

**LABORATORIO ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE
ALIMENTI E ACQUE
CONSULENZA E AUDITING SETTORE ALIMENTARE E G.D.O.**

LAB n° 0301 L
**Membro degli Accordi di Mutuo
Riconoscimento EA, IAF e ILAC**

Centallo, 18/03/2019

Cod. Accettazione: 1505 / 2019

**Spett.le
ALPICLIMA s.r.l.**

Accettazione Campione: 13/03/2019

Inizio analisi: 13/03/2019

Fine analisi: 18/03/2019

Viale della Rimembranza 8/3
12084 MONDOVI

CN

Campionamento: a cura del cliente

Rapporto di Prova n° 1497 / 2019

Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente. I risultati riportati sul presente rapporto sono rappresentativi solo per il campione sottoposto a prova. Le prove sono effettuate su piastra singola anche per i metodi che prevedono la piastra doppia, in accordo alla UNI EN ISO 7218:2013

Descrizione Campione:

Vs. campione ACQUA FRIZZANTE FONTANA CAVALLERMAGGIORE prelevato il 13/03/2019 n° ordine 19/525 e da Voi inviato il 20/02/2019.

Parametri Microbiologici

Cod.	Parametro	Risultato	U.M.	Limite di legge
452	Conta Batteri coliformi UNI EN ISO 9308-1:2017	0	UFC/100 ml	0
453	Conta Escherichia coli UNI EN ISO 9308-1:2017	0	UFC/100 ml	0
454	Conta Enterococchi intestinali ISO 7899-2: 2000	0	UFC/100 ml	0
455	Clostridium perfringens (spore comprese) (Conta) * DLgs n°31 02/02/2001 GU n°52 03/03/2001	0	UFC/100 ml	
457	Conta di microrganismi vitali a 36°C UNI EN ISO 6222: 2001	< 1	UFC / ml	
458	Conta di microrganismi vitali a 22°C UNI EN ISO 6222: 2001	< 1	UFC / ml	

* Non accreditato ACCREDIA

Note: I valori di parametro esaminati risultano CONFORMI alle disposizioni previste dall'allegato 1 parte A (parametri microbiologici) e C (parametri indicatori) del D.Lgs. n°31 del 02/02/2001. Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.

Il responsabile Sez.
Microbiologica

Dr.ssa Marina Franchi

Il Direttore Tecnico

Dr. Adriano Sarale


