

# EUROLAB

analytical & technical services

Spett.le **CONSORZIO INDUSTRIALE PROVINCIALE NORD EST SARDEGNA GALLURA**  
Ente Pubblico Art 3 L.R. 25-07-2008 N- 10  
Zona Industriale Loc. Casa Saccaia  
07026 - Olbia

Rapporto di prova n°: 13/1709

Pagina 1 di 2

Committente: **CONSORZIO INDUSTRIALE PROVINCIALE NORD EST SARDEGNA GALLURA**

Proveniente da: **CONSORZIO INDUSTRIALE PROVINCIALE NORD EST SARDEGNA GALLURA**

Prelievo del: 13 Febbraio 2013

Data ricevimento: 15 Febbraio 2013

Ora del prelievo: //

Prelevatore: A cura del cliente

Codice campione laboratorio: 1709

T°C al prelievo: //

Campione: ACQUA POTABILE

Codice campione cliente: //

Punto di campionamento: Utenza uffici Cipnes

Metodo di campionamento: //

## ANALISI ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

Data inizio prove: 15 Febbraio 2013

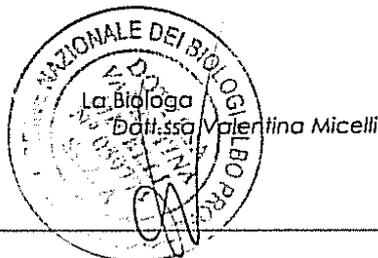
Data Fine prove: 18 Febbraio 2013

PROVA ANALITICA	Metodi di prova	Valore	Limite Inferiore#	Limite Superiore#	Unità di misura	Valore di parametro***
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>						
Conta Microrganismi vitali aerobi a 22° C	UNI EN ISO 6222: 2001	60	3	13	ufc/1 mL	≤100****
Conta Escherichia coli	UNI EN ISO 9308-1: 2002	0			ufc/100 mL	0
Conta Enterococchi intestinali	UNI EN ISO 7899-2: 2003	0			ufc/100 mL	0
Conta Clostridium perfringens (spore comprese)	DLgs n° 31 02/02/2001 GU n° 52 03/03/2001 All III	0			ufc/100 mL	0
Conta Batteri coliformi a 37°C	UNI EN ISO 9308-1: 2002	0			ufc/100 mL	0

**Note:** # Intervallo con il 95% di confidenza e  $K_p=2$   
 \*\*\* Valori di parametri previsti dal D.Lgs. 2 febbraio 2001, n. 31 G.U. n. 52 del 3 marzo 2001 e modifiche D.Lgs. 2 febbraio 2002, n. 27 e Decr. Min. Salute 5 settembre 2006.  
 \*\*\*\* Valori di parametri previsti dal D.Lgs. 2 febbraio 2001, n. 31 G.U. n. 52 del 3 marzo 2001 e modifiche D.Lgs. 2 febbraio 2002, n. 27 e Decr. Min. Salute 5 settembre 2006 per le acque messe in vendita in bottiglia o contenitori.  
 α= UNI EN ISO 8199:2008 "Numero stimato di microrganismi; microrganismi presenti nel volume studiato."

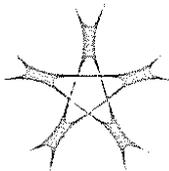
Battipaglia, li 05 Marzo 2013

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: Dott.ssa VALENTINA MICELLI**  
**RESPONSABILE DELLE PROVE MICROBIOLOGICHE: Dott.ssa VALENTINA MICELLI**



LAB N° 0500

Laboratorio accreditato da Accredia in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 con n. 0500 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. 25 maggio 1997, n. 155 della Regione Campania - decreto n. 117 del 4 luglio 2011.  
 Laboratorio qualificato e convenzionato con ICEA e BIOAGRICERT.  
 Laboratorio riconosciuto al n. 02 della C.C.I.A.A. di Salerno all'esecuzione della verifica periodica degli strumenti per pesare.  
 Laboratorio inserito 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.



Il campione, per i parametri analizzati, E' **CONFORME** ai requisiti previsti dal **D.Lgs. 2 febbraio 2001, n. 31 G.U. n. 52 del 3 marzo 2001** e successive modifiche (D. Lgs. 2 febbraio 2002, n. 27 e Decr. Min. Salute 5 settembre 2006)

Battipaglia, li 05 Marzo 2013

Il Responsabile del Laboratorio  
Dott.ssa Valentina Micelli

