

Rapporto di prova n° **21LA06042** 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: **Neviano degli Arduini (PR)**

Note / Ulteriori dati del campione: /

N° di accettazione: **21LA06042**

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° 325 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 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'accredito rilasciato a questo laboratorio da Accredia - l'Ente Italiano di Accredito.

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 03376190880
 r.e.a. n. 529364

Laboratorio con sistemi di gestione delle qualità certificato secondo la norma
 UNI EN ISO 9001:2015 (da TÜV Rheinland Italia - Certificato n° 3503020506)



LAB N° 0059 L

segue Rapporto di prova n° **21LA06042** 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 266/2010 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 45/92

Fine del rapporto di prova

ANAL. BATTERICA ☒CHIMICA ☐ALTRO ☐

CAMPIONE N.

325

Data del prelievo 17/12/11		Ora del prelievo 11:00	
UNITA'	CENTRO COTTURA E REFETTORIO (SCU. NORD EST)		
INDIRIZZO	V. CHIESA, 10 - NEVIANO DEGLI ARDUINI (PR)		
RESPONSABILE	CANEM ANNA ELISA		
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: 17/12/11	Ora inizio lavorazione: 10:30	n. porzioni preparato: 146	
Quantità media per porzione: 70 ÷ 80 g	Temperatura al prelievo: +73,6°C	Luogo del prelievo: PIANO N. UNO (FINE COTTURA)	
Ingredienti: UOVA PASTOURIZI, SALE, PARMIGIANO REGGIANO, PANE GRATTI.			
Modalità di preparazione: IMPASTO E FRIURE DEI INGREDIENTI E COTTO IL TUTTO IN FONDO A 170°C PER 15'			
Modalità di conservazione: TEGLIA SENZA COPERCHIO			

Il Responsabile dell'Unità

MODALITA' DI CAMPIONAMENTO (riservato al laboratorio)

Quantità campionata 150 g	Utensile usato FORCINA CUCINA
Contenitore sterile utilizzato:	Sacchetto ☒ Barattolo ☐ Altro ☐
Note	

Il Prelevatore

PA. SIMONE IONATI

Rapporto di prova n° **21LA06043** 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: Neviano degli Arduini (PR)

Note / Ulteriori dati del campione: /

N° di accettazione: 21LA06043

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° 326 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 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 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 dalle norme ISO 7218:2007/Amend.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° 21LA06043 del 26/02/2021

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 contracampioni 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 266/2010 della Regione Lombardia n° prog. 030017302034.

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 #582.

Fine del rapporto di prova

INDAGINE MICROBIOLOGICA ☒CHIMICA ☐

CAMPIONE N.

326

Data del prelievo	17/12/11	Ora del prelievo	10:50
UNITA'	CENTRO COTTURA E REFETTORIO (SCU. NORD EST)		
INDIRIZZO	V. CHIESA, 10 - NEVIANO DEGLI ARDUINI (PR)		
RESPONSABILE	CANETTI ANNA ELISA		

SUPERFICIE / ATTREZZATURA:.....COTTURA.....

dislocazione	PIANO - ZONA LAVAGGIO
Ultimo uso al quale è stata destinata	CARNE
stato	GIA' SANIFICATA ☒
Punto di campionamento	LAMA

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° **21LA06044** 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: Neviano degli Arduini (PR)

Note / Ulteriori dati del campione: Rubinetto verdure

N° di accettazione: 21LA06044

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 2021/405 del 17/02/2021

Analisi richieste: Come sotto riportato

Risultati analitici

Parametro Metodo	U.M.	Risultato	Incertezza	Limite
Conta Escherichia coli UNI EN ISO 9309-1:2017	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 $k=2$ 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 ammessi in accordo a quanto previsto dalle norme ISO 7218:2007/Amid.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 deperibile 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 269/2010 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 48/62.

Fine del rapporto di prova

Pagina 1 di 1

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

 Laboratorio con sistema di gestione delle qualità certificato secondo la norma
 UNI EN ISO 9001:2015 da TÜV Rheinland Italia. Certificato n° 39000030506

 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
 r.e.a. n. 529364


LAB N° 0059 L

Rapporto di prova n° **21LA06045** 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: IT003988 - Centro Cottura e Refettorio

Luogo di prelievo: Neviano degli Arduini (PR)

Note / Ulteriori dati del campione: Rubinetto verdure

N° di accettazione: 21LA06045

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 2021/405 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	7,8	±0,2	6,5-9,5
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	465	±29	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 provenienti da impianti di trattamento.

Limiti:

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

Visto dal responsabile
analisi chimica

Dott. Gianpietro Ippomei

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.

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 03379190990
 r.e.a. n. 529364

Laboratorio con sistema di gestione della qualità certificato secondo la norma
 UNI EN ISO 9001:2015 da TÜV Rheinland Italia. Certificato n° 39030920506



LAB N° 0059 L

segue Rapporto di prova n° **21LA06045** 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'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 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 o 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 Alimentari 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 DATA 21/08/2020 EMESSO DA RAQ
CLASSIFICAZIONE	N° DI REGISTRAZIONE RPG 111 A	

INTERVENTO PER CAMPIONAMENTO DI MATRICI AMBIENTALI - ATR

N. VERBALE DI INTERVENTO ATR 2021/405 (*)

DATA: 14/12/21 ORA INIZIO: 10:40 ORA FINE: 10:50

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

Mandante: SODEXO ITALIA SPA (DIVISIONE: SCV: NORD EST)
Riferimento offerta/preventivo: PRC 2015/1511 REV. 1

Intervento effettuato presso: CENTRO COTTURA E REFEZIONE
Località: NEVIGAS DEGLI OGGIONI prov. PR via: CHIESA, 10
Persona di riferimento: CANTINI ANNA ELISA

Condizioni di trasporto: ☐ Temp. ambiente ☒ Refrigerato
Condizioni meteo durante il campionamento: /

OGGETTO:

N° ACCETTAZIONE (*):

PRELIEVO DI 1 CAMPIONE DI ACQUA DI RETE
IN RUBINETTO VEDUTA T: +19,1°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 

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