

RAPPORTO DI PROVA 24/000770954

data di emissione 19/12/2024

Codice intestatario 0020020

Spett.le
LABORATORI BIO LINE SRL
VIA DEL LAVORO, 590
45034 CANARO (RO)
IT

Dati campione

Numero di accettazione 24.305845.0001
Consegnato da GLS General Logistics Systems il 04/12/2024
Data ricevimento 04/12/2024
Proveniente da LABORATORI BIO LINE SRL VIA DEL LAVORO, 590 45034 CANARO (RO) IT
Descrizione campione ASCROBATO DI SODIO 100 G LOTTO 69524

Dati campionamento

Campionato da Cliente

RISULTATI ANALITICI

	Valore/ Incertezza	U.M.	LoQ	LoD	Data inizio fine analisi	Unità op.	Ri ga
SUL CAMPIONE TAL QUALE							
							1
GLUTINE (GLIADINA) - ELISA Met.: MP 0340 rev 21 2024	< LoQ	mg/kg	5,0		07/12/2024- -09/12/2024	01	2
ARSENICO Met.: UNI EN 13805:2014 + UNI EN 15763:2010	< LoQ	mg/kg	0,020		11/12/2024- -19/12/2024	EXT	3 *
CADMIO Met.: UNI EN 13805:2014 + UNI EN 15763:2010	< LoQ	mg/kg	0,0050		11/12/2024- -19/12/2024	EXT	4 *
CROMO Met.: MI_642 rev.0 2024	< LoQ	mg/kg	0,50		11/12/2024- -19/12/2024	EXT	5 *
MERCURIO Met.: UNI EN 13805:2014 + UNI EN 15763:2010	< LoQ	mg/kg	0,0050		11/12/2024- -19/12/2024	EXT	6 *
NICHEL Met.: MI_642 rev.0 2024	< LoQ	mg/kg	0,050		11/12/2024- -19/12/2024	EXT	7 *
PIOMBO Met.: UNI EN 13805:2014 + UNI EN 15763:2010	< LoQ	mg/kg	0,020		11/12/2024- -19/12/2024	EXT	8 *

Unità Operative

Unità 01 : Via Fratta Resana (TV)

Informazioni sui metodi di prova e/o requisiti/specifiche

Riga (2) - Metodo: MP 0340 rev 21 2024 = Mérieux Nutrisciences Italia è presente nella lista dei laboratori raccomandati dall'ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA (AIC) e autorizzati dalla FEDERACION DE ASOCIACIONES DE CELIACOS DE ESPAÑA (FACE) per la determinazione del glutine negli alimenti ad uso umano.

Glutine-Ridascreen Gliadin (R7001) Anticorpo R5/estrazione MENDEZ

Riga (3-4), (6), (8) - Metodo: UNI EN 13805:2014 + UNI EN 15763:2010 = La prova è stata eseguita in subappalto presso il laboratorio ECAMRICERT SRL e fa parte dello scopo di accreditamento del suddetto laboratorio accreditato da ACCREDIA con il numero 0699.

Riga (5), (7) - Metodo: MI_642 rev.0 2024 = La prova è stata eseguita in subappalto presso il laboratorio ECAMRICERT SRL.

Informazioni fornite dal cliente

Campionato da: Cliente

Proveniente da : LABORATORI BIO LINE SRL VIA DEL LAVORO, 590 45034 CANARO (RO) IT

Descrizione: ASCROBATO DI SODIO 100 G LOTTO 69524

Responsabile prove chimiche

Dott. Emiliano Castellano

Chimico
Ordine dei Chimici e dei Fisici della Toscana.
N. 1631 - Sez. A

Num. certificato WSREF-84576807156345 emesso dall'ente certificatore ArubaPEC S.p.A. NG CA 3, ArubaPEC S.p.A., IT

Responsabile prove biologiche

Dott. Matteo Giacomelli

Ordine dei Biologi del Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige n. Tri_A2338

Num. certificato WSREF-72806945556484 emesso dall'ente certificatore ArubaPEC S.p.A. NG CA 3, ArubaPEC S.p.A., IT

- La riga contrassegnata da asterisco (*) indica che la prova non è accreditata da Accredia.
- Se non diversamente specificato, l'incertezza è estesa ed è stata calcolata con un fattore di copertura k=2 corrispondente ad un livello di probabilità di circa il 95% o come intervallo di confidenza calcolato ad un livello di probabilità di circa il 95%. Per i parametri la cui incertezza estesa risulti essere maggiore del risultato, non essendo possibile esprimere una concentrazione negativa, il risultato finale viene espresso tra parentesi quadre, le quali stanno a significare che il valore vero è compreso tra zero, che è escluso, e la somma del risultato con la sua incertezza estesa.
- LoD: limite di rilevanza, individua un intervallo di confidenza dello zero ad un livello di probabilità del 99%. - LoQ: limite di quantificazione; "n.r.": non rilevato, indica un valore inferiore a LoD; "tracce (x)": indica un valore compreso tra LoD e LoQ, tale valore è puramente indicativo; "<x" o ">x" indicano rispettivamente

un valore inferiore o superiore al campo di misura della prova. - Se non diversamente specificato, i calcoli sono eseguiti secondo il criterio del lower bound (L.B.), quindi se i parametri che contribuiscono al calcolo sono tutti inferiori al loro LOQ il valore del calcolo sarà espresso come <"x". - Data inizio analisi: si intende la data di inizio lavorazione del campione, che può prevedere la fase di aliquotazione e omogeneizzazione dello stesso. Data fine analisi: si intende la data di approvazione dei risultati nel LIMS da parte del laboratorio. - In caso di alterazione del campione il laboratorio declina ogni responsabilità sui risultati che possono essere influenzati dallo scostamento nel caso il cliente chieda comunque l'esecuzione dell'analisi. - In caso di campionamento da parte di tecnico Chelab su matrice acque, vengono applicate le norme UNI EN ISO 5667-1 per quanto concerne la definizione dei piani di campionamento e le tecniche di campionamento e UNI EN ISO 5667-3 per quanto concerne le modalità di conservazione, trattamento e trasporto dei campioni. - Nel caso il campionamento non sia effettuato dal personale del laboratorio i risultati ottenuti si considerano riferiti al campione così come ricevuto e il laboratorio declina la propria responsabilità sui risultati calcolati considerando i dati di campionamento forniti dal Cliente. Il nome e i recapiti del cliente sono sempre forniti dal cliente. - Per le analisi microbiologiche quantitative della catena alimentare, l'incertezza di misura estesa è stimata in accordo con la ISO 19036 ed è basata sull'incertezza composta, considerata uguale allo scarto tipo di riproducibilità intralaboratorio, moltiplicata per un fattore di copertura $k=2$ al livello di fiducia di circa il 95%. - Qualora sia presente una specifica (limiti di legge o specifiche cliente) con cui sono stati confrontati i risultati analitici, i valori esposti in grassetto indicano un risultato fuori da tale specifica. - Se non diversamente specificato i giudizi di conformità/non conformità eventualmente riportati si riferiscono ai parametri analizzati e si basano sul confronto del valore con i valori di riferimento senza considerare l'intervallo di confidenza della misura. Qualsiasi lavorazione dei prodotti alimentari, come il trattamento termico e/o la presenza di enzimi aggiunti o naturalmente contenuti, può degradare le proteine allergeniche, portando a un risultato con un alto grado di incertezza.