

Rapporto di prova n° **21LA06030** del **26/02/2021**Spettabile:
**SODEXO ITALIA SPA - DIVISIONE SCUOLE
NORD-EST
VIA F. GRACCHI, 36 PALAZZINA B
20092 CINISELLO BALSAMO (MI)***Dati del campione forniti dal committente*Matrice: **Alimento****Filetti di platessa surgelati**Relativo a: **IT003988 - Centro Cottura e Refettorio**Luogo di prelievo: **Bazzano (PR)**

Note / Ulteriori dati del campione: /

N° di accettazione: **21LA06030**
Data di presentazione: **17/02/2021**
Data inizio prove: **17/02/2021**
Data fine prove: **25/02/2021***Dati di campionamento*Campionato da: **ns personale**Presentato da: **ns personale**Contenuto in: **Sacchetto per alimenti**Met. Campionamento: **PO 020 ***N° verbale intervento: **Campione n° 315 del 17/02/2021**Analisi richieste: **Come sotto riportato***Risultati analitici*

Parametro Metodo	U.M.	Risultato
Azoto basico volatile totale (ABVT) Rapporti ISTISAN 1996/34 pag. 15	mg/100 g	9,94
Mercurio (Hg) MPI 02000 CH Rev. 0 2018	mg/kg	0,07

*Il responsabile laboratorio
chimico***Dott.ssa Paola Mazzola
Ordine Prov. dei Chimici
Brescia n. 140**

Documento con firma digitale del responsabile del laboratorio ai sensi della normativa vigente.

La direzione tecnica dei laboratori è a cura del dott. Liberale Formentini iscritto all'Ordine dei Chimici della Provincia di Brescia al n° 118

(*) Le prove contrassegnate con l'asterisco non rientrano nell'accreditamento rilasciato a questo laboratorio da Accredia - l'Ente Italiano di Accreditamento.

Rapporto di prova valido ad ogni effetto di legge D. Lgs. n° 83 del 7 marzo 2005 e s.m.i.

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione esaminato e alle determinazioni richieste dal committente. Il laboratorio declina la responsabilità relativa ai dati del campione forniti dal committente. Qualora il campionamento non sia eseguito da Indam i risultati riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono al campione così come ricevuto. Il campione residuo non depositabile se di materiale solido viene conservato per mesi due, se liquido per mesi uno dalla data del rapporto di prova; eventuali controcampioni devono essere stati identici al laboratorio e dal committente. Il rapporto di prova viene emesso in un unico esemplare e non può essere riprodotto parzialmente salvo approvazione scritta del laboratorio. Copia del rapporto di prova viene conservata per anni cinque.

Laboratorio iscritto nel Registro Regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari ex DGR 266/2010 della Regione Lombardia n° prog. 030017302004.

Laboratorio iscritto con Decreto del Ministero per il Coordinamento della Ricerca Scientifica e Tecnologica nell'Albo dei Laboratori Esterni Pubblici e Privati Attestamente Qualificati di cui all'art. 4 legge 45/82.

Fine del rapporto di prova

Indam Laboratori S.r.l.
(Groupe Carso) - Società unipersonaleVia Redipuglia 33/39
25030 Castel Mella (BS)
+39 030 2565203
info@indam.it
www.indam.itCapitale sociale 100.000 € i.v.
C.F./P. IVA 03378190980
r.e.a. n. 929354

LAB N° 0059 L

ANAL. BATTERICA ☐ CHIMICA ☒ ALTRO ☐ CAMPIONE N.AS
307 315

Data del prelievo 12/12/11		Ora del prelievo 9:30	
UNITA'	CENTRO COTTURA E REFETTORIO (SCU. NORD EST)		
INDIRIZZO	V. MONTE CASTELLO - BAZZANO (PR)		
RESPONSABILE	CAVATORTA SIMONA		
MATERIA PRIMA: FILETTI DI PATESSI surgelati			Quantità totale: 8 Kg
data scadenza: 12/1/13	n. lotto: 110053603	Data produzione: 12/11/11	
Data consegna: 12/12/11	Temperatura al prelievo: -18,0°C	Tipo di confezione: scatola n. 4 Kg	
Nome produttore: PLODA SPA VL 6003 EG	denominazione di vendita FILETTI DI PATESSI surgelati n° 3 SP MSC	Nome fornitore: PLODA SPA CASA GIOIAFO (PR)	
PIATTO (denominazione):			
Data inizio lavorazione:	Ora inizio lavorazione:	n. porzioni preparate:	
Quantità media per porzione:	Temperatura al prelievo:	Luogo del prelievo:	
Ingredienti:			
Modalità di preparazione:			
Modalità di conservazione:			

Il Responsabile dell'Unità

MODALITA' DI CAMPIONAMENTO (riservato al laboratorio)

Quantità campionata 2 kg	Utensile usato PESATO STELLI
Contenitore sterile utilizzato: Sacchetto ☒ Barattolo ☐ Altro ☐	
Note PRELIEVO ESEGUITO DA CONCESSIONE INTERA ALL'ORIGINE	

Il Prelevatore

P.A. SIMONE LORATI

Rapporto di prova n° **21LA06031** del **26/02/2021**

 Spettabile:
SODEXO ITALIA SPA - DIVISIONE SCUOLE
NORD-EST
VIA F. GRACCHI, 36 PALAZZINA B
20092 CINISELLO BALSAMO (MI)
Dati del campione forniti dal committente

 Matrice: **Alimento**
Olio extra vergine di oliva

 Relativo a: **IT003988 - Centro Cottura e Refettorio**

 Luogo di prelievo: **Bazzano (PR)**

Note / Ulteriori dati del campione: /

 N° di accettazione: **21LA06031**

 Data di presentazione: **17/02/2021**

 Data inizio prove: **17/02/2021**

 Data fine prove: **22/02/2021**
Dati di campionamento

 Campionato da: **ns personale**

 Presentato da: **ns personale**

 Contenuto in: **Confezione originale da 1 L**

 Met. Campionamento: **PO 020 ***

 N° verbale intervento: **Campione n° 316 del 17/02/2021**

 Analisi richieste: **Come sotto riportato**
Risultati analitici

Parametro Metodo	U.M.	Risultato
Acidità (come Ac. Oleico) Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/02/1991 AN II Reg. UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 AN I	% p/p	0,3
Indice di perossidi Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/02/1991 AN III Reg. UE 1784/2016 30/09/2016 GU UE L273 08/10/2016 AN III	meqO ₂ /kg	9

 Il responsabile laboratorio
 chimico

 Dott.ssa Paola Mazzola
 Ordine Prov. dei Chimici
 Brescia n. 140

Documento con firma digitale del responsabile del laboratorio ai sensi della normativa vigente.

La direzione tecnica dei laboratori è a cura del dott. Liberale Formentini iscritto all'Ordine dei Chimici della Provincia di Brescia al n° 118

(*) Le prove contrassegnate con l'asterisco non rientrano nell'accreditamento rilasciato a questo laboratorio da Accredia - l'Ente Italiano di Accreditamento.

Rapporto di prova valido ad ogni effetto di legge D. Lgs. n° 82 del 7 marzo 2005 e s.m.i.

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione esaminato e alle determinazioni richieste dal committente. Il laboratorio declina la responsabilità relativa ai dati del campione forniti dal committente. Qualora il campionamento non sia eseguito da Indam i risultati riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono al campione così come ricevuto. Il campione residuo non deperibile se di materiale solido viene conservato per mesi due, se liquido per mese uno dalla data del rapporto di prova; eventuali controcampioni devono essere stati identificati dal laboratorio e dal committente. Il rapporto di prova viene emesso in un unico esemplare e non può essere riprodotto parzialmente salvo approvazione scritta del laboratorio. Copia del rapporto di prova viene conservata per anni cinque.

Laboratorio iscritto nel Registro Regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari ex DGR 288/2010 della Regione Lombardia n° prog. 030017302004.

Laboratorio iscritto con Decreto del Ministero per il Coordinamento della Ricerca Scientifica e Tecnologica nell'Albo dei Laboratori Esterni Pubblici e Privati Altamente Qualificati di cui all'art. 4 legge 46/92.

Fine del rapporto di prova

Indam Laboratori S.r.l.
 (Groupe Carso) - Società unipersonale

 Via Redipuglia 33/39
 25030 Castel Mella (BS)
 +39 030 2585203
 info@indam.it
 www.indam.it

 Capitale sociale: 100.000 € i.v.
 C.F. / P. IVA 03379190980
 i.e.a. n. 529354


LAB N° 0059 L

ANAL. BATTERICA ☐ CHIMICA ☒ ALTRO ☐ CAMPIONE N.

316

Data del prelievo 17/11/11		Ora del prelievo 9:30	
UNITA'	CENTRO COTTURA E REFETTORIO (SCU. NORD EST)		
INDIRIZZO	V. MONTE CASTELLO - BAZZANO (PR)		
RESPONSABILE	CAVATORTA SIMONA		
MATERIA PRIMA: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			Quantità totale: 12 L
data scadenza: 16/04/2012	n. lotto: L 8928290	Data produzione: /	
Data consegna: 8/11/11	Temperatura al prelievo: +16,0°C	Tipo di confezione: BOTTIGLIA 12	
Nome produttore: CAVATORTA OLI SRL	denominazione di vendita: /	Nome fornitore: DAC SRL FIERO (BS)	
PIATTO (denominazione):			
Data inizio lavorazione:	Ora inizio lavorazione:	n. porzioni preparate:	
Quantità media per porzione:	Temperatura al prelievo:	Luogo del prelievo:	
Ingredienti:			
Modalità di preparazione:			
Modalità di conservazione:			

Il Responsabile dell'Unità

MODALITA' DI CAMPIONAMENTO (riservato al laboratorio)

Quantità campionata 1 L	Utensile usato /
Contenitore sterile utilizzato:	Sacchetto ☐ Barattolo ☐ Altro ☒
Note PRELEVATA CAMPIONE INTEGRA ORIGINALE	

Il Prelevatore

RA. SIMONE LONATI

Rapporto di prova n° **21LA06032** del **26/02/2021**

 Spettabile:
**SODEXO ITALIA SPA - DIVISIONE SCUOLE
 NORD-EST
 VIA F. GRACCHI, 36 PALAZZINA B
 20092 CINISELLO BALSAMO (MI)**

Dati del campione forniti dal committente

 Matrice: **Alimento**

Lombo di suino

 Relativo a: **IT003988 - Centro Cottura e Refettorio**

 Luogo di prelievo: **Bazzano (PR)**

Note / Ulteriori dati del campione: /

 N° di accettazione: **21LA06032**

 Data di presentazione: **17/02/2021**

 Data inizio prove: **18/02/2021**

 Data fine prove: **20/02/2021**

Dati di campionamento

 Campionato da: **ns personale**

 Presentato da: **ns personale**

 Contenuto in: **Sacchetto sterile**

 Met. Campionamento: **PO 020 ***

 N° verbale intervento: **Campione n° 317 del 17/02/2021**

 analisi richieste: **Come sotto riportato**

Risultati analitici

Parametro Metodo	U.M.	Risultato	Incertezza
Conta Escherichia coli β -glucuronidasi positivo ISO 19949-2:2001	UFC/g	Micr. presenti < 40	
Conta Stafilococchi coagulanti-positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) a 37°C UNI EN ISO 6888-1:2018	UFC/g	< 100	
Ricerca Salmonella spp. AFNOR BIO 12/32-10/11	P/A in 25 g	Assente	
Ricerca Listeria monocytogenes AFNOR BIO 12/27-02/10	P/A in 25 g	Assente	

 Il responsabile laboratorio
 microbiologico

 Dott.ssa Carla Teresa Ruffini
 Ordine Nazionale dei Biologi
 AA_044134

Documento con firma digitale del responsabile del laboratorio ai sensi della normativa vigente.

La direzione tecnica del laboratorio è a cura del dott. Libale Formentini iscritto all'Ordine dei Chimici della Provincia di Brescia al n° 118

Parametri chimici: il dato di incertezza, qualora riportato, si riferisce all'incertezza (U) calcolata considerando un livello di probabilità del 95% che corrisponde ad un fattore di copertura $k=2$.
Parametri microbiologici: il dato di incertezza, qualora riportato, si riferisce all'intervallo di confidenza/incertezza estesa (U) calcolati considerando un livello di probabilità del 95% che corrisponde ad un fattore di copertura $k=2$ o all'intervallo di confidenza calcolato ad un livello di probabilità del 95%. Le prove, se non diversamente indicato, sono eseguite in singola replica e i risultati sono espressi in accordo a quanto previsto dalle norme ISO 7218:2007/AmD.1:2013 e ISO 8199:2018.

(*) Le prove contrassegnate con l'asterisco non rientrano nell'accertamento rilasciato a questo laboratorio da Accredia - l'Ente Italiano di Accreditamento.

 Indam Laboratori S.r.l.
 (Groupe Carso) - Società unipersonale

 Via Redipuglia 33/39
 25030 Castel Mella (BS)
 +39 030 2585203
 info@indam.it
 www.indam.it
 Capitale sociale 100.000 € i.v.
 C.F. / P. IVA 03379190080
 r.e.a. n. 529364

 Pagina 1 di 2
 Laboratorio con sistema di gestione della qualità certificato secondo la norma
 UNI EN ISO 9001:2015 da TÜV Rheinland Italia - Certificato n° 3000030508


LAB N° 0059 L

segue Rapporto di prova n° 21LA06032 del 26/02/2021

Rapporto di prova valido ad ogni effetto di legge D. Lgs. n° 82 del 7 marzo 2005 e s.m.i.

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione esaminato e alle determinazioni richieste dal committente. Il laboratorio declina la responsabilità relativa ai dati del campione forniti dal committente. Qualora il campionamento non sia eseguito da Indam i risultati riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono al campione così come ricevuto. Il campione residuo non depositabile se di materiale solido viene conservato per mesi due, se liquido per mesi uno dalla data del rapporto di prova; eventuali controcampioni devono essere stati identificati dal laboratorio e dal committente. Il rapporto di prova viene emesso in un unico esemplare e non può essere riprodotto parzialmente salvo approvazione scritta del laboratorio. Copia del rapporto di prova viene conservata per anni cinque.

Laboratorio iscritto nel Registro Regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari ex DGR 2662010 della Regione Lombardia n° prog. 030017302004.

Laboratorio iscritto con Decreto del Ministero per il Coordinamento della Ricerca Scientifica e Tecnologica nell'Albo dei Laboratori Esterni Pubblici e Privati Altamente Qualificati di cui all'art. 4 legge 45/92.

Fine del rapporto di prova

ANAL. BATTERICA ☒ CHIMICA ☐ ALTRO ☐ CAMPIONE N.

317

Data del prelievo 17/12/11		Ora del prelievo 10:00	
UNITA'	CENTRO COTTURA E REFETTORIO (SCU. NORD EST)		
INDIRIZZO	V. MONTE CASTELLO - BAZZANO (PR)		
RESPONSABILE	CANATONIA SIMONA		
MATERIA PRIMA: LONGO DI SUINO			Quantità totale: 6 Kg
data scadenza: 28/12/11	n. lotto: L. 08640461	Data produzione: /	
Data consegna: 10/12/11	Temperatura al prelievo: +3,0°C	Tipo di confezione: SV. DA 2,258 Kg	
Nome produttore: AIA SPA 15 207 H CE	denominazione di vendita FIORINI BOLOGNA MEZZO SV TAGLIO LONGO DI SUINO	Nome fornitore: AIA SPA S. MARINO S. A. (VE)	
PIATTO (denominazione):			
Data inizio lavorazione:	Ora inizio lavorazione:	n. porzioni preparate:	
Quantità media per porzione:	Temperatura al prelievo:	Luogo del prelievo:	
Ingredienti:			
Modalità di preparazione:			
Modalità di conservazione:			

Il Responsabile dell'Unità

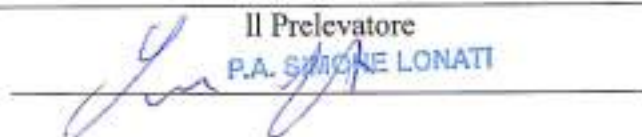


MODALITA' DI CAMPIONAMENTO (riservato al laboratorio)

Quantità campionata 2100 g	Utensile usato FORCIE STERILI
Contenitore sterile utilizzato: Sacchetto ☒ Barattolo ☐ Altro ☐	
Note PRELIEVO ESISTENTE DA CONFEZIONE INTERNA ALL'ORIGINE.	

Il Prelevatore

P.A. SIMONE LONATI



Rapporto di prova n° **21LA06033** del **26/02/2021**Spettabile:
**SODEXO ITALIA SPA - DIVISIONE SCUOLE
NORD-EST
VIA F. GRACCHI, 36 PALAZZINA B
20092 CINISELLO BALSAMO (MI)***Dati del campione forniti dal committente*Matrice: **Alimento****Frittata**Relativo a: **IT003988 - Centro Cottura e Refettorio**Luogo di prelievo: **Bazzano (PR)**

Note / Ulteriori dati del campione: /

N° di accettazione: **21LA06033**Data di presentazione: **17/02/2021**Data inizio prove: **18/02/2021**Data fine prove: **20/02/2021***Dati di campionamento*Campionato da: **ns personale**Presentato da: **ns personale**Contenuto in: **Sacchetto sterile**Met. Campionamento: **PO 020 ***N° verbale intervento: **Campione n° 318 del 17/02/2021**Analisi richieste: **Come sotto riportato***Risultati analitici*

Parametro Metodo	U.M.	Risultato	Incertezza
Conta Escherichia coli β -glucuronidasi positivo ISO 16649-2:2001	UFC/g	< 10	
Conta Stafilococchi coagulanti-positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) a 37°C UNI EN ISO 6888-1:2018	UFC/g	< 100	
Ricerca Salmonella spp. AFNOR BIO 12/32-10/11	P/A in 25 g	Assente	
Ricerca Listeria monocytogenes AFNOR BIO 12/27-02/10	P/A in 25 g	Assente	

*Il responsabile laboratorio
microbiologico*Dott.ssa Carla Teresa Ruffini
Ordine Nazionale dei Biologi
AA_044134

Documento con firma digitale del responsabile del laboratorio ai sensi della normativa vigente.

La direzione tecnica dei laboratori è a cura del dott. Liberale Formentini iscritto all'Ordine dei Chimici della Provincia di Brescia al n° 118.**Parametri chimici:** il dato di incertezza, qualora riportato, si riferisce all'incertezza (U) calcolata considerando un livello di probabilità del 95% che corrisponde ad un fattore di copertura $k=2$.**Parametri microbiologici:** il dato di incertezza, qualora riportato, si riferisce all'intervallo di confidenza/incertezza estesa (U) calcolata considerando un livello di probabilità del 95% che corrisponde ad un fattore di copertura $k=2$ e all'intervallo di confidenza calcolato ad un livello di probabilità del 95%. Le prove, se non diversamente indicato, sono eseguite in singola replica e i risultati sono espressi in accordo a quanto previsto dalle norme ISO 7218:2007/AmD.1:2013 e ISO 8199:2018.

(*) Le prove contrassegnate con l'asterisco non rientrano nell'accertamento rilasciato a questo laboratorio da Accredia - l'Ente Italiano di Accreditamento.

segue Rapporto di prova n° 21LA06033 del 26/02/2021

Rapporto di prova valido ad ogni effetto di legge D. Lgs. n° 82 del 7 marzo 2000 e s.m.i.

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione esaminato e alle determinazioni richieste dal committente. Il laboratorio declina la responsabilità relativa ai dati del campione forniti dal committente. Qualora il campionamento non sia eseguito da Indam i risultati riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono al campione così come ricevuto. Il campione residuo non deperibile e di materiale solido viene conservato per mesi due, se liquido per mese uno dalla data del rapporto di prova; eventuali controcampioni devono essere stati identificati dal laboratorio e dal committente. Il rapporto di prova viene emesso in un unico esemplare e non può essere riprodotto parzialmente salvo approvazione scritta del laboratorio. Copia del rapporto di prova viene conservata per anni cinque.

Laboratorio iscritto nel Registro Regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari ex DGR 2882/010 della Regione Lombardia n° prog. 030017300004.

Laboratorio iscritto con Decreto del Ministero per il Coordinamento della Ricerca Scientifica e Tecnologica nell'Albo dei Laboratori Esterni Pubblici e Privati Altamente Qualificati di cui all'art. 4 legge 46/92.

Fine del rapporto di prova

ANAL. BATTERICA ☒CHIMICA ☐ALTRO ☐

CAMPIONE N.

318

Data del prelievo 14/12/21

Ora del prelievo 10:00

UNITA'

CENTRO COTTURA E REFETTORIO

(SCU. NORD EST)

INDIRIZZO

V. MONTE CASTELLO - BAZZANO (PR)

RESPONSABILE

CAVATORTA SIMONA

MATERIA PRIMA:

Quantità totale:

data scadenza:

n. lotto:

Data produzione:

Data consegna:

Temperatura
al prelievo:

Tipo di confezione:

Nome produttore:

denominazione di vendita

Nome fornitore:

PIATTO (denominazione): FRITTATA

Data inizio lavorazione:

Ora inizio lavorazione:

n. porzioni preparate:

Quantità media
per porzione:Temperatura
al prelievo:Luogo
del prelievo:

Ingredienti:

UOVA PASTORIZZATE, FORMAGGIO GRATT., PANE GRATT., SALE

Modalità di
preparazione:IMMISTARE GLI INGREDIENTI, VERSATO L'IMPASTO IN
TEGUA E COTTO IN Forno A 200°C PER ~20'.
PORZIONATA E SUCCESSIVAMENTE RISCALDATA

Modalità di conservazione

: TEGUA SENZA COPERCHIO

Il Responsabile dell'Unità

MODALITA' DI CAMPIONAMENTO (riservato al laboratorio)

Quantità campionata

~100g

Utensile usato

PALCINA

COP. 24

Contenitore sterile utilizzato:

Sacchetto ☒Barattolo ☐Altro ☐

Note

Il Prelevatore

P.A. SIMONE LONATI

Rapporto di prova n° **21LA06034** del **26/02/2021**

 Spettabile:
SODEXO ITALIA SPA - DIVISIONE SCUOLE
NORD-EST
VIA F. GRACCHI, 36 PALAZZINA B
20092 CINISELLO BALSAMO (MI)

Dati del campione forniti dal committente

Matrice: Alimento

Zucchine al vapore

Relativo a: IT003988 - Centro Cottura e Refettorio

Luogo di prelievo: Bazzano (PR)

Note / Ulteriori dati del campione: /

N° di accettazione: 21LA06034

Data di presentazione: 17/02/2021

Data inizio prove: 18/02/2021

Data fine prove: 22/02/2021

Dati di campionamento

Campionato da: ns personale

Presentato da: ns personale

Contenuto in: Sacchetto sterile

Met. Campionamento: PO 020 *

N° verbale intervento: Campione n° 319 del 17/02/2021

Analisi richieste: Come sotto riportato

Risultati analitici

Parametro Metodo	U.M.	Risultato	Incertezza
Conta microrganismi mesofili UNI EN ISO 4833-1:2013	UFC/g	< 10	
Conta Stafilococchi coagulasi-positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) a 37°C UNI EN ISO 6888-1:2018	UFC/g	< 100	
Ricerca Salmonella spp. AFNOR BIO 12/32-10/11	P/A in 25 g	Assente	
Ricerca Listeria monocytogenes AFNOR BIO 12/27-02/10	P/A in 25 g	Assente	

 Il responsabile laboratorio
 microbiologico

 Dott.ssa Carla Teresa Ruffini
 Ordine Nazionale dei Biologi
 AA_044134

Documento con firma digitale del responsabile del laboratorio ai sensi della normativa vigente.

La direzione tecnica dei laboratori è a cura del dott. Liberale Formentini iscritto all'Ordine dei Chimici della Provincia di Brescia al n° 118

Parametri chimici: il dato di incertezza, qualora riportato, si riferisce all'incertezza (U) calcolata considerando un livello di probabilità del 95% che corrisponde ad un fattore di copertura $k=2$.
Parametri microbiologici: il dato di incertezza, qualora riportato, si riferisce all'intervallo di confidenza/incertezza estesa (U) calcolati considerando un livello di probabilità del 95% che corrisponde ad un fattore di copertura $k=2$ o all'intervallo di confidenza calcolato ad un livello di probabilità del 95%. Le prove, se non diversamente indicato, sono eseguite in singola replica e i risultati sono espressi in accordo a quanto previsto dalle norme ISO 7218:2007/Ann.1:2013 e ISO 8198:2018.

(*): Le prove contrassegnate con l'asterisco non rientrano nell'accredimento rilasciato a questo laboratorio da Accredia - l'Ente Italiano di Accredimento.

 Indam Laboratori S.r.l.
 (Groupe Carso) - Società unipersonale

 Via Redipuglia 33/39
 25030 Castel Mella (BS)
 +39 030 2585203
 info@indam.it
 www.indam.it

 Capitale sociale: 100.000 € i.v.
 C.F. / P. IVA 03376190980
 R.E.A. n. 529354

 Pagina 1 di 2
 Laboratorio con sistema di gestione della qualità certificato secondo la norma
 UNI EN ISO 9001:2015 da TÜV Rheinland Italia - Certificato n° 3000020506


LAB N° 0059 L

segue Rapporto di prova n° 21LA06034 del 26/02/2021

Rapporto di prova valido ad ogni effetto di legge D. Lgs. n° 82 del 7 marzo 2005 e s.m.i.

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione esaminato e alle determinazioni richieste dal committente. Il laboratorio declina la responsabilità relativa ai dati del campione forniti dal committente. Qualora il campionamento non sia eseguito da Indam i risultati riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono al campione così come ricevuto. Il campione residuo non disponibile se di materiale solido viene conservato per mesi due, se liquido per mese uno dalla data del rapporto di prova; eventuali controcampioni devono essere stati identificati dal laboratorio e dal committente. Il rapporto di prova viene emesso in un unico esemplare e non può essere riprodotto parzialmente salvo approvazione scritta del laboratorio. Copia del rapporto di prova viene conservata per anni cinque.

Laboratorio iscritto nel Registro Regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari ex DGR 268/2010 della Regione Lombardia n° prog. 03001730004.

Laboratorio iscritto con Decreto del Ministero per il Coordinamento della Ricerca Scientifica e Tecnologica nell'Albo dei Laboratori Esterni Pubblici e Privati Altamente Qualificati di cui all'art. 4 legge 45/02.

Fine del rapporto di prova

ANAL. BATTERICA ☒CHIMICA ☐ALTRO ☐

CAMPIONE N.

3R

Data del prelievo

17/12/11

Ora del prelievo

9:45

UNITA'

CENTRO COTTURA E REFETTORIO

(SCU. NORD EST)

INDIRIZZO

V. MONTE CASTELLO - BAZZANO (PR)

RESPONSABILE

CAVATORTA SIMONA

MATERIA PRIMA:

Quantità totale:

data scadenza:

n. lotto:

Data produzione:

Data consegna:

Temperatura
al prelievo:

Tipo di confezione:

Nome produttore:

denominazione di vendita

Nome fornitore:

PIATTO (denominazione):

ZUCCHINE DOG AL VAPORE

Data inizio lavorazione:

17/12/11

Ora inizio lavorazione:

8:30

n. porzioni preparate:

50

Quantità media
per porzione:

70g

Temperatura
al prelievo:

+45,3°C

Luogo
del prelievo:Piano di lavoro
(temperatura ambiente)

Ingredienti:

ZUCCHINE DOG

Modalità di
preparazione:

Cotture in forno a vapore ~ 20'.

Modalità di conservazione

: teglia senza copertina

Il Responsabile dell'Unità



MODALITA' DI CAMPIONAMENTO (riservato al laboratorio)

Quantità campionata

N 100g

Utensile usato

CUCCHIAIO CUCINA

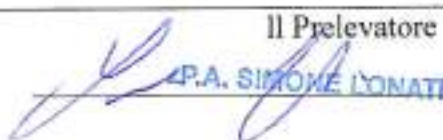
Contenitore sterile utilizzato:

Sacchetto ☒Barattolo ☐Altro ☐

Note

* DO ~ 30' a TEMPERATURA AMBIENTE

Il Prelevatore


P.A. SIMONE DONATI

Rapporto di prova n° **21LA06035** del **26/02/2021**

Spettabile:
SODEXO ITALIA SPA - DIVISIONE SCUOLE
NORD-EST
VIA F. GRACCHI, 36 PALAZZINA B
20092 CINISELLO BALSAMO (MI)

Dati del campione forniti dal committente

Matrice: **Tampone ambientale**

Tagliere

Relativo a: **IT003988 - Centro Cottura e Refettorio**

Luogo di prelievo: **Bazzano (PR)**

Note / Ulteriori dati del campione: /

N° di accettazione: **21LA06035**

Data di presentazione: **17/02/2021**

Data inizio prove: **18/02/2021**

Data fine prove: **22/02/2021**

Dati di campionamento

Campionato da: **ns personale**

Presentato da: **ns personale**

Contenuto in: **Confezione originale**

Met. Campionamento: **ISO 18593:2018**

N° verbale intervento: **Campione n° 320 del 17/02/2021**

Analisi richieste: **Come sotto riportato**

Risultati analitici

Parametro Metodo	U.M.	Risultato	Incertezza
Conta microrganismi mesofili ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 4833-1:2013	UFC/cm²	< 1	
Conta Coliformi a 30°C ISO 18593:2018 + ISO 4832:2006	UFC/cm²	< 1	

Note:

Area di campionamento superficie/attrezzatura: 20 cm²

*Il responsabile laboratorio
microbiologico*

Dott.ssa Carla Teresa Ruffini
 Ordine Nazionale dei Biologi
 AA_044134

Documento con firma digitale del responsabile del laboratorio ai sensi della normativa vigente.

La direzione tecnica del laboratorio è a cura del dott. Liberale Formentini iscritto all'Ordine dei Chimici della Provincia di Brescia al n° 118

Parametri chimici: il dato di incertezza, qualora riportato, si riferisce all'incertezza (U) calcolata considerando un livello di probabilità del 95% che corrisponde ad un fattore di copertura k=2.
Parametri microbiologici: il dato di incertezza, qualora riportato, si riferisce all'intervallo di confidenza/incertezza estesa (U) calcolata considerando un livello di probabilità del 95% che corrisponde ad un fattore di copertura k=2 o all'intervallo di confidenza calcolato ad un livello di probabilità del 95%. Le prove, se non diversamente indicato, sono eseguite in singola replica e i risultati sono emessi in accordo a quanto previsto dalle norme ISO 7218:2007/AmD 1:2013 e ISO 6199:2016.

(*) Le prove contrassegnate con l'asterisco non rientrano nell'accreditamento rilasciato a questo laboratorio da Accredia - l'Ente Italiano di Accredimento.

Indam Laboratori S.r.l.
 (Groupe Carso) - Società unipersonale

Via Redipuglia 33/3B
 25030 Castel Mella (BS)
 +39 030 2585203
 info@indam.it
 www.indam.it

Capitale sociale: 100.000 € i.v.
 C.F. / P. IVA 03379190980
 r.e.a. n. 529364

Pagina 1 di 2
 Laboratorio con sistema di gestione della qualità certificato secondo la norma
 UNI EN ISO 9001:2015 da TÜV Rheinland Italia. Certificato n° 33005920008



LAB N° 0059 L

segue Rapporto di prova n° **21LA06035** del **26/02/2021**

Rapporto di prova valido ad ogni effetto di legge D. Lgs. n° 82 del 7 marzo 2000 e s.m.i.

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione esaminato e alle determinazioni richieste dal committente. Il laboratorio declina la responsabilità relativa ai dati del campione forniti dal committente. Qualora il campionamento non sia eseguito da Indam i risultati riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono al campione così come ricevuto. Il campione residuo non deperibile se di materiale solido viene conservato per mesi due, se liquido per mese uno dalla data del rapporto di prova; eventuali controcampioni devono essere stati identificati dal laboratorio e dal committente. Il rapporto di prova viene emesso in un unico esemplare e non può essere riprodotto parzialmente salvo approvazione scritta del laboratorio. Copia del rapporto di prova viene conservata per anni cinque.

Laboratorio iscritto nel Registro Regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autosorveglianza delle industrie alimentari ex DGR 2662/010 della Regione Lombardia n° prog. 030017303004.

Laboratorio iscritto con Decreto del Ministero per il Coordinamento della Ricerca Scientifica e Tecnologica nell'Albo dei Laboratori Esterni Pubblici e Privati Altamente Qualificati di cui all'art. 4 legge 46/82.

Fine del rapporto di prova

INDAGINE MICROBIOLOGICA ☒CHIMICA ☐

CAMPIONE N.

30

Data del prelievo	14/11/14	Ora del prelievo	10:00
UNITA'	CENTRO COTTURA E REFETTORIO (SCU. NORD EST)		
INDIRIZZO	V. MONTE CASTELLO - BAZZANO (PR)		
RESPONSABILE	CAVATORTA SIMONE		

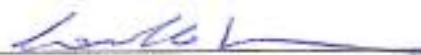
SUPERFICIE / ATTREZZATURA: TAGUENE

dislocazione	Piano di lavoro
Ultimo uso al quale è stata destinata	CARNE / UNGUENE
stato	GIA' SANIFICATA ☒
Punto di campionamento	SUPERFICIE di lavoro

PERSONALE

Qualifica	
Mansione svolta durante il prelievo	
Sede del campionamento	

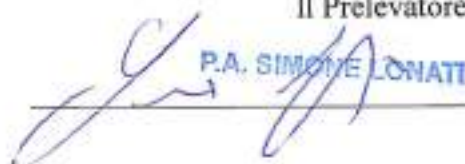
Il Responsabile dell'Unità



MODALITA' DI CAMPIONAMENTO (riservato al laboratorio)

Utensile usato	
Contenitore sterile utilizzato:	Sacchetto ☐ Barattolo ☐ Altro ☒
Note	
AREA DI CAMPIONAMENTO SUPERFICIE / ATTREZZATURA:	
per ALTRE DETERMINAZIONI:20.....cm ²	

Il Prelevatore



P.A. SIMONE LONATI

Rapporto di prova n° **21LA06036** del **26/02/2021**

Spettabile:
**SODEXO ITALIA SPA - DIVISIONE SCUOLE
 NORD-EST**
VIA F. GRACCHI, 36 PALAZZINA B
20092 CINISELLO BALSAMO (MI)

Dati del campione forniti dal committente

Matrice: Tampone ambientale
 Coltello

Relativo a: IT003988 - Centro Cottura e Refettorio

Luogo di prelievo: Bazzano (PR)

Note / Ulteriori dati del campione: /

N° di accettazione: 21LA06036

Data di presentazione: 17/02/2021

Data inizio prove: 18/02/2021

Data fine prove: 22/02/2021

Dati di campionamento

Campionato da: ns personale

Presentato da: ns personale

Contenuto in: Confezione originale

Met. Campionamento: ISO 18593:2018

N° verbale intervento: Campione n° 321 del 17/02/2021

Analisi richieste: Come sotto riportato

Risultati analitici

Parametro Metodo	U.M.	Risultato	Incertezza
Conta microrganismi mesofili ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 4833-1:2013	UFC/cm ²	50	38 - 66
Conta Coliformi a 30°C ISO 18593:2018 + ISO 4832:2006	UFC/cm ²	< 1	

Note:

Area di campionamento superficie/attrezzatura: 20 cm²

*Il responsabile laboratorio
microbiologico*

Dott.ssa Carla Teresa Ruffini
 Ordine Nazionale dei Biologi
 AA_044134

Documento con firma digitale del responsabile del laboratorio ai sensi della normativa vigente.

La direzione tecnica dei laboratori è a cura del dott. Liberale Formentini iscritto all'Ordine dei Chimici della Provincia di Brescia al n° 118

Parametri chimici: il dato di incertezza, qualora riportato, si riferisce all'incertezza (U) calcolata considerando un livello di probabilità del 95% che corrisponde ad un fattore di copertura k=2.
Parametri microbiologici: il dato di incertezza, qualora riportato, si riferisce all'intervallo di confidenza/incertezza estesa (U) calcolati considerando un livello di probabilità del 95% che corrisponde ad un fattore di copertura k=2 o all'intervallo di confidenza calcolato ad un livello di probabilità del 95%. Le prove, se non diversamente indicato, sono eseguite in singola replica e i risultati sono emessi in accordo a quanto previsto dalle norme ISO 7218:2007/Amd.1:2013 e ISO 8196:2018.

(*) Le prove contrassegnate con l'asterisco non rientrano nell'accreditamento rilasciato a questo laboratorio da Accredia - l'Ente Italiano di Accredimento.

segue Rapporto di prova n° 21LA06036 del 26/02/2021

Rapporto di prova valido ad ogni effetto di legge D. Lgs. n° 82 del 7 marzo 2005 e s.m.i.

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione esaminato e alle determinazioni richieste dal committente. Il laboratorio declina la responsabilità relativa ai dati del campione forniti dal committente. Qualora il campionamento non sia eseguito da Indam i risultati riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono al campione così come ricevuto. Il campione residuo non deperibile se di materiale solido viene conservato per mesi due, se liquido per mese uno dalla data del rapporto di prova; eventuali controcampioni devono essere stati identificati dal laboratorio e dal committente. Il rapporto di prova viene emesso in un unico esemplare e non può essere riprodotto parzialmente salvo approvazione scritta dal laboratorio. Copia del rapporto di prova viene conservata per anni cinque.

Laboratorio iscritto nel Registro Regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari ex DGR 266/2010 della Regione Lombardia n° prog. 030017302004.

Laboratorio iscritto con Decreto del Ministero per il Coordinamento della Ricerca Scientifica e Tecnologica nell'Albo dei Laboratori Esami Pubblici e Privati Altamente Qualificati di cui all'art. 4 legge 46/82.

Fine del rapporto di prova

INDAGINE MICROBIOLOGICA ☒CHIMICA ☐

CAMPIONE N.

321

Data del prelievo	14/12/24	Ora del prelievo	10:00
UNITA'	CENTRO COTTURA E REFETTORIO (SCU. NORD EST)		
INDIRIZZO	V. MONTE CASTELLO - BAZZANO (PR)		
RESPONSABILE	CANTIERA SIMONE		

SUPERFICIE / ATTREZZATURA: CATTINOdislocazione CASSETTO - BANCO CUCINAUltimo uso al quale è
destinata CANUCstato GIA' SANIFICATA ☒Punto di campionamento LAMA

PERSONALE

Qualifica

Mansione svolta durante
il prelievoSede del
campionamento

Il Responsabile dell'Unità

Luigi L...

MODALITA' DI CAMPIONAMENTO (riservato al laboratorio)

Utensile usato

Contenitore sterile utilizzato:

Sacchetto ☐Barattolo ☐Altro ☒

Note

AREA DI CAMPIONAMENTO SUPERFICIE / ATTREZZATURA:

per ALTRE DETERMINAZIONI:20.....cm²

Il Prelevatore

PA. SIMONE KONATI

Rapporto di prova n° **21LA06037** del **26/02/2021**Spettabile:
**SODEXO ITALIA SPA - DIVISIONE SCUOLE
NORD-EST**
VIA F. GRACCHI, 36 PALAZZINA B
20092 CINISELLO BALSAMO (MI)*Dati del campione forniti dal committente*Matrice: **Tampone ambientale**
PlanetariaRelativo a: **IT003988 - Centro Cottura e Refettorio**Luogo di prelievo: **Bazzano (PR)**

Note / Ulteriori dati del campione: /

N° di accettazione: **21LA06037**Data di presentazione: **17/02/2021**Data inizio prove: **18/02/2021**Data fine prove: **22/02/2021***Dati di campionamento*Campionato da: **ns personale**Presentato da: **ns personale**Contenuto in: **Confezione originale**Met. Campionamento: **ISO 18593:2018**N° verbale intervento: **Campione n° 322 del 17/02/2021**Analisi richieste: **Come sotto riportato***Risultati analitici*

Parametro Metodo	U.M.	Risultato	Incertezza
Conta microrganismi mesofili ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 4833-1:2013	UFC/cm ²	Numero stimato: 5	2 - 12
Conta Coliformi a 30°C ISO 18593:2018 + ISO 4832:2006	UFC/cm ²	< 1	

Note:

Area di campionamento superficie/attrezzatura: 20 cm²*Il responsabile laboratorio
microbiologico*Dott.ssa Carla Teresa Ruffini
Ordine Nazionale dei Biologi
AA_044134

Documento con firma digitale del responsabile del laboratorio ai sensi della normativa vigente.

La direzione tecnica dei laboratori è a cura del dott. Liberale Formentini iscritto all'Ordine dei Chimici della Provincia di Brescia al n° 118

Parametri chimici: il dato di incertezza, qualora riportato, si riferisce all'incertezza (U) calcolata considerando un livello di probabilità del 95% che corrisponde ad un fattore di copertura k=2.

Parametri microbiologici: il dato di incertezza, qualora riportato, si riferisce all'intervallo di confidenza/incertezza estesa (U) calcolata considerando un livello di probabilità del 95% che corrisponde ad un fattore di copertura k=2 o all'intervallo di confidenza calcolato ad un livello di probabilità del 95%. Le prove, se non diversamente indicato, sono eseguite in singola replica e i risultati sono emessi in accordo a quanto previsto dalle norme ISO 7218:2007/AmD 1:2013 e ISO 8199:2018.

(*) Le prove contrassegnate con l'asterisco non rientrano nell'accreditamento rilasciato a questo laboratorio da Accredia - l'Ente Italiano di Accreditamento.

segue Rapporto di prova n° 21LA06037 del 26/02/2021

Rapporto di prova valido ad ogni effetto di legge D. Lgs. n° 82 del 7 marzo 2005 e s.m.i.

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione esaminato e alle determinazioni richieste dal committente. Il laboratorio declina la responsabilità relativa ai dati del campione forniti dal committente. Qualora il campionamento non sia eseguito da Indam i risultati riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono al campione così come ricevuto. Il campione residuo non deperibile se di materiale solido viene conservato per mesi due, se liquido per mese uno dalla data del rapporto di prova; eventuali controcampioni devono essere stati identificati dal laboratorio e dal committente. Il rapporto di prova viene emesso in un unico esemplare e non può essere riprodotto parzialmente salvo approvazione scritta del laboratorio. Copia del rapporto di prova viene conservata per anni cinque.

Laboratorio iscritto nel Registro Regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari ex DGR 2662/2010 della Regione Lombardia n° prog. 030017302004.

Laboratorio iscritto con Decreto del Ministero per il Coordinamento della Ricerca Scientifica e Tecnologica nell'Albo dei Laboratori Esterni Pubblici e Privati Attamente Qualificati di cui all'art. 4 legge 46/92.

Fine del rapporto di prova

INDAGINE MICROBIOLOGICA ☒CHIMICA ☐

CAMPIONE N.

322

Data del prelievo	14/12/12	Ora del prelievo	9:30
UNITA'	CENTRO COTTURA E REFETTORIO (SCU. NORD EST)		
INDIRIZZO	V. MONTE CASTELLO - BAZZANO (PR)		
RESPONSABILE	CAVATORTA SIMONE		

SUPERFICIE / ATTREZZATURA: PLANETARI

dislocazione	CUCINA
Ultimo uso al quale è stata destinata	IMPIASTO PIZZA
stato	GIA' SANIFICATA ☒
Punto di campionamento	SUPERFICIE IMPASTO

PERSONALE

Qualifica	
Mansione svolta durante il prelievo	
Sede del campionamento	

Il Responsabile dell'Unità



MODALITA' DI CAMPIONAMENTO (riservato al laboratorio)

Utensile usato

Contenitore sterile utilizzato:

Sacchetto ☐Barattolo ☐Altro ☒

Note

AREA DI CAMPIONAMENTO SUPERFICIE / ATTREZZATURA:

per ALTRE DETERMINAZIONI: 20.....cm²

Il Prelevatore


P.A. SIMONE LONATI

Rapporto di prova n° **21LA06038** del **26/02/2021**Spettabile:
**SODEXO ITALIA SPA - DIVISIONE SCUOLE
NORD-EST
VIA F. GRACCHI, 36 PALAZZINA B
20092 CINISELLO BALSAMO (MI)***Dati del campione forniti dal committente*Matrice: **Tampone ambientale**

Affettatrice

Relativo a: **IT003988 - Centro Cottura e Refettorio**Luogo di prelievo: **Bazzano (PR)**

Note / Ulteriori dati del campione: /

N° di accettazione: **21LA06038**Data di presentazione: **17/02/2021**Data inizio prove: **18/02/2021**Data fine prove: **22/02/2021***Dati di campionamento*Campionato da: **ns personale**Presentato da: **ns personale**Contenuto in: **Confezione originale**Met. Campionamento: **ISO 18593:2018**N° verbale intervento: **Campione n° 323 del 17/02/2021**Analisi richieste: **Come sotto riportato***Risultati analitici*

Parametro Metodo	U.M.	Risultato	Incertezza
Conta microrganismi mesofili ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 4833-1:2013	UFC/cm ²	< 1	
Conta Coliformi a 30°C ISO 18593:2018 + ISO 4832:2006	UFC/cm ²	< 1	

Note:

Area di campionamento superficiale/attrezzatura 20 cm²Il responsabile laboratorio
microbiologicoDott.ssa Carla Teresa Ruffini
Ordine Nazionale dei Biologi
AA_044134

Documento con firma digitale del responsabile del laboratorio ai sensi della normativa vigente.

La direzione tecnica dei laboratori è a cura del dott. Liberalo Fermentini iscritto all'Ordine dei Chimici della Provincia di Brescia al n° 118

Parametri chimici: il dato di incertezza, qualora riportato, si riferisce all'incertezza (U) calcolata considerando un livello di probabilità del 95% che corrisponde ad un fattore di copertura k=2.
Parametri microbiologici: il dato di incertezza, qualora riportato, si riferisce all'intervallo di confidenza/incertezza estesa (U) calcolata considerando un livello di probabilità del 95% che corrisponde ad un fattore di copertura k=2 o all'intervallo di confidenza calcolato ad un livello di probabilità del 95%. Le prove, se non diversamente indicato, sono eseguite in singola replica e i risultati sono emessi in accordo a quanto previsto dalla norme ISO 7218:2007/AmD.1:2013 e ISO 8199:2018.

(*) Le prove contrassegnate con l'asterisco non rientrano nell'accreditamento rilasciato a questo laboratorio da Accredia - l'Ente Italiano di Accreditamento.

segue Rapporto di prova n° 21LA06038 del 26/02/2021

Rapporto di prova valido ad ogni effetto di legge D. Lgs. n° 82 del 7 marzo 2005 e s.m.i.

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione esaminato e alle determinazioni richieste dal committente. Il laboratorio declina la responsabilità relativa ai dati del campione forniti dal committente. Qualora il campionamento non sia eseguito da Indam i risultati riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono al campione così come ricevuto. Il campione residuo non depositabile se di materiale solido viene conservato per mesi due, se liquido per mese uno dalla data del rapporto di prova; eventuali controcampioni devono essere stati identificati dal laboratorio e dal committente. Il rapporto di prova viene emesso in un unico esemplare e non può essere riprodotto parzialmente salvo approvazione scritta del laboratorio. Copia del rapporto di prova viene conservata per anni cinque.

Laboratorio iscritto nel Registro Regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari ex DGR 205/2010 della Regione Lombardia n° prog. 030017302004.

Laboratorio iscritto con Decreto del Ministero per il Coordinamento della Ricerca Scientifica e Tecnologica nell'Albo dei Laboratori Esterni Pubblici e Privati Altamente Qualificati di cui all'art. 4 legge 4682.

Fine del rapporto di prova

INDAGINE MICROBIOLOGICA ☒CHIMICA ☐

CAMPIONE N.

323

Data del prelievo	17/12/11	Ora del prelievo	9:30
UNITA'	CENTRO COTTURA E REFETTORIO (SCU. NORD EST)		
INDIRIZZO	V. MONTE CASTELLO - BAZZANO (PR)		
RESPONSABILE	CAVATORTA SIMONE		

SUPERFICIE / ATTREZZATURA: AFFETTATRICE

dislocazione	PIANO DI LAVORO
Ultimo uso al quale è stata destinata	Arrostire
stato	GIA' SANIFICATA ☒
Punto di campionamento	Una

PERSONALE

Qualifica	
Mansione svolta durante il prelievo	
Sede del campionamento	

Il Responsabile dell'Unità

MODALITA' DI CAMPIONAMENTO (riservato al laboratorio)

Utensile usato	
Contenitore sterile utilizzato:	Sacchetto ☐ Barattolo ☐ Altro ☒
Note	
AREA DI CAMPIONAMENTO SUPERFICIE / ATTREZZATURA:	
per ALTRE DETERMINAZIONI:22.....cm ²	

Il Prelevatore

P.A. SIMONE LONATI

Rapporto di prova n° **21LA06039** del **26/02/2021**Spettabile:
**SODEXO ITALIA SPA - DIVISIONE SCUOLE
NORD-EST
VIA F. GRACCHI, 36 PALAZZINA B
20092 CINISELLO BALSAMO (MI)***Dati del campione forniti dal committente*

Matrice: Tampone ambientale

Tritacarne

Relativo a: IT003988 - Centro Cottura e Refettorio

Luogo di prelievo: Bazzano (PR)

Note / Ulteriori dati del campione: /

N° di accettazione: 21LA06039

Data di presentazione: 17/02/2021

Data inizio prove: 18/02/2021

Data fine prove: 22/02/2021

Dati di campionamento

Campionato da: ns personale

Presentato da: ns personale

Contenuto in: Confezione originale

Met. Campionamento: ISO 18593:2018

N° verbale intervento: Campione n° 324 del 17/02/2021

analisi richieste: Come sotto riportato

Risultati analitici

Parametro Metodo	U.M.	Risultato	Incertezza
Conta microrganismi mesofili ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 4833-1:2013	UFC/cm ²	< 1	
Conta Coliformi a 30°C ISO 18593:2018 + ISO 4832:2006	UFC/cm ²	< 1	

Note:

Area di campionamento superficie/attrezzatura: 20 cm²Il responsabile laboratorio
microbiologicoDott.ssa Carla Teresa Ruffini
Ordine Nazionale dei Biologi
AA_044134

Documento con firma digitale del responsabile del laboratorio ai sensi della normativa vigente.

La direzione tecnica del laboratorio è a cura del dott. Liberale Formentini iscritto all'Ordine dei Chimici della Provincia di Brescia al n° 118

Parametri chimici: il dato di incertezza, qualora riportato, si riferisce all'incertezza (U) calcolata considerando un livello di probabilità del 95% che corrisponde ad un fattore di copertura k=2.

Parametri microbiologici: il dato di incertezza, qualora riportato, si riferisce all'intervallo di confidenza/incertezza estesa (U) calcolati considerando un livello di probabilità del 95% che corrisponde ad un fattore di copertura k=2 o all'intervallo di confidenza calcolato ad un livello di probabilità del 95%. Le prove, se non diversamente indicato, sono eseguite in singola replica e i risultati sono emessi in accordo a quanto previsto dalle norme ISO 7218:2007/Ann.1:2013 e ISO 8199:2018.

(*) Le prove contrassegnate con l'asterisco non rientrano nell'accertamento rilasciato a questo laboratorio da Accredia - l'Ente Italiano di Accreditamento.

Indam Laboratori S.r.l.
(Groupe Carso) - Società unipersonaleVia Redipuglia 33/39
25030 Castel Mella (BS)
+39 030 2585203
info@indam.it
www.indam.it
Capitale sociale: 100.000 € i.v.
C.F. / P. IVA 03379190980
r.e.a. n. 029364Laboratorio con sistema di gestione della qualità certificato secondo la norma
UNI EN ISO 9001:2015 da TÜV Rheinland Italia. Certificato n° 3300020506

segue Rapporto di prova n° 21LA06039 del 26/02/2021

Rapporto di prova valido ad ogni effetto di legge D. Lgs. n° 82 del 7 marzo 2005 e s.m.i.

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione esaminato e alle determinazioni richieste dal committente. Il laboratorio declina la responsabilità relativa ai dati del campione forniti dal committente. Qualora il campionamento non sia eseguito da Indam i risultati riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono al campione così come ricevuto. Il campione residuo non deperibile se di materiale solido viene conservato per mesi due, se liquido per mese uno dalla data del rapporto di prova; eventuali controcampioni devono essere stati identici al laboratorio e dal committente. Il rapporto di prova viene emesso in un unico esemplare e non può essere riprodotto parzialmente salvo approvazione scritta del laboratorio. Copia del rapporto di prova viene conservata per anni cinque.

Laboratorio iscritto nel Registro Regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari ex DGR 266/2010 della Regione Lombardia n° prog. 030017302004.

Laboratorio iscritto con Decreto del Ministero per il Coordinamento della Ricerca Scientifica e Tecnologica nell'Albo dei Laboratori Esteri Pubblici e Privati Altamente Qualificati di cui all'art. 4 legge 45/82.

Fine del rapporto di prova

INDAGINE MICROBIOLOGICA ☒CHIMICA ☐

CAMPIONE N.

324

Data del prelievo	14/12/11	Ora del prelievo	9.30
UNITA'	CENTRO COTTURA E REFETTORIO (SCU. NORD EST)		
INDIRIZZO	V. MONTE CASTELLO - BAZZANO (PR)		
RESPONSABILE	Cavatorta SIMONE		

SUPERFICIE / ATTREZZATURA: TAVOLINO

dislocazione	piano di lavoro
Ultimo uso al quale è stata destinata	ATTREZZO VENGUTO
stato	GIA' SANIFICATA ☒
Punto di campionamento	TAVOLINO

PERSONALE

Qualifica	
Mansione svolta durante il prelievo	
Sede del campionamento	

Il Responsabile dell'Unità



MODALITA' DI CAMPIONAMENTO (riservato al laboratorio)

Utensile usato	
Contenitore sterile utilizzato:	Sacchetto ☐ Barattolo ☐ Altro ☒
Note	
AREA DI CAMPIONAMENTO SUPERFICIE / ATTREZZATURA:	
per ALTRE DETERMINAZIONI:	20 cm ²

Il Prelevatore


P.A. SIMONE LONATI

Rapporto di prova n° 21LA06040 del 23/02/2021

 Spettabile:
 SODEXO ITALIA SPA - DIVISIONE SCUOLE
 NORD-EST
 VIA F. GRACCHI, 36 PALAZZINA B
 20092 CINISELLO BALSAMO (MI)

Dati del campione forniti dal committente

Matrice: Acqua naturale

Acqua di rete

Relativo a: IT003988 - Centro Cottura e Refettorio

Luogo di prelievo: Bazzano (PR)

Note / Ulteriori dati del campione: Rubinetto alto per uso bambini

N° di accettazione: 21LA06040

Data di presentazione: 17/02/2021

Data inizio prove: 18/02/2021

Data fine prove: 20/02/2021

Dati di campionamento

Campionato da: ns personale

Presentato da: ns personale

Contenuto in: Bottiglia sterile

Met. Campionamento: Manuale UNICHIM 157 1997

N° verbale intervento: ATR 2021/404 del 17/02/2021

Analisi richieste: Come sotto riportato

Risultati analitici

Parametro Metodo	U.M.	Risultato	Incertezza	Limite
Conta Escherichia coli UNI EN ISO 9308-1:2017	UFC/100 ml	< 1		0
Conta Enterococchi intestinali ISO 7899-2:2000	UFC/100 ml	< 1		0

Limiti:

D.Lvo 02/02/01 n. 31 e s.m.i.

 Il responsabile laboratorio
 microbiologico

 Dott.ssa Carla Teresa Ruffini
 Ordine Nazionale dei Biologi
 AA_044134

Documento con firma digitale del responsabile del laboratorio ai sensi della normativa vigente.

La direzione tecnica dei laboratori è a cura del dott. Liberale Formentini iscritto all'Ordine dei Chimici della Provincia di Brescia al n° 118

Parametri chimici: il dato di incertezza, qualora riportato, si riferisce all'incertezza (U) calcolata considerando un livello di probabilità del 95% che corrisponde ad un fattore di copertura k=2.
 Parametri microbiologici: il dato di incertezza, qualora riportato, si riferisce all'intervallo di confidenza/incertezza estesa (U) calcolati considerando un livello di probabilità del 95% che corrisponde ad un fattore di copertura k=2 e all'intervallo di confidenza calcolato ad un livello di probabilità del 95%. Le prove, se non diversamente indicato, sono eseguite in singola replica e i risultati sono emessi in accordo a quanto previsto dalle norme ISO 7218:2007/Amd.1:2013 e ISO 8199:2018.

(*) Le prove contrassegnate con l'asterisco non rientrano nell'accreditamento rilasciato a questo laboratorio da Accredia - l'Ente Italiano di Accreditamento.

Rapporto di prova valido ad ogni effetto di legge D. Lgs. n° 82 del 7 marzo 2005 e s.m.i.

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione esaminato e alle determinazioni richieste dal committente. Il laboratorio declina la responsabilità relativa ai dati del campione forniti dal committente. Qualora il campionamento non sia eseguito da Indam i risultati riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono al campione così come ricevuto. Il campione residuo non depositato se di materiale solido viene conservato per mesi due, se liquido per mese uno dalla data del rapporto di prova; eventuali controcampioni devono essere stati identificati dal laboratorio e dal committente. Il rapporto di prova viene emesso in un unico esemplare e non può essere riprodotto parzialmente salvo approvazione scritta del laboratorio. Copia del rapporto di prova viene conservata per anni cinque.

Laboratorio iscritto nel Registro Regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari ex DGR 2882/2010 della Regione Lombardia n° 030017302004.

Laboratorio iscritto con Decreto del Ministero per il Coordinamento della Ricerca Scientifica e Tecnologica nell'Albo dei Laboratori Esterni Pubblici e Privati Alimentare Qualificati di cui all'art. 4 legge 48/82.

Fine del rapporto di prova

Pagina 1 di 1

Indam Laboratori S.r.l.

(Gruppo Carso) - Società unipersonale

 Laboratorio con sistema di gestione della qualità certificato secondo la norma
 UNI EN ISO 9001:2015 da TÜV Rheinland Italia - Certificato n° 38020320596

 Via Redipuglia 33/39
 25030 Castel Mella (BS)
 +39 030 2584203
 info@indam.it
 www.indam.it

 Capitale sociale 100.000 € i.v.
 C.F. / P. IVA 03379180980
 r.e.a. n. 529364


LAB N° 0059 L

Rapporto di prova n° **21LA06041** del **22/02/2021**Spettabile:
**SODEXO ITALIA SPA - DIVISIONE SCUOLE
NORD-EST
VIA F. GRACCHI, 36 PALAZZINA B
20092 CINISELLO BALSAMO (MI)***Dati del campione forniti dal committente*Matrice: **Acqua naturale****Acqua di rete**Relativo a: **IT003968 - Centro Cottura e Refettorio**Luogo di prelievo: **Bazzano (PR)**Note / Ulteriori dati del campione: **Rubinetto alto per uso bambini**N° di accettazione: **21LA06041**Data di presentazione: **17/02/2021**Data inizio prove: **17/02/2021**Data fine prove: **19/02/2021***Dati di campionamento*Campionato da: **ns personale**Presentato da: **ns personale**Contenuto in: **Bottiglia di vetro**Met. Campionamento: **Manuale UNICHIM 157 1997**N° verbale intervento: **ATR 2021/404 del 17/02/2021**Aspetto: **Limpido, incolore, inodore**Analisi richieste: **Come sotto riportato***Risultati analitici*

Parametro Metodo	U.M.	Risultato	Incertezza	Limite
Colore		incolore		
Odore		inodore		
pH APAT CNR IRSA 2060 Mar 29 2003	unità pH	7,7	±0,2	6,5-8,5
Torbidità APAT CNR IRSA 2110 Mar 29 2003	N.T.U.	< 0,4		
Conducibilità elettrica specifica UNI EN 27888:1995	µS/cm a 20°C	544	±34	2500
Ammonio (NH ₄) ISO 11732:2005	mg/l	< 0,05		0,50

Torbidità: in caso di trattamento delle acque superficiali si applica il valore di parametro: inferiore o uguale a 1,0 NTU (unità nefelometriche di torbidità) nelle acque prelevate da impianti di trattamento.

Limiti:

D.Lvo 02/02/01 n. 31 e s.m.i.

Visto dal responsabile
analisi chimicaIl responsabile laboratorio
chimico

Dott. Gianpietro Ippomei

Dott.ssa Paola Mazzola
Ordine Prov. dei Chimici
Brescia n. 140

Documento con firma digitale del responsabile del laboratorio ai sensi della normativa vigente.

La direzione tecnica dei laboratori è a cura del dott. Liberale Formentini iscritto all'Ordine dei Chimici della Provincia di Brescia al n° 118

Indam Laboratori S.r.l.
(Gruppo Carso) - Società unipersonaleVia Redipuglia 33/39
25030 Castel Mella (BS)
+39 030 2985203
info@indam.it
www.indam.itCapitale sociale 100.000 € i.v.
C.F. / P. IVA 03379190980
r.e.a. n. 529364

LAB N° 0059 L

segue Rapporto di prova n° **21LA06041** del **22/02/2021**

Parametri chimici: il dato di incertezza, qualora riportato, si riferisce all'incertezza (U) calcolata considerando un livello di probabilità del 95% che corrisponde ad un fattore di copertura $k=2$.
Parametri microbiologici: il dato di incertezza, qualora riportato, si riferisce all'intervallo di confidenza/incertezza estesa (U) calcolati considerando un livello di probabilità del 95% che corrisponde ad un fattore di copertura $k=2$ o all'intervallo di confidenza calcolato ad un livello di probabilità del 95%. Le prove, se non diversamente indicato, sono eseguite in singola replica e i risultati sono emessi in accordo a quanto previsto dalle norme ISO 7218:2007/Amd 1:2013 e ISO 8199:2018.

(*) Le prove contrassegnate con l'asterisco non rientrano nell'accredimento rilasciato a questo laboratorio da Accredia - l'Ente Italiano di Accredimento.

Rapporto di prova valido ad ogni effetto di legge D. Lgs. n° 82 del 7 marzo 2006 e s.m.i.

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione esaminato e alle determinazioni richieste dal committente. Il laboratorio declina la responsabilità relativa ai dati del campione forniti dal committente. Qualora il campionamento non sia eseguito da Indam i risultati riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono al campione così come ricevuto. Il campione residuo non deperibile se di materiale solido viene conservato per mesi due, se liquido per mese uno dalla data del rapporto di prova; eventuali controcampioni devono essere stati identificati dal laboratorio e dal committente. Il rapporto di prova viene emesso in un unico esemplare e non può essere riprodotto parzialmente salvo approvazione scritta del laboratorio. Copia del rapporto di prova viene conservata per anni cinque.

Laboratorio iscritto nel Registro Regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari ex DGR 268/2010 della Regione Lombardia n° prog. 030017302004.

Laboratorio iscritto con Decreto del Ministero per il Coordinamento della Ricerca Scientifica e Tecnologica nell'Albo dei Laboratori Esterni Pubblici e Privati Altamente Qualificati di cui all'art. 4 legge 46/82.

Fine del rapporto di prova

INDAM LABORATORI SRL CASTELMELLA (BS)	MODULO 111 A RIFERIMENTO PROCEDURA: PG 111	PAG. 1 DI 1
	TITOLO VERBALE DI INTERVENTO PER CAMPIONAMENTO	REV. N° 9
CLASSIFICAZIONE	N° DI REGISTRAZIONE RPG 111 A	DATA 21/08/2020 EMESSO DA RAQ

INTERVENTO PER CAMPIONAMENTO DI MATRICI AMBIENTALI - ATR

N. VERBALE DI INTERVENTO ATR 2021 / 606 (*)

DATA: 19/12/21 ORA INIZIO: 9:45 ORA FINE: 9:55

Committente: SODEXO ITALIA SPA

con sede a: CINISELLO BALSAMO prov. MI in via: F.LLI GRACCHI, 36

Mandante: SODEXO ITALIA SPA (DIVISIONE: SERVIZIO: EST)

Riferimento offerta/preventivo: PRC 2015/1511 REV. 1

Intervento effettuato presso: CENTRO COTTURA E AGGIUSTO

Località: Bazzano prov. PR via: MONTE CASTELLO

Persona di riferimento: CAVATOLA SIMONA

Condizioni di trasporto: ☐ Temp. ambiente ☒ Refrigerato

Condizioni meteo durante il campionamento: /

OGGETTO:

N° ACCETTAZIONE (*):

Prelevato n. 1 campione di acqua di rete
a temperatura ambiente per uso gastronomico
T = +9.5°C

NORME DI CAMPIONAMENTO:

- ☒ Acque destinate al consumo umano: Manuale UNICHIM 157 1997
- ☐ Acque di piscina: Conferenza Stato Regioni seduta 16.01.2003 (GU n. 51 03.03.03)
- ☐ Acque di scarico: APAT CNR IRSA 1030 Man 29 2003, CAMPIONE ISTANTANEO delle ore
- ☐ Acque di scarico: APAT CNR IRSA 1030 Man 29 2003, CAMPIONE MEDIO di dalle ore alle ore
- ☐ Acque di scarico (destinate all'analisi microbiologica): APAT CNR IRSA 6010 Man 29 2003
- ☐ Suoli e falde contaminati: Manuale UNICHIM 196/2 2004
- ☐ Terre e rocce da scavo: Manuale UNICHIM 196/2 2004
- ☐ Rifiuti, fanghi, terreni: UNI 10802:2013
- ☐ Acque destinate all'analisi microbiologica: ISO 19458:2006 - Obiettivo analisi A ☐ B ☐ C ☐
- ☐ Altro:

NUMERO IDENTIFICAZIONE STRUMENTAZIONE UTILIZZATA:

NOTE:

Per il committente  Per Indam Laboratori Srl  RA. SIMONCINI

(*) da compilare all'arrivo dei campioni in laboratorio, a cura di Indam Laboratori Srl