



RAPPORTO DI PROVA N° 236469/04

SPETT.
ECCELLENZE MOLISANE GROUP S.R.L.
VIALE 3 MARZO 1970, 110
86170 ISERNIA (IS)

Data emissione 25/10/2023

Tipo campione Alimenti
Data ricevimento campione 09/05/2023
Luogo del prelievo Laboratorio **Data prelievo** 09/05/2023 **Ora** 14:00
Campionatore Dott. Daniele Marchetta - Tecnico Laboratorio NIRO S.r.l.
Procedura di campionamento PO 7.3 rev. 10**
Condizione del campione/Sigilli Condizione del campione conforme
Temperatura di accettazione -18 °C
Conservazione campione Conservato a - 18°C

Protocollo Campione 236469/4 del 09/05/23
Etichetta/Lotto BASE FOCACCIA P:08/05/2023 - ANALISI DI SHELF LIFE A T75%

Indagine eseguita <i>Data inizio prova - Data fine prova</i>	Risultato	U.M	Metodo	Limiti	Rif. Legislativo	Incertezza
Conta Microrganismi a 30°C 20/09/23 -23/09/23	1.100	UFC/g	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022			[800;1.500]
Conta Escherichia Coli beta-glucuronidasi positivo 20/09/23 -21/09/23	< 10	UFC/g	ISO 16649-2:2001			n/a
Conta Lieviti 20/09/23 -25/09/23	< 100	UFC/g	ISO 21527-2:2008			n/a
Conta Muffe 20/09/23 -25/09/23	< 100	UFC/g	ISO 21527-2:2008			n/a
Conta Coliformi Totali a 30°C 20/09/23 -21/09/23	< 10	UFC/g	ISO 4832:2006			n/a
Conta Bacillus Cereus 20/09/23 -21/09/23	< 100	UFC/g	MI 016/12 rev. 2 del 2015			n/a
Ricerca Listeria monocytogenes 20/09/23 -24/09/23	Assente in 25 g	presenza/ assenza	ISO 11290-1:2017	assente in 25g	CE1441_7	
Ricerca Salmonella spp. 20/09/23 -23/09/23	Assente in 25g	presenza/ assenza	ISO 6579-1:2017 (escluso p.to 9.5.6 e Annex D)/ Amd.1:2020	assente in 25g	CE1441_7	
Conta Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) 20/09/23 -22/09/23	< 100	UFC/g	UNI EN ISO 6888-1:2021			n/a
Attività dell'acqua* 20/09/23 -20/09/23	0,79		ISO 18787: 2017			



SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 236469/04

Indagine eseguita Data inizio prova - Data fine prova	Risultato	U.M	Metodo	Limiti	Rif. Legislativo	Incertezza
pH 20/09/23 -20/09/23	5,79	unità di pH	AOAC 981.12.1982			± 0,02
Rancidità* 20/09/23 -20/09/23	negativa	positiva/ negativa	Saggio di Kreiss			
Caratteristiche organolettiche* 20/09/23 -20/09/23			Analisi sensoriale			
Colore	Tipico ambrato					
Odore	Tipico di prodotto da forno					
Sapore	Gradevole					
Aspetto	Tipico del prodotto					
Consistenza	Tipica del prodotto					

(*) Prova non accreditata da ACCREDIA

(**) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

Rif. Legislativo

(CE1441_7) = REGOLAMENTO (CE) N. 1441/2007 DELLA COMMISSIONE del 5 dicembre 2007 che modifica il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente senza approvazione scritta da parte del Laboratorio Niro SRL. I risultati riportati sul presente rapporto di prova si riferiscono al solo campione sottoposto a prova. Il laboratorio è responsabile delle informazioni riportate nel rapporto di prova ad eccezione di quelle fornite dal Cliente: dati amministrativi e, nel caso in cui il campionamento non è effettuato dal laboratorio, dati identificativi del campione e di campionamento; in tal caso i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto dal cliente ed il laboratorio non è responsabile delle informazioni fornite dal cliente che possono influenzare la validità dei risultati. I campioni analizzati sono conservati nei locali del Laboratorio per 12 ore dalla data di fine analisi, salvo diversa richiesta del cliente o prescrizioni normative specifiche. I campioni sottoposti ad analisi che modificano le caratteristiche originarie (es. analisi distruttive o microbiologiche, campioni deperibili) saranno eliminati dopo l'analisi; U.M. = unità di misura; Incertezza = Incertezza estesa (U), calcolata con fattore di copertura k=2, livello di fiducia p=95%; n/a = non applicabile; nd = non determinato. Per le prove microbiologiche su matrici alimentari, l'incertezza di misura è calcolata come da ISO 19036:2019; le prove microbiologiche di tipo quantitativo vengono effettuate su piastra singola come da ISO 7218:2007/Amd 1:2013; per la ricerca/conta di Listeria Monocytogenes, l'incubazione dei terreni selettivi viene effettuata alla temperatura di 37°C ± 1°C come da metodo di prova ISO 11290-1:2017/ISO 11290-2:2017; per la conta Stafilococchi coagulasi positivi su matrici alimentari, l'incubazione dei terreni selettivi viene effettuata alla temperatura di 37°C ± 1°C come da metodo di prova UNI EN ISO 6888-1:2021; LD: limite di rilevabilità, individua un intervallo di confidenza dello zero ad un livello di probabilità del 99%. □ LQ: limite di quantificazione; "n.r.": non rilevato, indica un valore inferiore a LD; "tracce": indica un valore compreso tra LD e LQ, tale valore è puramente indicativo; R = Recupero: I recuperi associati alle prove del laboratorio sono stati calcolati e verificati in conformità ai criteri di accettabilità definiti nelle normative e guide di riferimento (es. Prova Pesticidi e fitofarmaci UNI EN 15662:2018 - rif. Document SANTE 11312/2021 tab.4: intervallo di accettabilità recupero 70 - 120%) o nei metodi interni sviluppati e validati dal laboratorio. I recuperi non sono utilizzati per correggere il calcolo dei risultati. Nel caso delle prove microbiologiche su matrice Acque l'incertezza estesa (U) viene calcolata secondo la ISO 29201:2012; per le prove su cui non c'è stata la possibilità di calcolare l'incertezza estesa (U), viene considerato il calcolo dell'intervallo di confidenza secondo l'Informativa ANNEX B della ISO 8199:2018.

----- Fine Rapporto di Prova -----

Dott. Roberto Ciocca

Responsabile
Laboratorio Chimico

Dott.ssa Federica Niro

Responsabile
Laboratorio Microbiologico

Dott. Marco Penta

Responsabile
Laboratorio Ambientale

**Il Responsabile del
Laboratorio**

T. A. Antonio Niro