LACHIVER ALIMENTI
ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE
LACHIVER AMBIENTE
ANALISI ACQUE, ARIA E SUPERFICI

ACCREDIA
L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO
LAB N° 0403 L
Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC
Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements

Spett.
CATTOLICA ASSICURAZIONE
Lungadige Cangrande, 16
37126 VERONA (VR)

Rapporto di prova n°: **23LA08483** del **05/04/2023**
Descrizione: **ACQUA DISTRIBUTORE PIANO 1°**

Campione: **23LA08483**
Matrice: **Acque destinate al consumo umano**
Verbale di ritiro/campionamento: **15144**
Data campionamento: **28/03/2023**
Data arrivo: **28/03/2023**
Data inizio prova: **28/03/2023**
Data fine prova: **04/04/2023**
Luogo di campionamento: **Cattolica Assicurazioni - Via Fermi, 11B - VR**
Ora campionamento: **11.00**
Campionamento a cura di: **Lachiver Alimenti S.r.l. - Thomas Malascorta**
Modalità di campionamento: **ISO 19458:2006 * + APAT CNR IRSA 1030 Man 29 2003 ***

	Parametro *Metodo*	U.M.	Risultato	Limite minimo	Limite massimo	LQ	LR	Inizio analisi Fine analisi
	Microrganismi vitali a 36°C *UNI EN ISO 6222:2001*	UFC/ml	**< 1**				1	28/03/2023 30/03/2023
	Microrganismi vitali a 22°C *UNI EN ISO 6222:2001*	UFC/ml	**< 1**				1	28/03/2023 31/03/2023
	Conta batteri coliformi *UNI EN ISO 9308-1:2017*	UFC/100 ml	**0**		10		0	28/03/2023 29/03/2023
	Conta Enterococchi intestinali *UNI EN ISO 7899-2:2003*	UFC/100 ml	**0**		0		0	28/03/2023 30/03/2023
	Conta Escherichia coli *UNI EN ISO 9308-1:2017*	UFC/100 ml	**0**		0		0	28/03/2023 29/03/2023
*	**Ricerca Salmonella spp** *Rapporti ISTISAN 2007/5 Met ISS A 011A*	P/A in 1000 ml	**assente**					28/03/2023 31/03/2023
*	**Colore** *MPI 57/C Rev.0:2020*		**incolore**					28/03/2023 29/03/2023
*	**Odore** *MPI 58/C Rev.0:2020*		**inodore**					28/03/2023 29/03/2023
*	**Sapore** *MPI 59/C Rev.0:2020*		**insapore**					28/03/2023 29/03/2023
	pH *MPI 60/C Rev.2:2021*	unità pH	**7.89**	6.5	9.5	4.0		28/03/2023 29/03/2023

Il Laboratorio è iscritto nel registro della Regione Veneto dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo dell'industria alimentare al n. 24. Qualora il campionamento non sia a carico di Lachiver Alimenti, quest'ultimo declina ogni responsabilità in merito alle informazioni relative al campionamento in quanto fornite dal Cliente; i risultati delle prove si riferiscono esclusivamente al campione così come ricevuto. I dati di accettazione sono di responsabilità del Laboratorio mentre i dati relativi al campione sono di responsabilità del Cliente (descrizione, data ora e luogo di campionamento, superficie dichiarata). Qualora il campione sia non idoneo, ma il Cliente scegliesse di proseguire ugualmente, il laboratorio declina ogni responsabilità sui risultati che potrebbero essere influenzati dallo scostamento.
Il presente rapporto di prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto a prova; non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta da Lachiver Alimenti. I campioni alimentari e non sono conservati per 20 giorni dalla data di campionamento/ritiro; i campioni di acqua sono conservati per 14 giorni dalla data di campionamento/ritiro; i tamponi/spugne di superficie, gli ammendanti ed i compost sono conservati per 10 giorni dalla data di campionamento/ritiro; i controcampioni ufficiali e i campioni oggetto di contestazione legale sono conservati per 6 mesi dalla data di campionamento/ritiro. Le registrazioni delle prove sono conservate per 5 anni e i rapporti di prova per 10 anni.

Documento con firma digitale ai sensi della normativa vigente.

LACHIVER ALIMENTI SRL
Azienda con sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2015 Certificato CSQA n. 173
Sede legale ed amministrativa: Via Liguria, 26/28 - 37060 Sona (VR) - Tel. 045/595764
Cod. fisc./p.iva IT01324010238 - Capitale sociale € 40.000 i.v. - Iscritta al REA di VR n° 173671
http://www.lachiveralimenti.com - E mail: segreteriatecnica@lachiveralimenti.com

segue Rapporto di prova n°: **23LA08483** del **05/04/2023**

Descrizione: **ACQUA DISTRIBUTORE PIANO 1°**

Parametro *Metodo*	U.M.	Risultato	Limite minimo	Limite massimo	LQ	LR	Inizio analisi Fine analisi
Conducibilità elettrica *MPI 61/C Rev.1:2020*	µS/cm	**551**		2500	76		28/03/2023 29/03/2023
Determinazione dell'indice di permanganato (Ossidabilità) *UNI EN ISO 8467:1997*	mg/l O_2	**1.15**		5	0.50		28/03/2023 29/03/2023
* **Torbidità** *APAT CNR IRSA 2110 Man. 29 2003*	NTU	**1.20**			0.02		28/03/2023 04/04/2023
Alcalinità totale *ISO/TS 15923-2:2017*	meq/l	**195**			0.2		28/03/2023 04/04/2023
Durezza totale *ISO/TS 15923-2:2017*	°F	**43.8**			1.0		28/03/2023 04/04/2023
* **Residuo fisso a 180°C** *Rapporti ISTISAN 07/31 2007 Pag. 65 Met ISS.BFA 032*	mg/l	**390**			100		28/03/2023 04/04/2023
Ammoniaca (da calcolo) *ISO 15923-1:2013*	mg/l NH4	**< 0.04**		0.5	0.04		28/03/2023 04/04/2023
Cloruro *ISO 15923-1:2013*	mg/l	**< 15**		250	15		28/03/2023 04/04/2023
Solfati *ISO 15923-1:2013*	mg/l	**30**		250	25		28/03/2023 04/04/2023
Nitrati *ISO 15923-1:2013*	mg/l NO_3	**33.6**		50	4.0		28/03/2023 04/04/2023
Nitriti *ISO 15923-1:2013*	mg/l NO_2	**< 0.03**		0.5	0.03		28/03/2023 04/04/2023
* **Ferro** *ISO/TS 15923-2:2017*	µg/l	**< 10**		200	10		28/03/2023 04/04/2023
* **Manganese** *ISO/TS 15923-2:2017*	µg/l	**< 10**		50	10		28/03/2023 04/04/2023
* **Fosforo** *ISO 15923-1:2013*	mg/l	**0.07**			0.04		28/03/2023 04/04/2023

* I parametri/procedure così contrassegnati non sono accreditati da ACCREDIA.

Il Laboratorio è iscritto nel registro della Regione Veneto dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo dell'industria alimentare al n. 24. Qualora il campionamento non sia a carico di Lachiver Alimenti, quest'ultimo declina ogni responsabilità in merito alle informazioni relative al campionamento in quanto fornite dal Cliente; i risultati delle prove si riferiscono esclusivamente al campione così come ricevuto. I dati di accettazione sono di responsabilità del Laboratorio mentre i dati relativi al campione sono di responsabilità del Cliente (descrizione, data ora e luogo di campionamento, superficie dichiarata). Qualora il campione sia non idoneo, ma il Cliente scegliesse di proseguire ugualmente, il laboratorio declina ogni responsabilità sui risultati che potrebbero essere influenzati dallo scostamento.
Il presente rapporto di prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto a prova; non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta da Lachiver Alimenti. I campioni alimentari e non sono conservati per 20 giorni dalla data di campionamento/ritiro; i campioni di acqua sono conservati per 14 giorni dalla data di campionamento/ritiro; i tamponi/spugne di superficie, gli ammendanti ed i compost sono conservati per 10 giorni dalla data di campionamento/ritiro; i controcampioni ufficiali e i campioni oggetto di contestazione legale sono conservati per 6 mesi dalla data di campionamento/ritiro. Le registrazioni delle prove sono conservate per 5 anni e i rapporti di prova per 10 anni.

Documento con firma digitale ai sensi della normativa vigente.

LACHIVER ALIMENTI SRL
Azienda con sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2015 Certificato CSQA n. 173
Sede legale ed amministrativa: Via Liguria, 26/28 - 37060 Sona (VR) - Tel. 045/595764
Cod. fisc./p.iva IT01324010238 - Capitale sociale € 40.000 i.v. - Iscritta al REA di VR n° 173671
http://www.lachiveralimenti.com - E mail: segreteriatecnica@lachiveralimenti.com

segue Rapporto di prova n°: **23LA08483** del **05/04/2023**

Descrizione: **ACQUA DISTRIBUTORE PIANO 1°**

I risultati dei parametri microbiologici sono espressi secondo la norma ISO 8199:2018.
Quando la piastra non contiene colonie il risultato è espresso come < 1 (UFC/volume di riferimento), nel caso il limite di legge previsto sia 0, il risultato è espresso come 0 (UFC/volume di riferimento); se la piastra contiene da 1 a 2 colonie il risultato è espresso come presente < 3 (UFC/volume di riferimento), mentre se la piastra contiene da 3 a 9 colonie il risultato è espresso come numero stimato (UFC/volume di riferimento).

LQ = limite di quantificazione.
LR = limite di rilevabilità.

Note:
Il limite per il parametro batteri coliformi pari a 0 UFC/100 ml può essere superato fino ad un massimo di 10 ufc/100 ml quando è non associato a microrganismi di origine enterica quali Escherichia coli e Enterococchi (Circolare del Ministero della Salute n. 13400/2021).

Pareri ed interpretazioni - non oggetto di accreditamento ACCREDIA:
Limitatamente alle prove eseguite, il campione risulta conforme alla normativa vigente (D.Lgs. n°18 del 23 febbraio 2023 relativo alla qualità delle acque destinate al consumo umano). La conformità dei parametri è stata dichiarata non tenendo conto dell'incertezza di misura.

Fine del rapporto di prova n° **23LA08483**

Direttore del Laboratorio
Dott.ssa Alma Carlotta Rui
Ordine dei Biologi
Iscrizione nr. Tri_A0288

Il Laboratorio è iscritto nel registro della Regione Veneto dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo dell'industria alimentare al n. 24.
Qualora il campionamento non sia a carico di Lachiver Alimenti, quest'ultimo declina ogni responsabilità in merito alle informazioni relative al campionamento in quanto fornite dal Cliente; i risultati delle prove si riferiscono esclusivamente al campione così come ricevuto. I dati di accettazione sono di responsabilità del Laboratorio mentre i dati relativi al campione sono di responsabilità del Cliente (descrizione, data ora e luogo di campionamento, superficie dichiarata). Qualora il campione sia non idoneo, ma il Cliente scegliesse di proseguire ugualmente, il laboratorio declina ogni responsabilità sui risultati che potrebbero essere influenzati dallo scostamento.
Il presente rapporto di prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto a prova; non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta da Lachiver Alimenti. I campioni alimentari e non sono conservati per 20 giorni dalla data di campionamento/ritiro; i campioni di acqua sono conservati per 14 giorni dalla data di campionamento/ritiro; i tamponi/spugne di superficie, gli ammendanti ed i compost sono conservati per 10 giorni dalla data di campionamento/ritiro; i controcampioni ufficiali e i campioni oggetto di contestazione legale sono conservati per 6 mesi dalla data di campionamento/ritiro. Le registrazioni delle prove sono conservate per 5 anni e i rapporti di prova per 10 anni.

Documento con firma digitale ai sensi della normativa vigente.

LACHIVER ALIMENTI SRL
Azienda con sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2015 Certificato CSQA n. 173
Sede legale ed amministrativa: Via Liguria, 26/28 - 37060 Sona (VR) - Tel. 045/595764
Cod. fisc./p.iva IT01324010238 - Capitale sociale € 40.000 i.v. - Iscritta al REA di VR n° 173671
http://www.lachiveralimenti.com - E mail: segreteriatecnica@lachiveralimenti.com