



ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



LAB N° 1129

LABORATORIO ACCREDITATO
AI SENSI DELLA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC

LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO
REGIONALE PER L'AUTOCONTROLLO
N. 17/06/LAB

Laboratorio con sistema di
qualità certificato secondo la
norma
UNI EN ISO 9001:2008

DIRETTORE TECNICO:
Dott. DAVIDE COLANGELO -

- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

RAPPORTO DI PROVA N° 10804/18

Data emissione: 27/12/18

SPETT.
AMBRO ALIMENTA S.R.L.S.
POTENZA
85100 POTENZA (PZ)

Tipo campione Tamponi su superfici
 Data ricevimento campione 21/12/2018
 Ubicazione prelievo Cucina mensa scolastica - TITO - PZ
 Data prelievo 21/12/2018 Ora 10:00
 Prelevatore Committente - Dott.ssa Mongiello
 Procedura di Prelievo Campionamento secondo ISO 18593:2004**
 Lotto / Scadenza -
 Data Accettazione 21/12/2018
 Rif. Scheda Prelievo 14/C46 21/12/2018

Punto di Prelievo(*) Tavolo da lavoro

Prova Eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Limiti	Rif.	Incertezza [L;LS]	Data inizio Data Fine
Conta dei Coliformi a 37 °C	<0,1	u.f.c / cm ²	ISO 18593:2004(esclusi p.ti 6 e 7)+ ISO 4832:2006	≤ 10	(18)	[3-14]	21/12/2018 22/12/2018
Fase: Sanificazione Area:100 cm ² Tecnica:Tampone							
Conta dei microrganismi a 30 °C	6	u.f.c / cm ²	ISO18593:2004(esclusi p.ti 6 e 7)+UNI EN ISO 4833-1:2013	≤ 100	(18)	[3-14]	21/12/2018 24/12/2018
Fase: Sanificazione Area:100 cm ² Tecnica:Tampone							

(**) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

Riferimenti / Note Legislative

(18) Manuale Giuridico-Tecnico per la Ristorazione Colettiva- Ferrari-Iacconi

Punto di Prelievo(*) Affettatrice

Prova Eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Limiti	Rif.	Incertezza [L;LS]	Data inizio Data Fine
Conta dei Coliformi a 37 °C	<0,1	u.f.c / cm ²	ISO 18593:2004(esclusi p.ti 6 e 7)+ ISO 4832:2006	≤ 10	(18)		21/12/2018 22/12/2018
Fase: Sanificazione Area:100 cm ² Tecnica:Tampone							
Conta dei microrganismi a 30 °C	45	u.f.c / cm ²	ISO18593:2004(esclusi p.ti 6 e 7)+UNI EN ISO 4833-1:2013	≤ 100	(18)	[19-110]	21/12/2018 24/12/2018
Fase: Sanificazione Area:100 cm ² Tecnica:Tampone							

(**) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

Riferimenti / Note Legislative

(18) Manuale Giuridico-Tecnico per la Ristorazione Colettiva- Ferrari-Iacconi

I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio.
 Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio.
 U.M. unità di misura ; Rif. = Riferimento secondo Normativa Vigente e/o Valore Bibliografico stabilito in accordo tra Laboratorio e Cliente. N.D.= Non Determinato ; L.I.= Limite Inferiore; L.S.= Limite Superiore; m = valore Minimo; M = valore Massimo = numero di unità che costituiscono il campione; c = numero di unità campionarie i cui valori si stimano tra m e M.
 Incertezza: Ai risultati delle prove chimiche è associata l'incertezza estesa di misura espressa in valore naturale e nelle stesse unità di misura, con la probabilità del 95% e un fattore di copertura K=2.
 Per i risultati delle prove microbiologiche, l'incertezza di misura è espressa nelle stesse unità di misura e come intervallo di fiducia, cioè come limite inferiore e superiore all'interno dei quali è compreso il valore atteso dell'analisi, con la probabilità del 95% ed un Fattore di copertura K=2.R%= percentuale di recupero, il recupero riportato nel seguente RDP non viene applicato ai risultati riscontrati in analisi. L.Q = Limite di rilevabilità per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre. (*) Come da Piano di Campionamento concordato con il cliente nel contratto in vigore.
 Il valore di ogni parametro si ritiene accettabile se: il valore è uguale o minore a m; il valore è compreso tra m e M; il valore è inferiore a M.



ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



LAB N° 1129

LABORATORIO ACCREDITATO
AI SENSI DELLA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC

LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO
REGIONALE PER L'AUTOCONTROLLO
N. 17/06/LAB

Laboratorio con sistema di
qualità certificato secondo la
norma
UNI EN ISO 9001:2008

DIRETTORE TECNICO:
Dott. DAVIDE COLANGELO -

- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 10804/18

Data emissione: 27/12/18

Condizioni Ambientali di Prelievo: IDONEE (Rif. POL 03/Rev.06) Procedura presentazione dei rapporti di prova.

Il Resp. Laboratorio (Microbiologico)

Dott.ssa Natalia Tarantino

Mod. S7 Rev. 03.06/06/2016



Il Direttore Tecnico

Dott. Davide Colangelo

Biologo

Pagina 2 di 2

Sede Legale: Zona industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ) Cod. Fisc. e P. IVA n° 01404740761 - Capitale sociale € 25.823,00 (i.v.)

Uffici Amministrativi e Laboratorio: Zona Industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ)

Sito internet: www.ecoalimentsrl.it - email: info@ecoalimentsrl.it Tel. 0971/99.40.21 - Fax 0971.99.41.82



ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



LAB N° 1129

LABORATORIO ACCREDITATO
AI SENSI DELLA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC

LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO
REGIONALE PER L'AUTOCONTROLLO
N. 17/06/LAB

Laboratorio con sistema di
qualità certificato secondo la
norma
UNI EN ISO 9001:2008

DIRETTORE TECNICO:
Dott. DAVIDE COLANGELO -

- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

RAPPORTO DI PROVA N° 10803/18

Data emissione: 27/12/18

SPETT.
AMBRO ALIMENTA S.R.L.S.
POTENZA
85100 POTENZA (PZ)

Tipo campione: Prodotti Lattiero Caseari - Latte Trattato Termicamente
 Data ricevimento campione: 21/12/2018
 Descrizione campione: Mozzarella
 Ubicazione prelievo: Cucina mensa scolastica - TITO SCALO - PZ

Data prelievo 21/12/2018 Ora 10:00

Prelevatore: Committente - Dott.ssa Mongiello
 Procedura di Prelievo: NON Specificata**
 Lotto / Scadenza: 21/12
 Data Accettazione: 21/12/2018
 Rif. Scheda Prelievo: 13/C46 21/12/2018

Punto di Prelievo(*) Cucina mensa

Prova Eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Limiti	Rif.	Data inizio Data Fine
Conta di Stafilococchi Coagulabili Positivi a 37°C	<10	u.f.c./g	UNI EN ISO 6888-2:2004	[100 - 1.000]	(04)	21/12/2018 23/12/2018
Conta di Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva	<10	u.f.c./g	UNI ISO 16649-2:2010	[100 - 1.000]	(04)	21/12/2018 22/12/2018
Ricerca di Listeria Monocytogenes	Assente	pres. - ass./25 g	UNI EN ISO 11290-1:2017	Assente	(04)	21/12/2018 26/12/2018

(**) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

Riferimenti / Note Legislative

(04) Regolamento (CE) n. 2073/2005 e s.m.i.

I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio.
 Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio.
 U.M. unità di misura; Rif. = Riferimento secondo Normativa Vigente e/o Valore Bibliografico stabilito in accordo tra Laboratorio e Cliente. N.D.= Non Determinato; L.I.= Limite Inferiore; L.S.= Limite Superiore; m = valore Minimo; M = valore Massimo = numero di unità che costituiscono il campione; c = numero di unità campionarie i cui valori si stimano tra m e M.
 Incertezza=Al risultato delle prove chimiche è associata l'incertezza estesa di misura espressa in valore naturale e nelle stesse unità di misura con la probabilità del 95% e un fattore di copertura K=2.
 Per i risultati delle prove microbiologiche, l'incertezza di misura è espressa nelle stesse unità di misura e come intervallo di fiducia, cioè come limite inferiore e superiore all'interno dei quali è compreso il valore atteso dell'analisi, con la probabilità del 95% ed un Fattore di copertura K=2.R%= percentuale di recupero, il recupero riportato nel seguente RDP non viene applicato ai risultati riscontrati in analisi. LQ = Limite di rilevabilità per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre. (*) Come da Piano di Campionamento concordato con il cliente nel contratto in vigore.
 Il valore di ogni parametro si ritiene accettabile se: il valore è uguale o minore a m; il valore è compreso tra m e M; il valore è inferiore a M.
 Condizioni Ambientali di Prelievo: IDONEE (Rif. POL 03/Rev.06) Procedura presentazione dei rapporti di prova.

Il Resp. Laboratorio (Microbiologico)

Dott.ssa Natalia Tarantino



Il Direttore Tecnico

Dott. Davide Colangelo

Biologo



Mod. S7 Rev. 03 06/06/2016

Pagina 1 di 1

Sede Legale: Zona industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ) Cod. Fisc. e P. IVA n° 01404740761 - Capitale sociale € 25.823,00 (i.v.)

Uffici Amministrativi e Laboratorio: Zona Industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ)

Sito internet: www.ecoalimentasrl.it - email: info@ecoalimentasrl.it Tel. 0971/99.40.21 - Fax 0971.99.41.82



ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



LAB N° 1129

LABORATORIO ACCREDITATO
AI SENSI DELLA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC

LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO
REGIONALE PER L'AUTOCONTROLLO
N. 17/06/LAB

Laboratorio con sistema di
qualità certificato secondo la
norma
UNI EN ISO 9001:2008

DIRETTORE TECNICO:
Dott. DAVIDE COLANGELO -

- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità c/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

RAPPORTO DI PROVA N° 10802/18

Data emissione: 27/12/18

SPETT.
AMBRO ALIMENTA S.R.L.S.
POTENZA
85100 POTENZA (PZ)

Tipo campione	Tamponi su superfici					
Data ricevimento campione	21/12/2018					
Ubicazione prelievo	Cucina mensa scolastica - TITO SCALO - PZ			Data prelievo 21/12/2018		Ora 10:00
Prelevatore	Committente - Dott.ssa Mongiello					
Procedura di Prelievo	Campionamento secondo ISO 18593:2004**					
Lotto / Scadenza	-					
Data Accettazione	21/12/2018					
Rif. Scheda Prelievo	13/C46 21/12/2018					
Punto di Prelievo(*)	Mano operatore					

Prova Eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Limiti	Rif.	Data inizio Data Fine
Conta dei Coliformi a 37 °C	<10	u.f.c / Tamponi	ISO 18593:2004(esclusi p.ti 6 e 7)+ ISO 4832:2006	≤ 10	(18)	21/12/2018 22/12/2018
Fase: Sanificazione Tecnica:Tampone						
Conta dei microrganismi a 30 °C	Presenti ma <40	u.f.c / Tamponi	ISO18593:2004(esclusi p.ti 6 e 7)+UNI EN ISO 4833-1:2013	≤ 100	(18)	21/12/2018 24/12/2018
Fase: Sanificazione Tecnica:Tampone						

(**) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

Riferimenti / Note Legislative

(18) Manuale Giuridico-Tecnico per la Ristorazione Colettiva- Ferrari-Iacconi

Punto di Prelievo(*) Affettatrice

Prova Eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Limiti	Rif.	Data inizio Data Fine
Conta dei Coliformi a 37 °C	<0,1	u.f.c / cm ²	ISO 18593:2004(esclusi p.ti 6 e 7)+ ISO 4832:2006	≤ 10	(18)	21/12/2018 22/12/2018
Conta dei microrganismi a 30 °C	52	u.f.c / cm ²	ISO18593:2004(esclusi p.ti 6 e 7)+UNI EN ISO 4833-1:2013	≤ 100	(18)	21/12/2018 24/12/2018

(**) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

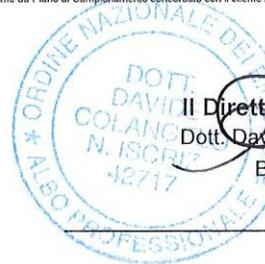
Riferimenti / Note Legislative

(18) Manuale Giuridico-Tecnico per la Ristorazione Colettiva- Ferrari-Iacconi

I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio.
Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio.
U.M. unità di misura; Rif. = Riferimento secondo Normativa Vigente e/o Valore Bibliografico stabilito in accordo tra Laboratorio e Cliente. N.D.= Non Determinato; L.I.= Limite Inferiore; L.S.= Limite Superiore; m = valore Minimo; M = valore Massimo = numero di unità che costituiscono il campione; c = numero di unità campionarie i cui valori si stimano tra m e M.
Incertezza=Al risultato delle prove chimiche è associata l'incertezza estesa di misura, espressa in valore naturale e nelle stesse unità di misura con la probabilità del 95% e un fattore di copertura K=2.
Per i risultati delle prove microbiologiche, l'incertezza di misura è espressa nelle stesse unità di misura e come intervallo di fiducia, cioè come limite inferiore e superiore all'interno del quale è compreso il valore atteso dell'analisi, con la probabilità del 95% ed un Fattore di copertura K=2.R%= percentuale di recupero, il recupero riportato nel seguente RDP non viene applicato ai risultati riscontrati in analisi. L.O = Limite di rilevabilità per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre. (*) Come da Piano di Campionamento concordato con il cliente nel contratto in vigore.
Il valore di ogni parametro si ritiene accettabile se: il valore è uguale o minore a m; il valore è compreso tra m e M, il valore è inferiore a M.
Condizioni Ambientali di Prelievo: IDONEE (Rif. POL 03/Rev.06) Procedura presentazione dei rapporti di prova.

Il Resp. Laboratorio (Microbiologico)

Dott.ssa Natalia Tarantino



Il Direttore Tecnico

Dott. Davide Colangelo

Biologo

Mod. S7 Rev. 03 06/06/2016

Pagina 1 di 1

Sede Legale: Zona industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ) Cod. Fisc. e P. IVA n° 01404740761 - Capitale sociale € 25.823,00 (i.v.)

Uffici Amministrativi e Laboratorio: Zona Industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ)

Sito internet: www.ecoalimentasrl.it - email: info@ecoalimentasrl.it Tel. 0971/99.40.21 - Fax 0971.99.41.82