

Spett.le CONSORZIO INDUSTRIALE PROVINCIALE NORD EST SARDEGNA GALLURA

Ente Pubblico Art 3 L.R. 25-07-2008 N- 10 Zona Industriale Loc. Cala Saccaia 07026 - Olbia

Rapporto di prova nº: 14/0927

Pagina 1 di 2

Committente: CONSORZIO INDUSTRIALE PROVINCIALE NORD EST SARDEGNA GALLURA

Prelievo del: 23 Gennaio 2014 Ora del prelievo: dalle 13:30 alle 15:00

Luogo del campionamento: lato destro depuratore

Campione: ACQUA DI MARE

Codice campione laboratorio: 0927

Stato del mare: calmo

Condizioni meteorologiche -presenza di pioggia: assente

-copertura nuvolosa: presente/nuvoloso

Proveniente da: Impianto di depurazione - Zona Ind.le Loc. Cocciani Settore 2 - Olbia

Data ricevimento: 24 Gennaio 2014 Prelevatore: Tecnico del laboratorio

Punto di campionamento: //

Metodo di campionamento: D.M. 30 marzo 2010 Allegato D (GU n. 119

del 24/05/2012 - S.O. n. 971.

Metodo di conservazione del campione: APAT CNR IRSA 1030 A Man 29 2003

Temperatura dell'aria: +14 °C

Vento:

-direzione: sud/est -intensità: debole

ANALISI ACQUE DI MARE

Data inizio prove: 24 Gennaio 2014 Data Fine prove: 30 Gennaio 2014

PROVA ANALITICA	Metodi di prova	Valore	U	LR	Unità di misura	Valore limite*
PARAMETRI CHIMICI					misora	
Temperatura	APAT CNR IRSA 2100 Man 29 2003	+11,8			°C	
Colorazione*	Ispezione visiva	Assenza di variazione			5.	Assenza di variazione
Trasparenza*	APAT CNR IRSA 2120 Man 29 2003	0.9			m	anormale del
Oli minerali*	APAT CNR IRSA 5160 Met B2 Man 29 2003	<lr< td=""><td></td><td>0.05</td><td>mg/L</td><td>≤0,5</td></lr<>		0.05	mg/L	≤0,5
Ossigeno disciolto*	APAT CNR IRSA 4120 Met A1 Man 29 2003	75		0,00	% sat O ₂	70÷120

PROVA ANALITICA	Metodi di prova	Valore	Limite Inferiore#	Limite Superiore#	Unità di misura	Valori limite**
PARAMETRI MICROBIOLOGICI						minie
Conta Escherichia coli	APAT CNR IRSA 7030 F Man 29 2003	60	45	75	ufc/100 mL	500
Conta Enterococchi intestinali	UNI EN ISO 7899-2: 2003	74	57	90	ufc/100 mL	200

Note:

- *: Prova non accreditata da Accredia
- LR: Limite di Rilevabilità

MI: Metodo Interno di prova:

- #: Intervallo con il 95% di confidenza e K_p=2
- U: Incertezza di misura estesa per il fattore di copertura K=2 e il Livello di Probabilità p=95%
- Valori limite per un singolo campione previsti dal D.M. 30 marzo 2010 Allegato A (GU n. 119 del 24/05/2012 \$.O. n. 97)
- Valori limite previsti dall'abrogato D.P.R. 470/82 e s.m.i. Allegato I
- a= UNI EN ISO 8199:2008 "Numero stimato di microrganismi; microrganismi presenti nel volume studiato.

Battipaglia lì, 31 Gennaio 2014

Il presente Rapporto di Prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto alla prova. Il presente Rapporto di Prova può essere riprodotto solo per intero.
La riproduzione parziale deve essere autorizzata con approvazione scritta dal ns. laboratorio.
RESPONSABILE DEL LABORATORIO, CAMPIONAMENTI E PROVE AMBIENTALI: Dott.ssa BICE VISCIDO

RESPONSABILE DELLE PROVE MICROBIOLOGICHE; Dott.ssa VALENTINA MICELLI

RESPONSABILE DELLE PROVE CHIMICHE: P.I, ELIO RUSSO

Elio R

La Biologa Dott.ssa Valentina





LAB N° 0500

Laboratorio accreditato de ACCredia in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17026-2005 con n. 05-00 per le prove accreditate vedi www.accredia it Laboratorio iscritto nell'albo dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari ai sensi del D.Lgs. 26 maggio. 1997; n. 155 della Regione Campania - decreto n. 243 del 28/11/2012. Laboratorio qualificato e convenzionato con ICEA e BIOAGRICERI. Laboratorio inscritto al n. 02 della C.C.I.A. di Salerno all'esecuzione della verificazione periodica degli strumenti per pesare. Laboratorio inscritto nel registro di EDEKA per l'esecuzione di analisi per il monitoraggio dei residui in frutta fresca, verdura e patate e per l'inserimento dei risultati nel database di EDEKA (registro consultabile nel sito www.i-monitoring.net). Laboratorio inserito nell'elenco dei laboratori autorizzati da COOP ITALIA per l'esecuzione di analisi microbiologiche, analisi pesticidi e nitrati. dia in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025-2005 con n.0500 per le prove accreditate vedi www.accredia it laboratori che effettuano analisi nell'ambito della procedure di autocontrollo delle industrie alimentari



Rapporto di prova nº: 14/0927

Pagina 2 di 2

Il campione, per i parametri analizzati, E' CONFORME ai requisiti previsti dal D.M. 30 marzo 2010 Allegato A (GU n. 119 del 24/05/2012 - S.O. n. 97) e s.m.i..

Battipaglia, lì 31 Gennaio 2014

Il Responsabile del Laboratorio Dott,ssa Bce Viscido

360 minuti

ALLEGATO AL RAPPORTO DI PROVA Nº14/0927

CONDIZIONI METEOCLIMATICHE

21/01/2014 0.00.00 <-> 24/01/2014 23.59.59

	24/01/14		23/01/14		22/04/44	21/01/14		Data
	0.9	0,0	000	0		2,4		UmiditaREL [1] Min (%)
	16.4	14,4	4	14.5	145		404	Umid#GREL U
1	22	N	2	21,2		20,9		ImiditaRE Ter
20,0				5.71	8,71			TempARIA 21 Min (°C)
0,00	0 80	10,61	.0,00	10.35		10,2		[2] Ave
12,00	40 00	12.1	10,04	15 82		1273		TempARIA [2] Max (°C)
0		0		0		0		RadGLOB ale [3] Min (W/m2)
80	5	29	171	121		90		RadGtOBa le [3] Ave (W/m2)
616		219	220	500	040	640		RadGIOBa le [3] Max (W/m2)
285,2		285 8	205,5	Т	2,102	٦		DIRVento [4] FrevDir (>)
253,8	200,0	282 8	240,5		6,6/7	200	1	DIRVento [4] BisDir
3,8	0,0	30	1,7		4.8	1		DIRVento [4] Risvel
0	7,87	3000	20,8		0		3	DIRVento [4] CalmPerc
0,41	0		0		1.65			VELVento [S] Min (m/s)
6,66	1,44		2,97	. ,	7 54			VELVento V [5] Ave I
22,83	1,38	1	12.23	1	21 13	CO. C.		VEIVento [5] Max (m/s)
2								Ploagia [4] Tot (mm)