nel caso il campionamento non sia effettuato dal personale del laboratorio, i risultati ottenuti si considerano riferiti al campione così come ricevuto.

Il presente rapporto non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del laboratorio.

Laboratorio iscritto ad "Elenco dei laboratori che effettuano analisi per l'Autocontrollo delle industrie alimentari della Regione Toscana" con n. 014.

FINE RAPPORTO DI PROVA

Mod. PS.001.A.PI Redatto: L. Colombini Verificato: N. Ricci Approvato N. Ricci Rev 1 Ed 1 23/09/2021