



# 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° 5378/19

Data emissione: 26/06/19

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

Tipo campione: Prodotti Alimentari Cotti  
 Data ricevimento campione: 21/06/2019  
 Descrizione campione: Bocconcini di Tacchino  
 Ubicazione prelievo: Cucina mensa scolastica - TITO - PZ  
 Prelevatore: Committente - Dott. ssa Tiziana Piccinino  
 Procedura di Prelievo: NON Specificata\*\*  
 Lotto / Scadenza: -  
 Data Accettazione: 21/06/2019  
 Rif. Scheda Prelievo: 16/CL2 21/06/2019

Data prelievo 21/06/2019

Ora 08:50

Punto di Prelievo(\*) Cucina

Prova Eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Limiti	Rif.	Incertezza [L;LS]	Data inizio Data Fine
Conta dei microrganismi a 30 °C	110	u.f.c./g	UNI EN ISO 4833-1:2013	[ 100.000 - 1.000.000 ]	(05)	[31-390]	21/06/2019 24/06/2019
Ricerca di Salmonella spp.	Assente	pres. - ass./25 g	UNI EN ISO 6579-1:2017	Assente	(05)		21/06/2019 24/06/2019
Conta dei Coliformi a 37 °C	<10	u.f.c. / g	ISO 4832:2006				21/06/2019 22/06/2019

(\*\*) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

^ Risultato fuori dai limiti di riferimento

### Riferimenti / Note Legislative

(05) Determinazione della Regione Piemonte n°780 del 18/10/2011 Allegato B.

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

Il Resp. Laboratorio (Microbiologico)

Dott.ssa Natalia Tarantino

*Natalia Tarantino*

Mod. S7 Rev. 03/06/2016

Il Direttore Tecnico

Dott. Davide Colangelo

Biologo



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](http://www.ecoalimentasrl.it) - email: [info@ecoalimentasrl.it](mailto: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 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° 5379/19

Data emissione: 26/06/19

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

Tipo campione: Prodotti Alimentari Freddi  
 Data ricevimento campione: 21/06/2019  
 Descrizione campione: Insalata  
 Ubicazione prelievo: Cucina mensa scolastica - TITO - PZ  
 Prelevatore: Committente - Dott. ssa Tiziana Piccininno  
 Procedura di Prelievo: NON Specificata\*\*  
 Lotto / Scadenza: -  
 Data Accettazione: 21/06/2019  
 Rif. Scheda Prelievo: 16/CL2 21/06/2019

Data prelievo 21/06/2019 Ora 8:50

Prova Eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Limiti	Rif.	Incertezza [LI;LS]	Data inizio Data Fine
Conta dei microrganismi a 30 °C	820	u.f.c./ g	UNI EN ISO 4833-1:2013	≤ 1.000.000	(19)	[260-2400]	21/06/2019 24/06/2019
Conta di Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva	<10	u.f.c./ g	UNI ISO 16649-2:2010	≤ 100	(04)		21/06/2019 22/06/2019
Ricerca di Salmonella spp.	Assente	pres. - ass./25 g	UNI EN ISO 6579-1:2017	Assente	(05)		21/06/2019 24/06/2019

(\*\*) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

## Riferimenti / Note Legislative

- (04) Regolamento (CE) n. 2073/2005 e s.m.i.  
 (05) Determinazione della Regione Piemonte n°780 del 18/10/2011 Allegato B.  
 (19) La verifica analitica in regime di autocontrollo nella ristorazione collettiva, nel periodo 2012-2014

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.  
 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 ROP 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.  
 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 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](http://www.ecoalimentasrl.it) - email: [info@ecoalimentasrl.it](mailto: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 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° 5380/19

Data emissione: 26/06/19

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

Tipo campione: Prodotti Alimentari Cotti  
 Data ricevimento campione: 21/06/2019  
 Descrizione campione: Bocconcini di Tacchino  
 Ubicazione prelievo: Cucina mensa scolastica - TITO SCALO - PZ  
 Prelevatore: Committente - Dott. ssa Tiziana Piccinino  
 Procedura di Prelievo: NON Specificata\*\*  
 Lotto / Scadenza: -  
 Data Accettazione: 21/06/2019  
 Rif. Scheda Prelievo: 17/CL2 21/06/2019

Data prelievo 21/06/2019

Ora 8:00

Prova Eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Limiti	Rif.	Incertezza [LI;LS]	Data inizio Data Fine
Conta dei microrganismi a 30 °C	140	u.f.c./g	UNI EN ISO 4833-1:2013	[ 100.000 - 1.000.000 ]	(05)	[39-470]	21/06/2019 24/06/2019
Ricerca di Salmonella spp.	Assente	pres. - ass./25 g	UNI EN ISO 6579-1:2017	Assente	(05)		21/06/2019 24/06/2019
Conta dei Coliformi a 37 °C	<10	u.f.c. / g	ISO 4832:2006				21/06/2019 22/06/2019

(\*\*) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

^ Risultato fuori dai limiti di riferimento

### Riferimenti / Note Legislative

(05) Determinazione della Regione Piemonte n°780 del 18/10/2011 Allegato B.

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.

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 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. 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.

Condizioni Ambientali di Prelievo: IDONEE (Rif. POL 03/Rev.05) Procedura presentazione dei rapporti di prova.

Il Resp. Laboratorio (Microbiologico)

Dott.ssa Natalia Tarantino

NATALIA  
ISCRIZIONE  
ALBO

Mod. S7 Rev. 03/06/2016

Il Direttore Tecnico

Dott. Davide Colangelo

Biologo



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](http://www.ecoalimentasrl.it) - email: [info@ecoalimentasrl.it](mailto: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 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° 5381/19

Data emissione: 26/06/19

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

Tipo campione: Prodotti Alimentari Freddi  
 Data ricevimento campione: 21/06/2019  
 Descrizione campione: Insalata  
 Ubicazione prelievo: Cucina mensa scolastica - TITO SCALO - PZ  
 Prelevatore: Committente - Dott. ssa Tiziana Piccinino  
 Procedura di Prelievo: NON Specificata\*\*  
 Lotto / Scadenza: -  
 Data Accettazione: 21/06/2019  
 Rif. Scheda Prelievo: 17/CL2 21/06/2019

Data prelievo 21/06/2019

Ora 8:00

Prova Eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Limiti	Rif.	Incertezza [LI;LS]	Data inizio Data Fine
Conta dei microrganismi a 30 °C	700	u.f.c./g	UNI EN ISO 4833-1:2013	≤ 1.000.000	(19)	[240-2.000]	21/06/2019 24/06/2019
Conta di Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva	<10	u.f.c./g	UNI ISO 16649-2:2010	≤ 100	(04)		21/06/2019 22/06/2019
Ricerca di Salmonella spp.	Assente	pres. - ass./25 g	UNI EN ISO 6579-1:2017	Assente	(05)		21/06/2019 24/06/2019

(\*\*) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

## Riferimenti / Note Legislative

- (04) Regolamento (CE) n. 2073/2005 e s.m.i.  
 (05) Determinazione della Regione Piemonte n°780 del 18/10/2011 Allegato B.  
 (19) La verifica analitica in regime di autocontrollo nella ristorazione collettiva, nel periodo 2012-2014

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.  
 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.  
 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



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](http://www.ecoalimentasrl.it) - email: [info@ecoalimentasrl.it](mailto: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 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° 5382/19

Data emissione: 26/06/19

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

Tipo campione Tamponi su superfici  
 Data ricevimento campione 21/06/2019  
 Ubicazione prelievo Panificio Pagliuca - 85051 BELLA (PZ)  
 Data prelievo 21/06/2019 Ora 11:00

Prelevatore Committente - Dott. ssa Tiziana Piccinino  
 Procedura di Prelievo Campionamento secondo ISO 18593:2004\*\*  
 Lotto / Scadenza -  
 Data Accettazione 21/06/2019  
 Rif. Scheda Prelievo 21//CL4 21/06/2019

Punto di Prelievo(\*) Tavolo da lavoro

Prova Eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Limiti	Rif.	Incertezza [LI;LS]	Data inizio Data Fine
Conta di Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva Fase: Sanificazione Area:100 cm2 Tecnica:Tampone	<0,1	u.f.c./ cm <sup>2</sup>	ISO 18593:2004 (esclusi p.ti 6 e 7)+ISO 16649-2:2010				21/06/2019 22/06/2019
Conta dei microrganismi a 30 °C Fase: Sanificazione Area:100 cm2 Tecnica:Tampone	3	u.f.c./ cm <sup>2</sup>	ISO18593:2004(esclusi p.ti 6 e 7)+UNI EN ISO 4833-1:2013	≤ 100	(18)	[1-8]	21/06/2019 24/06/2019

(\*\*) 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.  
 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. 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.  
 Condizioni Ambientali di Prelievo: IDONEE (Rif. PDL 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.ecoalimentosrl.it](http://www.ecoalimentosrl.it) - email: [info@ecoalimentosrl.it](mailto:info@ecoalimentosrl.it) Tel. 0971/99.40.21 - Fax 0971.99.41.82