

## Rapporto di Prova N. 1050/2009

Albenga 04/03/09

**Committente:** Ulrici Johanna Patricia Matty  
Reg. Arveglio 17031 Albenga (SV)

**Numero campione:** 1.050      **Data ricevimento:** 23/02/09      **Data inizio prove:** 23/02/09      **Data termine prove:** 04/03/09  
**Categoria Merceologica:** Acque destinate al consumo umano  
**Prodotto dichiarato:** Acqua  
**Descrizione Campione:**  
**Etichetta Campione:**  
**Descrizione Sigillo:**  
**Quantità Campione:** 1      **Restituzione Campione:** No  
**Imballaggio:** 1 contenitore in plastica + 1 contenitore sterile (dichiarato dal cliente)  
**Campionamento:** Effettuato dal cliente      **Data di Campionamento:** 23/02/09

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio.

Le prove riportate in questo rapporto contrassegnate dal simbolo (\*) non rientrano nell'Accreditamento SINAL di questo Laboratorio.

Il termine "i" rappresenta l'incertezza estesa con un fattore di copertura K = 2,78 ad un livello di probabilità del 95%.

Il Laboratorio conserva i campioni per un massimo di 30 (trenta) giorni dalla data di emissione del rapporto di prova salvo diverse disposizioni di legge, accordi specifici con il cliente, specifica instabilità dei campioni (in questo caso i tempi possono essere modificati previa comunicazione al cliente).

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	Incetezza (i)	Limite	Note
<b>Microrganismi vitali</b> <i>UNI EN ISO 6222:2001</i>				
<b>Valutazione quantitativa - conteggio delle colonie a 22°C</b>	150 UFC/mL	± 2 UFC/mL		
<b>Valutazione quantitativa - conteggio delle colonie a 36°C</b>	2 UFC/mL	± 2 UFC/mL		
<b>Batteri coliformi a 37°C (*)</b> <i>UNI EN ISO 9308-1:2002</i>	10 UFC/100 mL	± 4 UFC/100 mL	Max 0	(9)
<b>Clostridium perfringens (spore comprese) (*)</b> <i>DLgs n° 31 02/02/2001 GU n° 52 03/03/2001 All. III</i>	0 UFC/100 mL		Max 0	(9)
<b>Enterococchi intestinali</b> <i>UNI EN ISO 7899-2:2003</i>	0 UFC/100 mL		Max 0	(9)
<b>Escherichia coli (*)</b> <i>UNI EN ISO 9308-1:2002</i>	0 UFC/100 mL		Max 0	(9)
<b>Ammonio (*)</b> <i>APAT CNR IRSA 4030 A2 Man 29 2003</i>	< 0,02 mg/L		Max 0.5	(9)
<b>Anioni: Nitrati</b> <i>Rapporti ISTISAN 2000/14 Pto 1 Pag 35</i>	10,0 mg/L	± 0,91 mg/L	Max 50	(9)
<b>Anioni: Nitriti</b> <i>Rapporti ISTISAN 2000/14 Pto 1 Pag 35</i>	< 0,05 mg/L		Max 0.5	(9)
<b>Anioni: Bromuri</b> <i>Rapporti ISTISAN 2000/14 Pto 1 Pag 35</i>	< 0,5 mg/L			
<b>Anioni: Cloruri</b> <i>Rapporti ISTISAN 2000/14 Pto 1 Pag 35</i>	19,10 mg/L	± 1,7 mg/L	Max 250	(9)
<b>Anioni: Solfati</b> <i>Rapporti ISTISAN 2000/14 Pto 1 Pag 35</i>	180 mg/L	± 16 mg/L	Max 250	(9)
<b>Anioni: Fluoruri</b> <i>Rapporti ISTISAN 2000/14 Pto 1 Pag 35</i>	0,07 mg/L	± 0,0064 mg/L	Max 1.5	(9)
<b>Anioni: Fosfati</b> <i>Rapporti ISTISAN 2000/14 Pto 1 Pag 35</i>	< 0,1 mg/L			

Pagina 1 di 2

Autorizzazioni e riconoscimenti:

- Laboratorio accreditato SINAL n° 0218 (elenco prove accreditate disponibile presso il laboratorio)
- Certificato da Certiquality (n° 974) per la conformità del sistema di gestione qualità ai sensi della norma UNI EN ISO 9001:2000
- Autorizzazione da parte del Ministero delle Politiche Agricole ad eseguire per l'intero territorio nazionale analisi ufficiali nel settore oleicolo e vitivinicolo e certificati di analisi per la esportazione dei vini, compresi i Paesi ove è previsto il marchio INE
- Iscritto all'elenco della Regione Liguria dei laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocollaborazione per le industrie alimentari

## Rapporto di Prova N. 1050/2009

**Committente:** Ulrici Johanna Patricia Matty

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	Incertezza (i)	Limite	Note
<b>Calcio (*)</b> <i>APAT CNR IRSA 3130 A Man 29 2003</i>	98,8 mg/L			
<b>Magnesio (*)</b> <i>DM 23/03/2000 GU n° 87 13/04/2000 pag 112</i>	14,8 mg/L			
<b>Durezza</b> <i>APAT CNR IRSA 2040 A Man 29 2003</i>	307,8 mg CaCO <sub>3</sub> /L			
<b>Conducibilità elettrica (*)</b> <i>DM 23/03/2000 GU n° 87 13/04/2000 pag 13</i>	750 microS/cm <sup>2</sup> a 20°C	± 70 microS/cm <sup>2</sup> a 20°C	Max 2500 (9)	
<b>pH (*)</b> <i>EPA 9040B 1995</i>	7,1 Unità di pH	± 0,39 Unità di pH	[6.5-9.5] (9)	
<b>Ossidabilità (*)</b> <i>Rapporti ISTISAN 2007/31 Met ISS BEB 027</i>	< 1 mg O <sub>2</sub> /L		Max 5 (9)	

(\*) Prova non accreditata dal SINAL

(9) D.Lgs n. 31 del 02/02/2001 - Allegato I

NR (<n): Valore inferiore al limite di rilevabilità (n) della metodica applicata

(IL DIRETTORE TECNICO)

Dott. Luca Medini




- Laboratorio accreditato SINAL n° 0218 (elenco prove accreditate disponibile presso il laboratorio)
- Certificato da Certiquality (n° 974) per la conformità del sistema di gestione qualità ai sensi della norma UNI EN ISO 9001:2000
- Autorizzazione da parte del Ministero delle Politiche Agricole ad eseguire per l'intero territorio nazionale analisi ufficiali nel settore oleicolo e vitivinicolo e certificati di analisi per la esportazione dei vini, compresi i Paesi ove è previsto il marchio INE
- Iscritto all'elenco della Regione Liguria dei laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per le industrie alimentari