

Spett.le Ditta
**Az.Agr. LE RONCACCE di
 Corsini G.**
Via Paradiso, 67 loc Il Melo
51024 CUTIGLIANO (PT)

Valsamoggia 08/08/2023

Oggetto: Produzione di ricotta trattata termicamente per effettuare una bonifica e confezionata in contenitori di cartoncino riciclabile, PSR 2014/2020 16.2 PS-GO "PANSAM"

E' stato predisposto uno studio per produrre ricotta confezionata dopo bonifica termica tale da salvaguardare la flora batterica spontanea derivata dai processi caseari e con una limitata presenza di batteri deterioranti e assente di batteri patogeni, a questo fine si è proceduto ad un trattamento termico della ricotta prodotta in precedenza a 70°C con trattamento di lisciatura, con e senza aggiunta di prodotti insaporitori, nel caso in questione si è utilizzato una preparazione di cioccolato.

Sul prodotto sono stati effettuati dei controlli microbiologici e chimico-fisici al fine di valutarne la salubrità entro tempi di conservazione 31 gg, le caratteristiche organolettiche e nutrizionali. E' stato valutato anche il livello di bonifica del trattamento termico.

Descrizione	Flora lattica	Batteri alteranti/contaminanti			
	Conta germi ufc/g	Coliformi totali ufc/g	Lieviti ufc/g	Muffe ufc/g	Pseudomonas spp ufc/g
1 - MOUSSE DI RICOTTA "RONCACCIOSA": RICOTTA FREDDA PRIMA DEL TRATTAMENTO DI LISCIATURA E PASTORIZZAZIONE	11.000.000	2.200.000	7.800	<10	26.000.000
2 - MOUSSE DI RICOTTA "RONCACCIOSA": RICOTTA IN MISCELAZIONE A 20 °C DEL TRATTAMENTO DI LISCIATURA E PASTORIZZAZIONE	25.000.000	2.100.000	3.700	<10	42.000.000
3 - MOUSSE DI RICOTTA "RONCACCIOSA": RICOTTA IN MISCELAZIONE A 70 °C DEL TRATTAMENTO DI LISCIATURA E PASTORIZZAZIONE	37.000	180	50	<10	10.000

Descrizione	Flora lattica	Batteri alteranti/contaminanti			
	Conta germi ufc/g	Coliformi totali ufc/g	Lieviti ufc/g	Muffe ufc/g	Pseudomonas spp ufc/g
MOUSSE DI RICOTTA "RONCACCIOSA" L.30/05/2022 SCAD.30/06/2022: PRODOTTO CONFEZIONATO DOPO 11 gg di shelf-file a 8 °C	74.000.000	<10	<10	40	16.000.000
MOUSSE DI RICOTTA "RONCACCIOSA" L.30/05/2022 SCAD.30/06/2022: PRODOTTO CONFEZIONATO DOPO 21 gg di shelf-file a 8 °C	23.000.000	<10	<10	<10	<100
MOUSSE DI RICOTTA "RONCACCIOSA" L.30/05/2022 SCAD.30/06/2022: PRODOTTO CONFEZIONATO DOPO 31 gg di shelf-file a 8 °C	6.900.000	<10	<10	<10	15.000.000
MOUSSE DI RICOTTA "RONCACCIOSA AL CIOCCOLATO" L.30/05/2022 SCAD.30/06/2022: PRODOTTO CONFEZIONATO DOPO 11 gg di shelf-file a 8 °C	89.000.000	<10	<10	<10	<100
MOUSSE DI RICOTTA "RONCACCIOSA AL CIOCCOLATO" L.30/05/2022 SCAD.30/06/2022: PRODOTTO CONFEZIONATO DOPO 21 gg di shelf-file a 8 °C	74.000.000	<10	<10	<10	<100
MOUSSE DI RICOTTA "RONCACCIOSA AL CIOCCOLATO" L.30/05/2022 SCAD.30/06/2022: PRODOTTO CONFEZIONATO DOPO 31 gg di shelf-file a 8 °C	61.000.000	<10	<40	<10	<100

I primi tre campioni rappresentavano la materia prima prima e alla fine del processo di bonifica, il livello di batteri contaminanti si riduce di 4 Log, in particolare per quanto concerne i Coliformi totali, mentre si preserva una parte di carica batterica lattica fino a 31 gg di shelf-life.

Di seguito seguono i risultati delle analisi riguardanti le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche e dei patogeni.

Descrizione	Batteri patogeni			pH	Saggio organolettico
	E Coli ufc/g	Stafilococchi Aureus ufc/g	Listeria monocytogenes p/a su 25 g		
MOUSSE DI RICOTTA "RONCACCIOSA": RICOTTA FREDDA PRIMA DEL TRATTAMENTO DI LISCIATURA E PASTORIZZAZIONE	<10	<10		6,39	Regolare
MOUSSE DI RICOTTA "RONCACCIOSA": RICOTTA IN MISCELAZIONE A 20 °C DEL TRATTAMENTO DI LISCIATURA E PASTORIZZAZIONE	<10	<10		6,39	Regolare
MOUSSE DI RICOTTA "RONCACCIOSA": RICOTTA IN MISCELAZIONE A 70 °C DEL TRATTAMENTO DI LISCIATURA E PASTORIZZAZIONE	<10	<10		6,42	Regolare
MOUSSE DI RICOTTA "RONCACCIOSA" L.30/05/2022 SCAD.30/06/2022: PRODOTTO CONFEZIONATO DOPO 11 gg di shelf-file a 8 °C	<10	<10		5,66	Regolare
MOUSSE DI RICOTTA "RONCACCIOSA" L.30/05/2022 SCAD.30/06/2022: PRODOTTO CONFEZIONATO DOPO 21 gg di shelf-file a 8 °C	<10	<10		5,71	Regolare
MOUSSE DI RICOTTA "RONCACCIOSA" L.30/05/2022 SCAD.30/06/2022: PRODOTTO CONFEZIONATO DOPO 31 gg di shelf-file a 8 °C	<10	<10	Assente	5,69	Regolare
MOUSSE DI RICOTTA "RONCACCIOSA AL CIOCCOLATO" L.30/05/2022 SCAD.30/06/2022: PRODOTTO CONFEZIONATO DOPO 11 gg di shelf-file a 8 °C	<10	<10		5,68	Regolare
MOUSSE DI RICOTTA "RONCACCIOSA AL CIOCCOLATO" L.30/05/2022 SCAD.30/06/2022: PRODOTTO CONFEZIONATO DOPO 21 gg di shelf-file a 8 °C	<10	<10		5,74	Regolare
MOUSSE DI RICOTTA "RONCACCIOSA AL CIOCCOLATO" L.30/05/2022 SCAD.30/06/2022: PRODOTTO CONFEZIONATO DOPO 31 gg di shelf-file a 8 °C	<10	<10	Assente	5,72	Regolare

Il confezionamento nel contenitore riciclabile non ha interferito sulle caratteristiche del prodotto anche dal punto di vista degli aspetti organolettici, il pH è sceso fino a valori intorno a 5,60-5,74 preservando un gusto gradevole e dal punto di vista della sicurezza alimentare il prodotto si è conservato entro i limiti di legge.

Dal punto di vista chimico e nutrizionale il prodotto presenta le seguenti caratteristiche:

Descrizione	aW	Cloruri g/100 g	Umidità g/100 g	Grassi g/100 g	Proteine g/100 g	Carboidrati totali g/100 g	Kcal/100 g	Energia da proteine
MOUSSE DI RICOTTA "RONCACCIOSA AL CIOCCOLATO" L.30/05/2022 SCAD.30/06/2022	0,987	0,11	70,30	9,46	9,32	10,03	163	23,3
MOUSSE DI RICOTTA "RONCACCIOSA" L.30/05/2022 SCAD.30/06/2022	0,989	0,09	73,98	8,12	8,94	8,56	143	22,7

Si tratta di un prodotto tutto sommato poco calorico, ma è importante perchè può essere venduto come prodotto ad alto contenuto di proteine perchè l'energia fornita dalle proteine rappresenta più del 20% dell'energia totale del prodotto stesso.



BMB SRL Mauro Balestri

Allegati: Rapporti di prova originali e schede tecniche imballi riciclabili:

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ/ *DECLARATION OF COMPLIANCE*

1. Con la presente si dichiara** che i seguenti articoli fornitovi:

*We hereby declare** that the following articles have been provided to you:*

Moca/ <i>FCM</i>	Articolo/ <i>Article</i>
Bicchieri cestelli in cartoncino 2PE sul retro e stampato in copertina <i>Cups made in cardboard 2PE printed on the cover</i>	PAPER PACK 150,365, 500 con e senza grafica personalizzata

sono conformi a venire in contatto con le seguenti categorie alimentari e i relativi sottogruppi in accordo alla Tabella 2 del Reg. UE 10/2011:

comply to coming into contact with the following food categories and related subgroups according to Table 2 of EU Reg. 10/2011:

01 BEVANDE

01 Beverages

02 CEREALI, DERIVATI DI CEREALI, PRODOTTI DELLA BISCOTTERIA, DELLA PANETTERIA E DELLA PASTICCERIA

02 Cereals, cereal products, pastry, biscuits, cakes and other bakers' wares

03 CIOCCOLATO, ZUCCHERO E LORO DERIVATI, DOLCIUMI

03 Chocolate, sugar and products thereof Confectionery products

04 FRUTTA, ORTAGGI E LORO DERIVATI

04 Fruit, vegetables and products thereof

05 GRASSI E OLI

05 Fats and oils

06 PRODOTTI ANIMALI E UOVA

06 Animal products and eggs

07 PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

07 Milk products

08 PRODOTTI VARI

08 Miscellaneous products

alla seguente legislazione comunitaria CE/ *EU Regulation*:

- *Regolamento CE 1935/2004 / Regulation CE 1935/2004*
- *Regolamento EU 10/2011 e successivi emendamenti fino al regolamento EU 2020/1245 / Regulation EU 10/2011 and following updates until EU 2020/1245*
- *Regolamento CE 2023/2006 / Regulation CE 2023/2006*
- ed alla seguente legislazione italiana / *National Regulation*:
- *DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche / DPR 777/82 and following updates.*
- *Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche / Ministerial Decree 21/03/1973 and following updates.*
- *Decreto legislativo n°29 del 10/02/2017 / Legislative Decree n°29 - 10/02/2017*

2. L'articolo sopra citato è fabbricato con un materiale multistrato composto da:

The aforementioned article is made of a multilayer material composed of:

- POLIETILENE A BASSA DENSITA' 35g/m² (a contatto con l'alimento)
POLYETHYLENE (LDPE) 35g/m² (layer in contact with food)
- CARTONCINO IN FIBRA VERGINE 230-283 g/m²
- *VIRGIN PAPERBOARD 230-283 g/m²*
- POLIETILENE A BASSA DENSITA' 20g/m²
POLYETHYLENE (LDPE) 20g/m²
- INCHIOSTRI E VERNICI
INKS AND VARNISH

3. In base alle informazioni ricevute dai nostri fornitori, il materiale multistrato, utilizzato per la realizzazione dell'articolo contiene le seguenti sostanze soggette a restrizione listate nel Regolamento EU 10/2011 (allegato I) e nel DM 21.3.73 (Sezione 4):

Based on the information received from our suppliers, the multilayer material used for the production of the article contain restricted substances listed in the EU Regulation 10/2011 (Annex I) and in Ministerial Decree 21.3.73 (Section 4)

NOME SOSTANZA	FMC n°/n° CAS	SML APPLICABILE
Dyethyleneglycol	15760	30 mg/Kg
Terephthalic acid	24910	7,5 mg/Kg
Antimony trioxide	35760	0,04 mg/Kg
3-AMINOPROPYLTRIETH OXYSILANE	0000919-30-2	0,05 mg/kg
ACETIC ACID, MANGANESE SALT	0002180-18-9	0,6 mg/kg
DIPHENYLMETHANE-2,4' -DIISOCYANATE	0005873-54-1	1 mg/kg
DIPHENYLMETHANE-4,4' -DIISOCYANATE	0000101-68-8	1 mg/kg
ISOPHTHALIC ACID	0000121-91-5	5 mg/kg
ZINC ACETATE	0000557-34-6	5 mg/kg
1-octene	111-66-0	15 mg/Kg
Octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate	2082-79-3	6 mg/Kg

Nel materiale menzionato, lo strato plastico destinato al contatto diretto con gli alimenti è stato sottoposto alle prove di migrazione globale in modalità single side nelle seguenti condizioni:

In the material mentioned, the plastic layer intended for direct contact with food was subjected to the global migration tests in single side mode under the following conditions:

SIMULANTE / <i>SIMULANT</i>	CONDIZIONI / <i>CONDITION</i> (Annex V-table 3 – Regulation UE 10/2011)
Acetic acid 3% - simulant B <i>Contact surface 2dm² – simulant 180ml</i>	OM2
Ethanol 50% - simulant D1 <i>Contact surface 2dm² – simulant 180ml</i>	OM2
Isotane (substitute simulant D2– 2 days at 20°C) <i>Contact surface 2dm² – simulant 180ml</i>	OM2

Il limite di migrazione globale, unitamente alle altre restrizioni specifiche alle quali possono essere sottoposti i monomeri e/o gli additivi presenti nel materiale, sono rispettati nelle condizioni d'uso sopra menzionate. L'affermazione è supportata da prove analitiche condotte in accordo con il Regolamento EU 10/2011, DM 21/03/1973 e successivi aggiornamenti.

The global migration limit, together with the other specific restrictions to which the monomers and / or additives present in the material may be subjected, are complied with under the conditions of use mentioned above. The statement is supported by analytical tests conducted in accordance with EU Regulation 10/2011, DM 21/03/1973 and subsequent updates.

I Report di analisi sono presenti presso il produttore, disponibili alla consultazione e a disposizione dell'autorità competente per eventuali verifiche.

The analysis reports are available at the manufacturer, available for consultation and available to the competent authority for any checks.

4. Il produttore non utilizza allergeni, come definito dal Regolamento UE 1169/2011, nella produzione o formulazione dei prodotti a voi forniti. Tuttavia, le materie prime utilizzate potrebbero contenere allergeni, pertanto non può escludere la presenza di tali sostanze. Allo stato dell'arte, tale parametro non viene ricercato per via analitica.

The manufacturer does not use allergens, as defined by Regulation EU 10/2011, in the production or formulation of the products supplied to you. However, the raw materials used may contain allergens and therefore cannot exclude the presence of these substances. At the state of the art, this parameter is not searched analytical investigation.

5. In base alle informazioni ricevute dai nostri fornitori, nel cartoncino estruso possono essere presenti in concentrazioni superiori a 10 µg/kg di alimento* le seguenti sostanze regolate dai Regolamenti CE 1333/08 e 1334/08 e successivi aggiornamenti (sostanze chiamate anche additivi "dual use")

*Based on the information received from our suppliers, the following substances regulated by EC Regulations 1333/08 and 1334/08 and subsequent updates may be present in the product in concentrations over 10 µg/kg foodstuff * (substances also called "dual use" additives)*

NOME SOSTANZA/CHEMICAL SUBSTANCE	n° CAS	E number
Formic acid	64-18-6	E236
Sodium nitrate	7631-99-4	E251
Citric acid	77-92-9	E330
Adipic acid	124-04-9	E355
Sorbitan monolaurate	1338-39-02	E493
Magnesium chloride	7786-30-3	E511
Sulphuric acid	7664-93-9	E513
Sodium sulphate	7757-82-6	E514
Ammonium sulphate	7783-20-2	E517
Aluminum sulfate	10043-01-3	E520
Sodium hydroxide	1310-73-2	E524
Sodium sulphate	7757-82-6	E541
Silicon dioxide	12926-00-8	E551
Stearic acid	57-11-4	E570
PHOSPHORIC ACID	///	E338
TIN(II) CHLORIDE	///	E512
ZINC ACETATE	///	E650

*Il calcolo sul worst case, si basa sul presupposto che 1 kg di alimento venga in contatto con 6 dm² di prodotto.

**Worst case calculation is based on the assumption that 1 kg food would be in contact with 6 dm2 of product.*

6. Gli inchiostri da noi impiegati sono formulati in modo tale da ottenere una bassa migrazione ed un basso odore. Essi sono fabbricati in accordo con le "Linee Guida EuPIA per gli inchiostri da stampa per stampa esterna di imballi alimentari" e conformi all'Ordinanza Svizzera n° 817.023.21.

The inks we use are formulated to achieve low migration and low odor. They are manufactured in accordance with the "EuPIA Guidelines for printing inks for external printing of food packaging" and comply to the Swiss Ordinance No. 817.023.21.

Questa dichiarazione è redatta in conformità alla legislazione sopra citata ed è destinata a: / *This declaration is prepared in accordance with the aforementioned legislation and is intended for: clienti FDSTORE SRL*

7. Riguardo all'idoneità tecnologica sulla base di prove interne si dichiara che il prodotto può essere impiegato nei seguenti modi: *Regarding the technological suitability on the basis of internal tests, it is declared that the product can be used in the following ways:*

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno tradizionale
The product can be used, together with the food, in the traditional oven Si NO

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno a microonde
The product can be used, together with the food, in the microwave oven Si NO

Il manufatto può essere utilizzato, per la conservazione dell'alimento, a basse temperature
The product can be used, for food storage, at low temperatures Si NO

Si raccomanda di verificare l'idoneità tecnologica nell'applicazione reale in base ai tempi e alle temperature d'impiego (art. 7 del D.M. 21-03-1973)

It is recommended to check the technological suitability in the actual application based on the times and the temperatures of use (article 7 of the D.M. 21-03-1973)

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sotto riportata e sarà sostituita quando interverranno cambiamenti nella produzione del materiale (quali a titolo esemplificativo ma non esaustivo modifiche del processo, della materia prima, degli additivi impiegati nella fabbricazione), in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i



riferimenti legislativi al punto 1) saranno modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

This declaration is valid from the date shown below and will be replaced when changes in the production of the material occur (such as changes in the process, raw material, additives used in manufacturing), which can change some essential requirements for compliance purposes or when the legislative references in point 1) will be modified and updated so as to require a new verification for compliance purposes.

Conservare il prodotto in luogo asciutto, lontano dai raggi del sole e lontano da fonti di calore (0°C +35°C).
Store the product in a dry place, away from direct sunlight and away from sources of heat (0 ° C + 35 ° C).

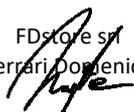
Il prodotto è monouso e si consiglia l'utilizzo entro 3 anni dalla data di produzione.
The product is single use and it is recommended to use it within 3 years from the production date.

****IL PRODUTTORE NON RISPONDE DELLE NON CONFORMITA' DERIVANTI DA LAVORAZIONI (TAGLI, RISTAMPE, RIVESTIMENTI, LACCATURE, RICONFEZIONAMENTI ED OGNI ALTRA MANIPOLAZIONE) SUCCESSIVE DELL'ARTICOLO OGGETTO DELLA PRESENTE DICHIARAZIONE, CODIFICATO E TRACCIATO DAL NOSTRO SISTEMA QUALITA'.**

*****THE MANUFACTURER IS NOT RESPONSIBLE FOR COMPLAINTS ARISING FROM PROCESSING (CUTS, REPRINTS, COATINGS, LACQUERING, RE-PACKAGING AND ANY OTHER MANIPULATION) SUBSEQUENT TO THE ARTICLE SUBJECT OF THIS DECLARATION, CODED AND TRACKED BY OUR QUALITY SYSTEM.***

QUESTO PRODOTTO NON È UN GIOCATTOLO / THIS PRODUCT IS NOT A TOY.

Data di emissione/*Date*: **14 luglio 2023**
Data di creazione/*Issue*: **28 febbraio 2023**
Cognome e nome/*Name*: Ferrari Domenico
Ruolo/*Role*: **Amministratore**

FDstore srl
Ferrari Domenico




Cliente: Standard

Codice prodotto: CVCC365B

Descrizione articolo: Paper Pack 365
contenenza: 370ml

Tipologia materiali: cartoncino 100 % Fibra vergine
accoppiato a polietilene sui 2 lati 20+283+35 g/mq

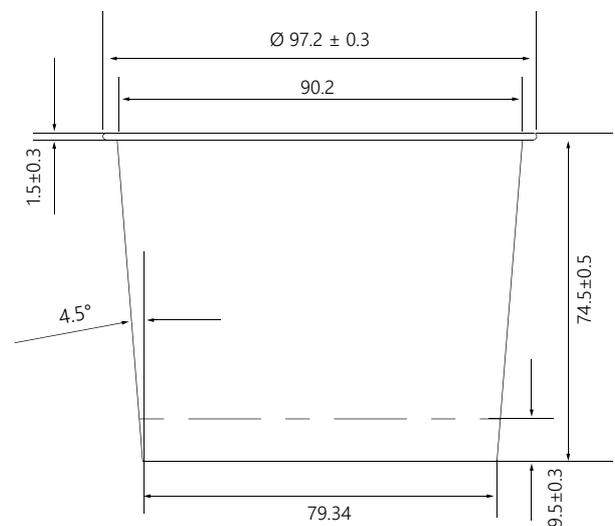
Tipo di stampa: OFFSET

Peso singolo prodotto: 10,72

IMMAGINE E DISEGNO TECNICO /

Le misure sono espresse in mm.

Coperchio abbinabile:
(Ø 98 mm snap-on)
(Ø 100 mm imbutito)



Punto di saldatura verticale isolato con inserimento di Strip-film in PE 70 µm

IMBALLO PRODOTTO /

Tipologia scatola: Cartone ondulato avana / PAP 20

Misure esterne scatola: 600 x 400 x 585h mm

Peso lordo scatola: 16,1 Kg

Peso netto scatola: 14,7 Kg

Nr. pezzi/confezione: 1.368

Nr. confezioni/scatola: 1

Pezzi/scatola: 1.368

Tipol. confezionamento: Polietilene neutro / PE-LD 04

Etichetta confezione: no

Etichetta scatola: si

Scatole/pallet: 12

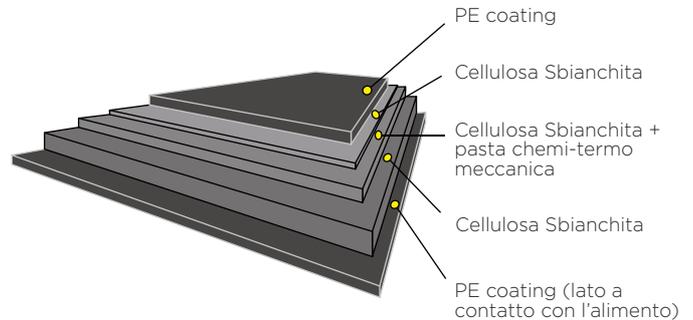
Disposizione su pallet: 4 scatole di base x 3 strati in altezza.

Tipologia pallet: 80x120 cm a perdere

Altezza Totale bancale: 1,9 m circa (compreso pallet)

SPECIFICHE TECNICHE MATERIA PRIMA:

Proprietà / unità	Standard	
Cartoncino accoppiato:		
Grammatura, g/m ²	338	ISO536
PE, g/m ²	20	Mill Method
PE, g/m ²	35	Mill Method
Spessore, µm	430	ISO 534
Cartoncino:		
Resistenza alla flessione L&W 15°MD, mN	380	ISO2493-1
Resistenza alla flessione L&W 15°CD, mN	150	ISO2493-1
Allungamento CD, %	6.0	ISO1924-3



Le materie prime utilizzate per la produzione del manufatto sono di origine europea.

Gli inchiostri e le vernici sono a basso odore e bassa migrazione idonei alla stampa di imballaggi primari prodotte in conformità alle Linee Guida **EUPIA**.

CONFORMITÀ E NORME DI UTILIZZO /

Sulla base di prove interne, si dichiara che il prodotto può essere impiegato nei seguenti modi:

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno tradizionale SI NO
Se Sì, indicare Tempo e Temperature massime _____

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno a microonde SI NO
Se Sì, indicare Tempo e Temperature massime _____

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, a basse temperature SI NO
Se Sì, indicare Tempo e Temperature massime (-18°C per 24 mesi)

Si raccomanda di verificare l'idoneità tecnologica nell'applicazione reale in base ai tempi e alle temperature d'impiego.

Prodotto idoneo al contatto con alimenti secondo il regolamento CE n° 1935/2004, Regolamento EU 10/2011 e al D.M. del 21/03/1973 e successivi aggiornamenti.

Il prodotto è monouso, si consiglia l'utilizzo entro 3 anni dalla data di produzione.

Conservare in luogo asciutto e lontano dai raggi del sole e fonti di calore (0°C + 35°C).

Livello di qualità accettabile (**AQL**): 1% del lotto consegnato

FDSTORE NON RISPONDE DELLE NON CONFORMITÀ DERIVANTI DA LAVORAZIONI (TAGLI, RISTAMPE, RIVESTIMENTI, LACCATURE, RICONFEZIONAMENTI ED OGNI ALTRA MANIPOLAZIONE) SUCCESSIVE DELL'ARTICOLO OGGETTO DELLA PRESENTE DICHIARAZIONE, CODIFICATO E TRACCIATO DAL NOSTRO SISTEMA QUALITÀ.

QUESTO PRODOTTO NON È UN GIOCATTOLO.

PESI / MISURE / GRAMMATURE
possono subire variazioni del +/- 5% ·
Data creazione: 21/02/2022 ·



CODICE DI
RICICLO

C/PAP 81

Made in Italy

Cliente/Customer: Standard

Codice/Code: CVCC150B

Descrizione articolo/Product: PAPER PACK 150

capacità 170ml, raso bocca 175 ml /

Cup 170 ml maximum containment 175 ml

Tipologia materiali/Board Composition: Cartoncino

100 % Fibra vergine accoppiato a polietilene

20+230+35 g/mq / 100% virgin fiber with

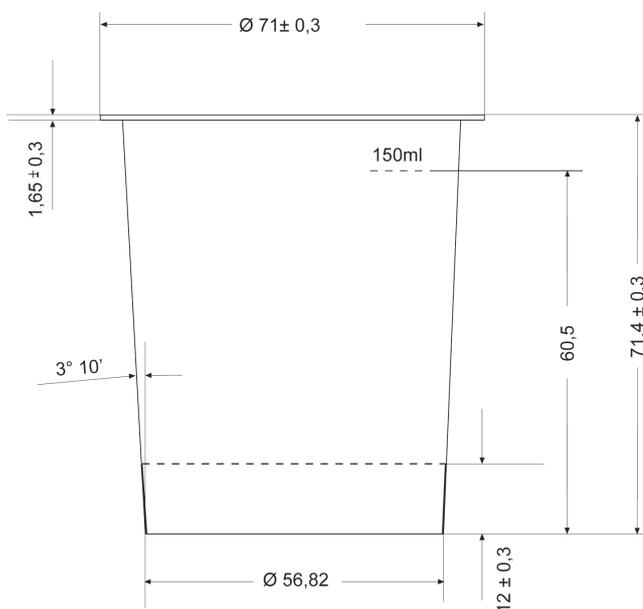
Polyethylene coating 20+230+35PE g/mq

Tipo di stampa/Printing type: OFFSET

Peso singolo prodotto/Product Weight: 6,5 g

IMMAGINE E DISEGNO TECNICO/IMAGE AND TECHNICAL DRAW

Le misure sono espresse in mm/*The sizes are in mm*



Punto di saldatura verticale isolato con inserimento di Strip-film in PE 70 μ m
Vertical welding point isolated with the use of Strip-film in PE 70 μ m

IMBALLO PRODOTTO/PACKAGING PRODUCT

Tipologia scatola/Box Type: Cartone ondulatoavana/Waved carton box Havana brown / PAP 20

Misure esterne scatola/External Box size:

400 x 390 X 570h mm

Peso lordo scatola/Gross weight box: 8,9 kg

Peso netto scatola/Net weight box: 8,2 kg

Nr. pezzi/confezione - Unit/Pack: 42

Nr. confezioni/scatola - Packs/Box: 30

Pezzi/scatola/Unit/Box: 1.260

Tipol. confezionamento/Packs type: Polietilene neutro/
Polyethylene packs / PE-LD 04

Etichetta confezione/Label per pack: si/yes

Etichetta scatola/Label per box: si/yes

Scatole/pallet/Box/Pallet: 18 - 6 scatole di base x 3 strati in altez./*6 basic boxes x 3 layers*

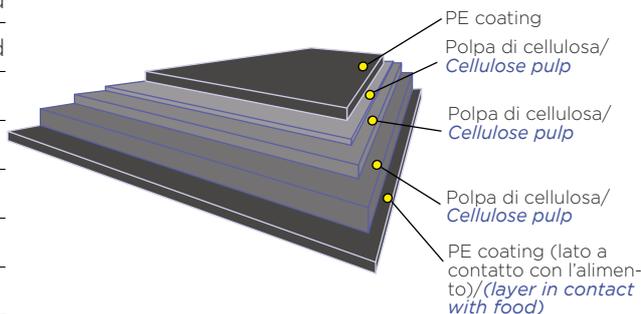
Misura/Size pallet: 80x120 cm a perdere/*losing*

Altezza Totale bancale/Pallet total high: 1,85 m

SPECIFICHE TECNICHE MATERIA PRIMA/TECHNICAL SPECIFICATIONS:

Proprietà / unità - Property / unit	Standard	
Cartoncino accoppiato/Coated board:		
Grammatura/Grammage, g/m ²	285	ISO536
PE, g/m ²	20	Mill Method
PE, g/m ²	35	Mill Method
Spessore/Thickness, µm	320	ISO 534
Cartoncino/Baseboard:		
Resistenza alla flessione/Bending resistance L&W 15°MD, mN	200	ISO2493-1
Resistenza alla flessione/Bending resistance L&W 15°CD, mN	75	ISO2493-1
Allungamento/Stretch CD, %	6.0	ISO1924-3

Permeabilità/Permeability of H₂O+O₂
 WVTR: 1,2 g/m²/day 23 degree °C and 50% RH
 O₂TR: <1000 cm³/m²/day



Le materie prime utilizzate per la produzione del manufatto sono di origine europea.

Gli inchiostri e le vernici sono a basso odore e bassa migrazione idonei alla stampa di imballaggi primari prodotte in conformità alle Linee Guida **EUPIA**.

The raw materials used for the manufacture of the product are of European origin.

*Inks and varnishes are low odor and low migration suitable for printing of primary packaging produced in accordance with the **EUPIA** guidelines.*

CONFORMITÀ E NORME DI UTILIZZO/CONFORMITY AND WAY OF EMPLOYMENT:

Sulla base di prove interne, si dichiara che il prodotto può essere impiegato nei seguenti modi/According to internal tests regarding the technological suitability, FDstore declares that the product can be used in the following ways:

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno tradizionale/

Se Sì, indicare Tempo e Temperature massime

The artifact may be used, together with the food, in a traditional oven

If Yes, indicate time and maximum temperature _____

SI NO

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno a microonde

Se Sì, indicare Tempo e Temperature massime

The artifact may be used, together with the food, in a microwave oven

If Yes, indicate time and maximum temperature _____

SI NO

Il manufatto può essere utilizzato per la conservazione dell'alimento, a basse temperature

Se Sì, indicare Tempo e Temperature massime (-18°C per 24 mesi)

The artifact may be used, together with the food, at low temperatures

If Yes, indicate time and minimum temperature (-18°C per 24 months)

SI NO

Si raccomanda di verificare l'idoneità tecnologica nell'applicazione reale in base ai tempi e alle temperature d'impiego. It is recommended to verify technological suitability in the final real application according to the timing and temperatures of use.

Prodotto idoneo al contatto con alimenti secondo il regolamento CE n° 1935/2004, Regolamento UE 10/2011 e al D.M. del 21/03/1973 e successivi aggiornamenti. Il prodotto è monouso, si consiglia l'utilizzo entro 3 anni dalla data di produzione. Conservare in luogo asciutto e lontano dai raggi del sole e fonti di calore (0°C + 35°C).

Livello di qualità accettabile (AQL): 1% del lotto consegnato.

This product is food contact suitable according to the EC n° 1935/2004 regulation, EU 10/2011 regulation and following updates and to the D.M. of the 21st march 1973. It is not suitable for oven and microwave cook. This product is disposable, it is recommended to use within 3 years from the manufacturing date. It must be stored in a dry place, faraway from sun rays and heat sources (0°C +35°C).

Acceptable quality level (AQL): 1% of the lot delivered

QUESTO PRODOTTO NON È UN GIOCATTOLO/THIS PRODUCT IS NOT A TOY.

PESI / MISURE / GRAMMATURE possono subire variazioni del +/- 5% / **WEIGHT / SIZE / GRAMMAGE** could vary up to +/- 5% · Data/date: 18/11/2022



CODICE DI RICICLO
 RECYCLING
 CODE

C/PAP 81

Made in Italy



FDSTORE SRL - Via Barella 1376 - 41058 - Vignola - MO - Italy - T. +39 059 781860 - F. +39 059 789247
 P.IVA 03451250363 PEC. fdstore@pec.it - info@fdstore.com - www.fdstore.com - www.fdstore.shop

Cliente: Standard

Codice prodotto: COPC500B

Descrizione articolo: COPERCHIO BIANCO SNAP ON
IN CARTA Ø 98 PER PAPERPACK 365B e 500B

Tipologia materiali: Cartoncino 100% Fibra vergine
accoppiato a polietilene 230+15 g/mq + Anello in pura
cellulosa multistrato stampata e verniciata

Tipo di stampa: /

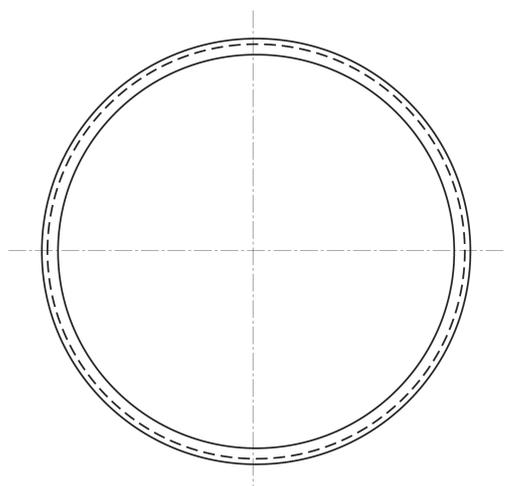
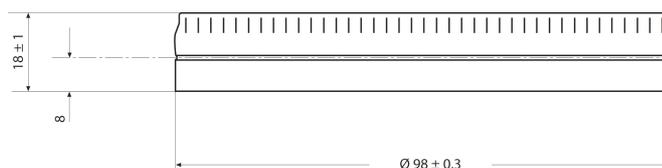
Peso singolo prodotto: 5,79 g

IMMAGINE E DISEGNO TECNICO /

Le misure sono espresse in mm.

Contenitori abbinabili:

Paper Pack 365B e 500B



IMBALLO PRODOTTO /

Tipologia scatola: Cartone ondulato avana /PAP 20

Misure esterne scatola: 600 x 400 x 585h mm

Peso lordo scatola: 7,1 kg

Peso netto scatola: 5,7 kg

Nr. pezzi/confezione: 43

Nr. confezioni/scatola: 23

Pezzi/scatola: 989

Tipol. confezionamento: Polietilene neutro / PE-LD 04

Etichetta confezione: no

Etichetta scatola: si

Scatole/pallet: 12

Disposizione su pallet: 4 scatole di base x 3 strati in altezza.

Tipologia pallet: 80x120 cm a perdere

Altezza Totale bancale: 1,9 m circa (compreso pallet)

SPECIFICHE TECNICHE MATERIA PRIMA e PRODOTTO FINITO:

Proprietà / unità	Standard	
Cartoncino accoppiato:		
Grammatura, g/m ²	245	ISO536
PE, g/m ²	15	Mill Method
Spessore, µm	333	ISO 534
Cartoncino:		
Resistenza alla flessione L&W 15°MD, mN	215	ISO2493-1
Resistenza alla flessione L&W 15°CD, mN	95	ISO2493-1
Allungamento CD, %	6.0	ISO1924-3

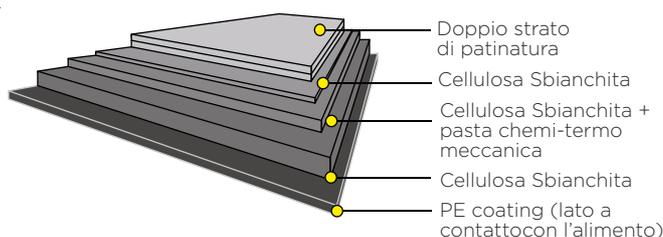
Le materie prime utilizzate per la produzione del manufatto sono di origine europea.

Gli inchiostri e le vernici sono a basso odore e bassa migrazione idonei alla stampa di imballaggi primari prodotte in conformità alle Linee Guida **EUPIA**.

Il cartoncino utilizzato ed il manufatto sono certificati FSC®



Il marchio della gestione forestale responsabile



CONFORMITÀ E NORME DI UTILIZZO /

Sulla base di prove interne, si dichiara che il prodotto può essere impiegato nei seguenti modi:

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno tradizionale
Se Sì, indicare Tempo e Temperature massime _____ SÌ NO

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno a microonde
Se Sì, indicare Tempo e Temperature massime _____ SÌ NO

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, a basse temperature
Se Sì, indicare Tempo e Temperature massime (-18°C per 24 mesi) SÌ NO

Si raccomanda di verificare l'idoneità tecnologica nell'applicazione reale in base ai tempi e alle temperature d'impiego.

Prodotto idoneo al contatto con alimenti secondo il regolamento CE n° 1935/2004, Regolamento EU 10/2011 e al D.M. del 21/03/1973 e successivi aggiornamenti.

Il prodotto è monouso, si consiglia l'utilizzo entro 3 anni dalla data di produzione.

Conservare in luogo asciutto e lontano dai raggi del sole e fonti di calore (0°C + 35°C).

Livello di qualità accettabile (**AQL**): 1% del lotto consegnato

FDSTORE NON RISPONDE DELLE NON CONFORMITÀ DERIVANTI DA LAVORAZIONI (TAGLI, RISTAMPE, RIVESTIMENTI, LACCATURE, RICONFEZIONAMENTI ED OGNI ALTRA MANIPOLAZIONE) SUCCESSIVE DELL'ARTICOLO OGGETTO DELLA PRESENTE DICHIARAZIONE, CODIFICATO E TRACCIATO DAL NOSTRO SISTEMA QUALITÀ.

QUESTO PRODOTTO NON È UN GIOCATTOLO.

PESI / MISURE / GRAMMATURE possono subire variazioni del +/- 5% · Data creazione: 02/03/2022



CODICE DI RICICLO

C/PAP 81

Made in Italy

Cliente: Standard

Codice prodotto: ETCT72-CA/PE

Descrizione articolo: CAPSULA CARTA/PE 72
BIANCO CON LINGUETTA - diametro 72 mm.

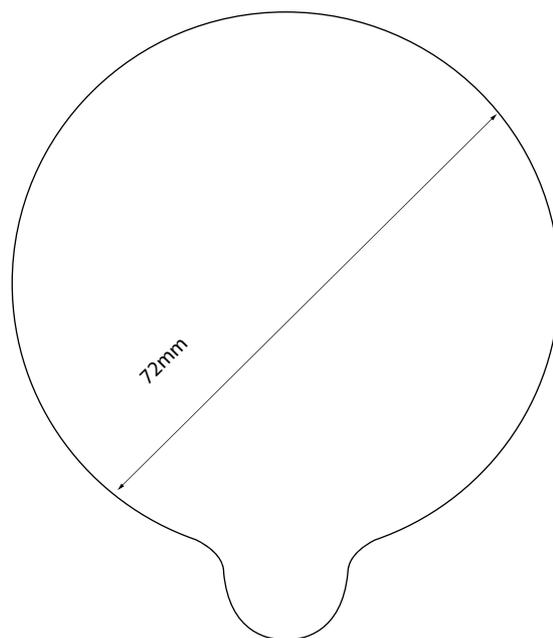
Tipologia materiali: Carta liscia bianca accoppiata a polietilene 130 g/mq. (80+50PE)

Tipo di stampa: /

Peso singolo prodotto: 0,55 g

IMMAGINE E DISEGNO TECNICO /

Le misure sono espresse in mm.



CODICE DI
RICICLO

C/PAP 81

IMBALLO PRODOTTO /

Tipologia scatola: Cartone ondulato avana / PAP 20

Misure esterne scatola: 240 x 335 x 70h mm

Peso lordo scatola: 3,6 kg

Peso netto scatola: 3,3 kg

Nr. pezzi/confezione: 6.000

Nr. confezioni/scatola: 1

Pezzi/scatola: 6.000

Tipol. confezionamento: /

Etichetta confezione: no

Etichetta scatola: si

Scatole/pallet: 88

Disposizione su pallet: 8 scatole di bae per 11 strati altezza

Tipologia pallet: 80 x 120 cm a perdere

Altezza Totale bancala: 90 cm

CONFORMITÀ E NORME DI UTILIZZO /

Prodotto idoneo al contatto con alimenti secondo il regolamento CE n° 1935/2004, Regolamento EU 10/2011 e al D.M. del 21/03/1973 e successivi aggiornamenti. Il prodotto è monouso, si consiglia l'utilizzo entro 3 anni dalla data di produzione. Conservare in luogo asciutto e lontano dai raggi del sole e fonti di calore (0°C + 35°C).

Livello di qualità accettabile (AQL): 1% del lotto consegnato

QUESTO PRODOTTO NON È UN GIOCATTOLO.

Si raccomanda di verificare l'idoneità tecnologica nell'applicazione reale in base ai tempi e alle temperature d'impiego.

PESI / MISURE / GRAMMATURE possono subire variazioni del +/- 5% .
Data creazione: 07/02/2022

Cliente: Standard

Codice prodotto: ETCT100-CA/PE

Descrizione articolo: CAPSULA CARTA/PE 100
BIANCO CON LINGUETTA- diametro 100 mm.

Tipologia materiali: Carta liscia bianca accoppiata
a polietilene 80+50 g/mq.

Tipo di stampa: /

Peso singolo prodotto: 1,06

IMMAGINE E DISEGNO TECNICO /

Le misure sono espresse in mm.



CODICE DI
RICICLO

C/PAP 81

IMBALLO PRODOTTO /

Tipologia scatola: Cartone ondulato avana

Misure esterne scatola: 215 x 335 x 155h

Peso lordo scatola: 6,6 kg

Peso netto scatola: 6,36 kg

Nr. pezzi/confezione: 6.000

Nr. confezioni/scatola: 1 (6 file da 1.000 con fascetta)

Pezzi/scatola: 6.000

Tipol. confezionamento: /

Etichetta confezione: no

Etichetta scatola: si

Scatole/pallet: 50

Disposizione su pallet: 10 scatole di base per 5 strati altezza

Tipologia pallet: 80x120 cm a perdere

Altezza Totale bancale: 90 cm

CONFORMITÀ E NORME DI UTILIZZO /

Prodotto idoneo al contatto con alimenti secondo il regolamento CE n° 1935/2004, Regolamento EU 10/2011 e al D.M. del 21/03/1973 e successivi aggiornamenti.

Il prodotto è monouso, si consiglia l'utilizzo entro 3 anni dalla data di produzione.

Conservare in luogo asciutto e lontano dai raggi del sole e fonti di calore (0°C + 35°C).

Livello di qualità accettabile (AQL): 1% del lotto consegnato

QUESTO PRODOTTO NON È UN GIOCATTOLO.

Si raccomanda di verificare l'idoneità tecnologica nell'applicazione reale in base ai tempi e alle temperature d'impiego.

Spett. le Az.Agr. LE RONCACCE di Corsini G.

Via Paradiso, 67 loc Il Melo

51024 CUTIGLIANO (PT)

Descrizione campione: RNCA5008 - Prodotto caseario MOUSSE DI RICOTTA "RONCACCIOSA": RICOTTA FREDDA PRIMA DEL TRATTAMENTO DI LISCIATURA E PASTORIZZAZIONE

Campionamento eseguito da: Nostro incaricato PO 01 R18*

Data campionamento: 30/05/2022

Luogo di Campionamento: Sede del Cliente

Ritiro eseguito da: Nostro Incaricato

Data ritiro: 30/05/2022

Condizioni di trasporto: Nostro incaricato, refrigerato

Data Registrazione: 30/05/2022

Conservazione: Refrigerato

Data inizio prove: 31/05/2022

Reparto: caseificio

Data fine prove: 06/06/2022

Fase del Processo: Studio messa a punto

Informazioni campione: PSR 2014/2020 16.2 PS-GO "PANSAM"

Risultati di Prova

Parametro - Note Parametro Metodo di Prova	U.M.	Risultato I.D.M	Limiti
Microorganismi a 30°C (conteggio) <i>UNI EN ISO 4833-1:2013</i>	ufc/g	11.000.000	
Coliformi a 30°C (conteggio) <i>ISO 4832:2006</i>	ufc/g	2.200.000	
Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva (conteggio) <i>ISO 16649-2:2001</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) a 37°C (conteggio) <i>UNI EN ISO 6888-2:2021</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Muffe (conteggio) <i>MP 16M / 2021 Rev. 17</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Lieviti (conteggio) <i>MP 16M / 2021 Rev. 17</i>	ufc/g	7.800	
Pseudomonas spp (conteggio) <i>MP 15M / 2022 Rev. 22</i>	ufc/g	26.000.000	
Esame Organolettico* <i>MP 01D</i>		(eo) Regolare	
pH <i>MP 8C / 2021 Rev.13</i>	pH	6,39	

(eo) Colore: Regolare

Odore: Regolare

Sapore: Regolare

Consistenza: Regolare

Aspetto esterno: Regolare

Documento firmato digitalmente ai sensi della legislazione vigente dal Direttore del Laboratorio - Dott.ssa Sonia Giannone - Ordine Naz. Dei Biologi Albo Professionale N° 050063

TECNAL s.r.l. - Via Castelfranco, 17/D - Loc. Bazzano 40053 VALSAMOGGIA (BO) - Tel 051 832915 - Fax 051 830802 www.tecnal.it - laboratorio@tecnal.it
P.I. 00579881202 - C.F.02460570373 - R.E.A. n° 290231 - Ca. Soc. 26.000,00 i.v. - Registro Laboratori Autocontrollo Emilia Romagna N° 008/BO/005

Note alle prove:

(*) Prova non accreditata da ACCREDIA

MP: Metodo di Prova Interno

U.M.: Unità di Misura

Note Parametro: Informazioni relative al parametro analizzato

N.R.: Risultato inferiore al Limite di Rilevabilità LDR

< : Risultato inferiore al Limite di Quantificazione LDQ

disp. : dispositivo utilizzato per il campionamento e specificato nella "Descrizione campione"

Nella colonna "Limiti" vengono riportati: i limiti di quantificazione o di rilevabilità indicati con "LDQ o LDR", i limiti di legge e/o valori guida concordati con il committente (Il valore indicato, se espresso tra parentesi tonde (), è da considerarsi "Valore Guida". Altrimenti è da considerarsi "Limite di Legge").

Il risultato delle prove quantitative su superfici e campioni ambientali è ottenuto tramite ricalcolo effettuato sulla base della misura dichiarata da chi ha eseguito il campionamento.

Prove microbiologiche quantitative:

Le prove microbiologiche quantitative sono eseguite in singola replica in conformità alla norma ISO 7218:2007/Amd1:2013.

Espressione del risultato per matrice Alimenti/Superfici in conformità a ISO7218:2007/Amd1:2013:

Presenti<4 o Presenti<40 o Presenti<400: si intende "Microorganismi presenti ma inferiori a 4 o 40 o 400 ufc/g o ufc/ml" che significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 1 ufc e 3 ufc.

Stimati: l'espressione stimati significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 4 ufc e 9 ufc

Espressione del risultato per matrice Acqua in conformità a ISO 8199:2018:

Presenti<3 o Presenti<300: si intende "Microorganismi presenti nel volume preso in esame ma inferiori a 3 o 300 ufc/Volume" che significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 1 o 2 ufc.

Stimati: l'espressione stimati significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 3 ufc e 9 ufc

Prove chimiche:

I risultati non sono corretti per il recupero medio percentuale (R%) salvo quando esplicitamente riportato a fianco del parametro.

Incertezza di Misura (I.D.M.):

Per i parametri microbiologici l'incertezza di misura estesa viene espressa come intervallo di fiducia (limite inferiore- limite superiore) con fattore di copertura K=2 e con livello di fiducia del 95%; per le matrici acquose l'incertezza è espressa come intervallo di confidenza in accordo alla ISO 8199:2018 .

Per i parametri chimici il valore di incertezza estesa è da intendersi con un livello di fiducia 95% e fattore di copertura K=2

Tracciabilità della documentazione:

La descrizione dei nostri Metodi di Prova interni (MP), le procedure di prova (PP) dei metodi normati e le Procedure Operative (PO) sono a Vostra disposizione presso il laboratorio.

In laboratorio sono disponibili i dati per risalire agli addetti che hanno eseguito le prove, nonché il campionamento ed il trasporto.

I risultati contenuti nel presente Rapporto di Prova si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova. In caso il campionamento non sia eseguito da Nostro Incaricato, Tecnal non è responsabile delle informazioni campione riportate nel presente Rapporto di Prova e i risultati si riferiscono unicamente al campione così come ricevuto. Il presente Rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo autorizzazione scritta di Tecnal.

Documento firmato digitalmente ai sensi della legislazione vigente dal Direttore del Laboratorio - Dott.ssa Sonia Giannone - Ordine Naz. Dei Biologi Albo Professionale N° 050063

TECNAL s.r.l. - Via Castelfranco, 17/D - Loc. Bazzano 40053 VALSAMOGGIA (BO) - Tel 051 832915 - Fax 051 830802 www.tecnal.it - laboratorio@tecnal.it
P.I. 00579881202 - C.F.02460570373 - R.E.A. n° 290231 - Ca. Soc. 26.000,00 i.v. - Registro Laboratori Autocontrollo Emilia Romagna N° 008/BO/005

Spett. le Az.Agr. LE RONCACCE di Corsini G.

Via Paradiso, 67 loc Il Melo

51024 CUTIGLIANO (PT)

Descrizione campione: RNCA5008 - Prodotto caseario MOUSSE DI RICOTTA "RONCACCIOSA": RICOTTA IN MISCELAZIONE A 20 °C DEL TRATTAMENTO DI LISCIATURA E PASTORIZZAZIONE

Campionamento eseguito da: Nostro incaricato PO 01 R18*

Data campionamento: 30/05/2022

Luogo di Campionamento: Sede del Cliente

Ritiro eseguito da: Nostro Incaricato

Data ritiro: 30/05/2022

Condizioni di trasporto: Nostro incaricato, refrigerato

Data Registrazione: 30/05/2022

Conservazione: Refrigerato

Data inizio prove: 31/05/2022

Reparto: caseificio

Data fine prove: 06/06/2022

Fase del Processo: Studio messa a punto

Informazioni campione: PSR 2014/2020 16.2 PS-GO "PANSAM"

Risultati di Prova

Parametro - Note Parametro Metodo di Prova	U.M.	Risultato I.D.M	Limiti
Microrganismi a 30°C (conteggio) <i>UNI EN ISO 4833-1:2013</i>	ufc/g	25.000.000	
Coliformi a 30°C (conteggio) <i>ISO 4832:2006</i>	ufc/g	2.100.000	
Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva (conteggio) <i>ISO 16649-2:2001</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) a 37°C (conteggio) <i>UNI EN ISO 6888-2:2021</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Muffe (conteggio) <i>MP 16M / 2021 Rev. 17</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Lieviti (conteggio) <i>MP 16M / 2021 Rev. 17</i>	ufc/g	3.700	
Pseudomonas spp (conteggio) <i>MP 15M / 2022 Rev. 22</i>	ufc/g	42.000.000	
Esame Organolettico* <i>MP 01D</i>		(eo) Regolare	
pH <i>MP 8C / 2021 Rev.13</i>	pH	6,39	

(eo) Colore: Regolare

Odore: Regolare

Sapore: Regolare

Consistenza: Regolare

Aspetto esterno: Regolare

Documento firmato digitalmente ai sensi della legislazione vigente dal Direttore del Laboratorio - Dott.ssa Sonia Giannone - Ordine Naz. Dei Biologi Albo Professionale N° 050063

TECNAL s.r.l. - Via Castelfranco, 17/D - Loc. Bazzano 40053 VALSAMOGGIA (BO) - Tel 051 832915 - Fax 051 830802 www.tecnal.it - laboratorio@tecnal.it
P.I. 00579881202 - C.F.02460570373 - R.E.A. n° 290231 - Ca. Soc. 26.000,00 i.v. - Registro Laboratori Autocontrollo Emilia Romagna N° 008/BO/005

Rapporto di Prova 434444 del 07/06/2022

Note alle prove:

(*) Prova non accreditata da ACCREDIA

MP: Metodo di Prova Interno

U.M.: Unità di Misura

Note Parametro: Informazioni relative al parametro analizzato

N.R.: Risultato inferiore al Limite di Rilevabilità LDR

< : Risultato inferiore al Limite di Quantificazione LDQ

disp. : dispositivo utilizzato per il campionamento e specificato nella "Descrizione campione"

Nella colonna "Limiti" vengono riportati: i limiti di quantificazione o di rilevabilità indicati con "LDQ o LDR", i limiti di legge e/o valori guida concordati con il committente (Il valore indicato, se espresso tra parentesi tonde (), è da considerarsi "Valore Guida". Altrimenti è da considerarsi "Limite di Legge").

Il risultato delle prove quantitative su superfici e campioni ambientali è ottenuto tramite ricalcolo effettuato sulla base della misura dichiarata da chi ha eseguito il campionamento.

Prove microbiologiche quantitative:

Le prove microbiologiche quantitative sono eseguite in singola replica in conformità alla norma ISO 7218:2007/Amd1:2013.

Espressione del risultato per matrice Alimenti/Superfici in conformità a ISO7218:2007/Amd1:2013:

Presenti<4 o Presenti<40 o Presenti<400: si intende "Microorganismi presenti ma inferiori a 4 o 40 o 400 ufc/g o ufc/ml" che significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 1 ufc e 3 ufc.

Stimati: l'espressione stimati significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 4 ufc e 9 ufc

Espressione del risultato per matrice Acqua in conformità a ISO 8199:2018:

Presenti<3 o Presenti<300: si intende "Microorganismi presenti nel volume preso in esame ma inferiori a 3 o 300 ufc/Volume" che significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 1 o 2 ufc.

Stimati: l'espressione stimati significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 3 ufc e 9 ufc

Prove chimiche:

I risultati non sono corretti per il recupero medio percentuale (R%) salvo quando esplicitamente riportato a fianco del parametro.

Incertezza di Misura (I.D.M.):

Per i parametri microbiologici l'incertezza di misura estesa viene espressa come intervallo di fiducia (limite inferiore- limite superiore) con fattore di copertura K=2 e con livello di fiducia del 95%; per le matrici acquose l'incertezza è espressa come intervallo di confidenza in accordo alla ISO 8199:2018 .

Per i parametri chimici il valore di incertezza estesa è da intendersi con un livello di fiducia 95% e fattore di copertura K=2

Tracciabilità della documentazione:

La descrizione dei nostri Metodi di Prova interni (MP), le procedure di prova (PP) dei metodi normati e le Procedure Operative (PO) sono a Vostra disposizione presso il laboratorio.

In laboratorio sono disponibili i dati per risalire agli addetti che hanno eseguito le prove, nonché il campionamento ed il trasporto.

I risultati contenuti nel presente Rapporto di Prova si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova. In caso il campionamento non sia eseguito da Nostro Incaricato, Tecnal non è responsabile delle informazioni campione riportate nel presente Rapporto di Prova e i risultati si riferiscono unicamente al campione così come ricevuto. Il presente Rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo autorizzazione scritta di Tecnal.

Documento firmato digitalmente ai sensi della legislazione vigente dal Direttore del Laboratorio - Dott.ssa Sonia Giannone - Ordine Naz. Dei Biologi Albo Professionale N° 050063

TECNAL s.r.l. - Via Castelfranco, 17/D - Loc. Bazzano 40053 VALSAMOGGIA (BO) - Tel 051 832915 - Fax 051 830802 www.tecnal.it - laboratorio@tecnal.it
P.I. 00579881202 - C.F.02460570373 - R.E.A. n° 290231 - Ca. Soc. 26.000,00 i.v. - Registro Laboratori Autocontrollo Emilia Romagna N° 008/BO/005

Spett. le Az.Agr. LE RONCACCE di Corsini G.

Via Paradiso, 67 loc Il Melo

51024 CUTIGLIANO (PT)

Descrizione campione: RNCA5008 - Prodotto caseario MOUSSE DI RICOTTA "RONCACCIOSA": RICOTTA IN MISCELAZIONE A 70 °C DEL TRATTAMENTO DI LISCIATURA E PASTORIZZAZIONE

Campionamento eseguito da: Nostro incaricato PO 01 R18*

Data campionamento: 30/05/2022

Luogo di Campionamento: Sede del Cliente

Ritiro eseguito da: Nostro Incaricato

Data ritiro: 30/05/2022

Condizioni di trasporto: Nostro incaricato, refrigerato

Data Registrazione: 30/05/2022

Conservazione: Refrigerato

Data inizio prove: 31/05/2022

Reparto: caseificio

Data fine prove: 06/06/2022

Fase del Processo: Studio messa a punto

Informazioni campione: PSR 2014/2020 16.2 PS-GO "PANSAM"

Risultati di Prova

Parametro - Note Parametro Metodo di Prova	U.M.	Risultato I.D.M	Limiti
Microrganismi a 30°C (conteggio) <i>UNI EN ISO 4833-1:2013</i>	ufc/g	37.000	
Coliformi a 30°C (conteggio) <i>ISO 4832:2006</i>	ufc/g	180	
Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva (conteggio) <i>ISO 16649-2:2001</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) a 37°C (conteggio) <i>UNI EN ISO 6888-2:2021</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Muffe (conteggio) <i>MP 16M / 2021 Rev. 17</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Lieviti (conteggio) <i>MP 16M / 2021 Rev. 17</i>	ufc/g	Stimati 50	
Pseudomonas spp (conteggio) <i>MP 15M / 2022 Rev. 22</i>	ufc/g	10.000	
Esame Organolettico* <i>MP 01D</i>		(eo) Regolare	
pH <i>MP 8C / 2021 Rev.13</i>	pH	6,42	

(eo) Colore: Regolare

Odore: Regolare

Sapore: Regolare

Consistenza: Regolare

Aspetto esterno: Regolare

Documento firmato digitalmente ai sensi della legislazione vigente dal Direttore del Laboratorio - Dott.ssa Sonia Giannone - Ordine Naz. Dei Biologi Albo Professionale N° 050063

TECNAL s.r.l. - Via Castelfranco, 17/D - Loc. Bazzano 40053 VALSAMOGGIA (BO) - Tel 051 832915 - Fax 051 830802 www.tecnal.it - laboratorio@tecnal.it
P.I. 00579881202 - C.F.02460570373 - R.E.A. n° 290231 - Ca. Soc. 26.000,00 i.v. - Registro Laboratori Autocontrollo Emilia Romagna N° 008/BO/005

Rapporto di Prova 434446 del 07/06/2022

Note alle prove:

(*) Prova non accreditata da ACCREDIA

MP: Metodo di Prova Interno

U.M.: Unità di Misura

Note Parametro: Informazioni relative al parametro analizzato

N.R.: Risultato inferiore al Limite di Rilevabilità LDR

< : Risultato inferiore al Limite di Quantificazione LDQ

disp. : dispositivo utilizzato per il campionamento e specificato nella "Descrizione campione"

Nella colonna "Limiti" vengono riportati: i limiti di quantificazione o di rilevabilità indicati con "LDQ o LDR", i limiti di legge e/o valori guida concordati con il committente (Il valore indicato, se espresso tra parentesi tonde (), è da considerarsi "Valore Guida". Altrimenti è da considerarsi "Limite di Legge").

Il risultato delle prove quantitative su superfici e campioni ambientali è ottenuto tramite ricalcolo effettuato sulla base della misura dichiarata da chi ha eseguito il campionamento.

Prove microbiologiche quantitative:

Le prove microbiologiche quantitative sono eseguite in singola replica in conformità alla norma ISO 7218:2007/Amd1:2013.

Espressione del risultato per matrice Alimenti/Superfici in conformità a ISO 7218:2007/Amd1:2013:

Presenti<4 o Presenti<40 o Presenti<400: si intende "Microorganismi presenti ma inferiori a 4 o 40 o 400 ufc/g o ufc/ml" che significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 1 ufc e 3 ufc.

Stimati: l'espressione stimati significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 4 ufc e 9 ufc

Espressione del risultato per matrice Acqua in conformità a ISO 8199:2018:

Presenti<3 o Presenti<300: si intende "Microorganismi presenti nel volume preso in esame ma inferiori a 3 o 300 ufc/Volume" che significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 1 o 2 ufc.

Stimati: l'espressione stimati significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 3 ufc e 9 ufc

Prove chimiche:

I risultati non sono corretti per il recupero medio percentuale (R%) salvo quando esplicitamente riportato a fianco del parametro.

Incertezza di Misura (I.D.M.):

Per i parametri microbiologici l'incertezza di misura estesa viene espressa come intervallo di fiducia (limite inferiore- limite superiore) con fattore di copertura K=2 e con livello di fiducia del 95%; per le matrici acquose l'incertezza è espressa come intervallo di confidenza in accordo alla ISO 8199:2018 .

Per i parametri chimici il valore di incertezza estesa è da intendersi con un livello di fiducia 95% e fattore di copertura K=2

Tracciabilità della documentazione:

La descrizione dei nostri Metodi di Prova interni (MP), le procedure di prova (PP) dei metodi normati e le Procedure Operative (PO) sono a Vostra disposizione presso il laboratorio.

In laboratorio sono disponibili i dati per risalire agli addetti che hanno eseguito le prove, nonché il campionamento ed il trasporto.

I risultati contenuti nel presente Rapporto di Prova si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova. In caso il campionamento non sia eseguito da Nostro Incaricato, Tecnal non è responsabile delle informazioni campione riportate nel presente Rapporto di Prova e i risultati si riferiscono unicamente al campione così come ricevuto. Il presente Rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo autorizzazione scritta di Tecnal.

Documento firmato digitalmente ai sensi della legislazione vigente dal Direttore del Laboratorio - Dott.ssa Sonia Giannone - Ordine Naz. Dei Biologi Albo Professionale N° 050063

TECNAL s.r.l. - Via Castelfranco, 17/D - Loc. Bazzano 40053 VALSAMOGGIA (BO) - Tel 051 832915 - Fax 051 830802 www.tecnal.it - laboratorio@tecnal.it
P.I. 00579881202 - C.F.02460570373 - R.E.A. n° 290231 - Ca. Soc. 26.000,00 i.v. - Registro Laboratori Autocontrollo Emilia Romagna N° 008/BO/005

Spett. le Az.Agr. LE RONCACCE di Corsini G.

Via Paradiso, 67 loc Il Melo

51024 CUTIGLIANO (PT)

Descrizione campione: RNCA5008 - Prodotto caseario MOUSSE DI RICOTTA "RONCACCIOSA" L.30/05/2022 SCAD.30/06/2022: PRODOTTO CONFEZIONATO DOPO 11 gg di shelf-file a 8 °C

Campionamento eseguito da: Nostro incaricato PO 01 R18*

Data campionamento: 30/05/2022

Luogo di Campionamento: Sede del Cliente

Ritiro eseguito da: Nostro Incaricato

Data ritiro: 30/05/2022

Condizioni di trasporto: Nostro incaricato, refrigerato

Data Registrazione: 30/05/2022

Conservazione: Refrigerato a 8 °C

Data inizio prove: 10/06/2022

Reparto: caseificio

Data fine prove: 16/06/2022

Fase del Processo: Studio messa a punto

Informazioni campione: PSR 2014/2020 16.2 PS-GO "PANSAM"

Risultati di Prova

Parametro - Note Parametro Metodo di Prova	U.M.	Risultato I.D.M	Limiti
Microorganismi a 30°C (conteggio) <i>UNI EN ISO 4833-1:2013</i>	ufc/g	74.000.000	
Coliformi a 30°C (conteggio) <i>ISO 4832:2006</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva (conteggio) <i>ISO 16649-2:2001</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) a 37°C (conteggio) <i>UNI EN ISO 6888-2:2021</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Muffe (conteggio) <i>MP 16M / 2021 Rev. 17</i>	ufc/g	Stimati 40	
Lieviti (conteggio) <i>MP 16M / 2021 Rev. 17</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Pseudomonas spp (conteggio) <i>MP 15M / 2022 Rev. 22</i>	ufc/g	16.000.000	
Esame Organolettico* <i>MP 01D</i>		(eo) Regolare	
pH <i>MP 8C / 2021 Rev.13</i>	pH	5,66	

(eo) Colore: Regolare

Odore: Regolare

Sapore: Regolare

Consistenza: Regolare

Aspetto esterno: Regolare

Documento firmato digitalmente ai sensi della legislazione vigente dal Direttore del Laboratorio - Dott.ssa Sonia Giannone - Ordine Naz. Dei Biologi Albo Professionale N° 050063

TECNAL s.r.l. - Via Castelfranco, 17/D - Loc. Bazzano 40053 VALSAMOGGIA (BO) - Tel 051 832915 - Fax 051 830802 www.tecnal.it - laboratorio@tecnal.it
P.I. 00579881202 - C.F.02460570373 - R.E.A. n° 290231 - Ca. Soc. 26.000,00 i.v. - Registro Laboratori Autocontrollo Emilia Romagna N° 008/BO/005

Rapporto di Prova 434447

del 16/06/2022

Note alle prove:

(*) Prova non accreditata da ACCREDIA

MP: Metodo di Prova Interno

U.M.: Unità di Misura

Note Parametro: Informazioni relative al parametro analizzato

N.R.: Risultato inferiore al Limite di Rilevabilità LDR

< : Risultato inferiore al Limite di Quantificazione LDQ

disp. : dispositivo utilizzato per il campionamento e specificato nella "Descrizione campione"

Nella colonna "Limiti" vengono riportati: i limiti di quantificazione o di rilevabilità indicati con "LDQ o LDR", i limiti di legge e/o valori guida concordati con il committente (Il valore indicato, se espresso tra parentesi tonde (), è da considerarsi "Valore Guida". Altrimenti è da considerarsi "Limite di Legge").

Il risultato delle prove quantitative su superfici e campioni ambientali è ottenuto tramite ricalcolo effettuato sulla base della misura dichiarata da chi ha eseguito il campionamento.

Prove microbiologiche quantitative:

Le prove microbiologiche quantitative sono eseguite in singola replica in conformità alla norma ISO 7218:2007/Amd1:2013.

Espressione del risultato per matrice Alimenti/Superfici in conformità a ISO7218:2007/Amd1:2013:

Presenti<4 o Presenti<40 o Presenti<400: si intende "Microrganismi presenti ma inferiori a 4 o 40 o 400 ufc/g o ufc/ml" che significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 1 ufc e 3 ufc.

Stimati: l'espressione stimati significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 4 ufc e 9 ufc

Espressione del risultato per matrice Acqua in conformità a ISO 8199:2018:

Presenti<3 o Presenti<300: si intende "Microrganismi presenti nel volume preso in esame ma inferiori a 3 o 300 ufc/Volume" che significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 1 o 2 ufc.

Stimati: l'espressione stimati significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 3 ufc e 9 ufc

Prove chimiche:

I risultati non sono corretti per il recupero medio percentuale (R%) salvo quando esplicitamente riportato a fianco del parametro.

Incertezza di Misura (I.D.M.):

Per i parametri microbiologici l'incertezza di misura estesa viene espressa come intervallo di fiducia (limite inferiore- limite superiore) con fattore di copertura K=2 e con livello di fiducia del 95%; per le matrici acquose l'incertezza è espressa come intervallo di confidenza in accordo alla ISO 8199:2018 .

Per i parametri chimici il valore di incertezza estesa è da intendersi con un livello di fiducia 95% e fattore di copertura K=2

Tracciabilità della documentazione:

La descrizione dei nostri Metodi di Prova interni (MP), le procedure di prova (PP) dei metodi normati e le Procedure Operative (PO) sono a Vostra disposizione presso il laboratorio.

In laboratorio sono disponibili i dati per risalire agli addetti che hanno eseguito le prove, nonché il campionamento ed il trasporto.

I risultati contenuti nel presente Rapporto di Prova si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova. In caso il campionamento non sia eseguito da Nostro Incaricato, Tecnal non è responsabile delle informazioni campione riportate nel presente Rapporto di Prova e i risultati si riferiscono unicamente al campione così come ricevuto. Il presente Rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo autorizzazione scritta di Tecnal.

Documento firmato digitalmente ai sensi della legislazione vigente dal Direttore del Laboratorio - Dott.ssa Sonia Giannone - Ordine Naz. Dei Biologi Albo Professionale N° 050063

TECNAL s.r.l. - Via Castelfranco, 17/D - Loc. Bazzano 40053 VALSAMOGGIA (BO) - Tel 051 832915 - Fax 051 830802 www.tecnal.it - laboratorio@tecnal.it
P.I. 00579881202 - C.F.02460570373 - R.E.A. n° 290231 - Ca. Soc. 26.000,00 i.v. - Registro Laboratori Autocontrollo Emilia Romagna N° 008/BO/005

Spett. le Az.Agr. LE RONCACCE di Corsini G.

Via Paradiso, 67 loc Il Melo

51024 CUTIGLIANO (PT)

Descrizione campione: RNCA5008 - Prodotto caseario MOUSSE DI RICOTTA "RONCACCIOSA" L.30/05/2022 SCAD.30/06/2022: PRODOTTO CONFEZIONATO DOPO 21 gg di shelf-file a 8 °C

Campionamento eseguito da: Nostro incaricato PO 01 R18*

Data campionamento: 30/05/2022

Luogo di Campionamento: Sede del Cliente

Condizioni di trasporto: Nostro incaricato, refrigerato

Data Registrazione: 30/05/2022

Conservazione: Refrigerato a 8 °C

Data inizio prove: 18/06/2022

Reparto: caseificio

Data fine prove: 25/06/2022

Fase del Processo: Studio messa a punto

Informazioni campione: PSR 2014/2020 16.2 PS-GO "PANSAM"

Risultati di Prova

Parametro - Note Parametro Metodo di Prova	U.M.	Risultato I.D.M	Limiti
Microorganismi a 30°C (conteggio) <i>UNI EN ISO 4833-1:2013</i>	ufc/g	23.000.000	
Coliformi a 30°C (conteggio) <i>ISO 4832:2006</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva (conteggio) <i>ISO 16649-2:2001</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) a 37°C (conteggio) <i>UNI EN ISO 6888-2:2021</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Muffe (conteggio) <i>MP 16M / 2021 Rev. 17</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Lieviti (conteggio) <i>MP 16M / 2021 Rev. 17</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Pseudomonas spp (conteggio) <i>MP 15M / 2022 Rev. 22</i>	ufc/g	N.R. < 100	
Esame Organolettico* <i>MP 01D</i>		(eo) Regolare	
pH <i>MP 8C / 2021 Rev.13</i>	pH	5,71	

(eo) Colore: Regolare

Odore: Regolare

Sapore: Regolare

Consistenza: Regolare

Aspetto esterno: Regolare

Documento firmato digitalmente ai sensi della legislazione vigente dal Direttore del Laboratorio - Dott.ssa Sonia Giannone - Ordine Naz. Dei Biologi Albo Professionale N° 050063

TECNAL s.r.l. - Via Castelfranco, 17/D - Loc. Bazzano 40053 VALSAMOGGIA (BO) - Tel 051 832915 - Fax 051 830802 www.tecnal.it - laboratorio@tecnal.it
P.I. 00579881202 - C.F.02460570373 - R.E.A. n° 290231 - Ca. Soc. 26.000,00 i.v. - Registro Laboratori Autocontrollo Emilia Romagna N° 008/BO/005

Note alle prove:

(*) Prova non accreditata da ACCREDIA

MP: Metodo di Prova Interno

U.M.: Unità di Misura

Note Parametro: Informazioni relative al parametro analizzato

N.R.: Risultato inferiore al Limite di Rilevabilità LDR

< : Risultato inferiore al Limite di Quantificazione LDQ

disp. : dispositivo utilizzato per il campionamento e specificato nella "Descrizione campione"

Nella colonna "Limiti" vengono riportati: i limiti di quantificazione o di rilevabilità indicati con "LDQ o LDR", i limiti di legge e/o valori guida concordati con il committente (Il valore indicato, se espresso tra parentesi tonde (), è da considerarsi "Valore Guida". Altrimenti è da considerarsi "Limite di Legge").

Il risultato delle prove quantitative su superfici e campioni ambientali è ottenuto tramite ricalcolo effettuato sulla base della misura dichiarata da chi ha eseguito il campionamento.

Prove microbiologiche quantitative:

Le prove microbiologiche quantitative sono eseguite in singola replica in conformità alla norma ISO 7218:2007/Amd1:2013.

Espressione del risultato per matrice Alimenti/Superfici in conformità a ISO7218:2007/Amd1:2013:

Presenti<4 o Presenti<40 o Presenti<400: si intende "Microorganismi presenti ma inferiori a 4 o 40 o 400 ufc/g o ufc/ml" che significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 1 ufc e 3 ufc.

Stimati: l'espressione stimati significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 4 ufc e 9 ufc

Espressione del risultato per matrice Acqua in conformità a ISO 8199:2018:

Presenti<3 o Presenti<300: si intende "Microorganismi presenti nel volume preso in esame ma inferiori a 3 o 300 ufc/Volume" che significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 1 o 2 ufc.

Stimati: l'espressione stimati significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 3 ufc e 9 ufc

Prove chimiche:

I risultati non sono corretti per il recupero medio percentuale (R%) salvo quando esplicitamente riportato a fianco del parametro.

Incertezza di Misura (I.D.M.):

Per i parametri microbiologici l'incertezza di misura estesa viene espressa come intervallo di fiducia (limite inferiore- limite superiore) con fattore di copertura K=2 e con livello di fiducia del 95%; per le matrici acquose l'incertezza è espressa come intervallo di confidenza in accordo alla ISO 8199:2018 .

Per i parametri chimici il valore di incertezza estesa è da intendersi con un livello di fiducia 95% e fattore di copertura K=2

Tracciabilità della documentazione:

La descrizione dei nostri Metodi di Prova interni (MP), le procedure di prova (PP) dei metodi normati e le Procedure Operative (PO) sono a Vostra disposizione presso il laboratorio.

In laboratorio sono disponibili i dati per risalire agli addetti che hanno eseguito le prove, nonché il campionamento ed il trasporto.

I risultati contenuti nel presente Rapporto di Prova si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova. In caso il campionamento non sia eseguito da Nostro Incaricato, Tecnal non è responsabile delle informazioni campione riportate nel presente Rapporto di Prova e i risultati si riferiscono unicamente al campione così come ricevuto. Il presente Rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo autorizzazione scritta di Tecnal.

Documento firmato digitalmente ai sensi della legislazione vigente dal Direttore del Laboratorio - Dott.ssa Sonia Giannone - Ordine Naz. Dei Biologi Albo Professionale N° 050063

TECNAL s.r.l. - Via Castelfranco, 17/D - Loc. Bazzano 40053 VALSAMOGGIA (BO) - Tel 051 832915 - Fax 051 830802 www.tecnal.it - laboratorio@tecnal.it
P.I. 00579881202 - C.F.02460570373 - R.E.A. n° 290231 - Ca. Soc. 26.000,00 i.v. - Registro Laboratori Autocontrollo Emilia Romagna N° 008/BO/005

Spett. le Az.Agr. LE RONCACCE di Corsini G.

Via Paradiso, 67 loc Il Melo

51024 CUTIGLIANO (PT)

Descrizione campione: RNCA5008 - Prodotto caseario MOUSSE DI RICOTTA "RONCACCIOSA" L.30/05/2022 SCAD.30/06/2022: PRODOTTO CONFEZIONATO DOPO 31 gg di shelf-file a 8 °C

Campionamento eseguito da: Nostro incaricato PO 01 R18*

Data campionamento: 30/05/2022

Luogo di Campionamento: Sede del Cliente

Condizioni di trasporto: Nostro incaricato, refrigerato

Data Registrazione: 30/05/2022

Conservazione: Refrigerato a 8 °C

Data inizio prove: 30/06/2022

Reparto: caseificio

Data fine prove: 05/07/2022

Fase del Processo: Studio messa a punto

Informazioni campione: PSR 2014/2020 16.2 PS-GO "PANSAM"

Risultati di Prova

Parametro - Note Parametro Metodo di Prova	U.M.	Risultato I.D.M	Limiti
Microorganismi a 30°C (conteggio) <i>UNI EN ISO 4833-1:2013</i>	ufc/g	6.900.000	
Coliformi a 30°C (conteggio) <i>ISO 4832:2006</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva (conteggio) <i>ISO 16649-2:2001</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) a 37°C (conteggio) <i>UNI EN ISO 6888-2:2021</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Muffe (conteggio) <i>MP 16M / 2021 Rev. 17</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Lieviti (conteggio) <i>MP 16M / 2021 Rev. 17</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Listeria monocytogenes a 37°C (ricerca) <i>ISO 11290-1:2017</i>	su 25 g	Non Rilevabile	
Pseudomonas spp (conteggio) <i>MP 15M / 2022 Rev. 22</i>	ufc/g	15.000.000	
Esame Organolettico* <i>MP 01D</i>		(eo) Regolare	
pH <i>MP 8C / 2021 Rev.13</i>	pH	5,69	

(eo) Colore: Regolare
Odore: Regolare
Sapore: Regolare
Consistenza: Regolare
Aspetto esterno: Regolare

Documento firmato digitalmente ai sensi della legislazione vigente dal Direttore del Laboratorio - Dott.ssa Sonia Giannone - Ordine Naz. Dei Biologi Albo Professionale N° 050063

TECNAL s.r.l. - Via Castelfranco, 17/D - Loc. Bazzano 40053 VALSAMOGGIA (BO) - Tel 051 832915 - Fax 051 830802 www.tecnal.it - laboratorio@tecnal.it
P.I. 00579881202 - C.F.02460570373 - R.E.A. n° 290231 - Ca. Soc. 26.000,00 i.v. - Registro Laboratori Autocontrollo Emilia Romagna N° 008/BO/005

Rapporto di Prova 434449

del 06/07/2022

Note alle prove:

(*) Prova non accreditata da ACCREDIA

MP: Metodo di Prova Interno

U.M.: Unità di Misura

Note Parametro: Informazioni relative al parametro analizzato

N.R.: Risultato inferiore al Limite di Rilevabilità LDR

< : Risultato inferiore al Limite di Quantificazione LDQ

disp. : dispositivo utilizzato per il campionamento e specificato nella "Descrizione campione"

Nella colonna "Limiti" vengono riportati: i limiti di quantificazione o di rilevabilità indicati con "LDQ o LDR", i limiti di legge e/o valori guida concordati con il committente (Il valore indicato, se espresso tra parentesi tonde (), è da considerarsi "Valore Guida". Altrimenti è da considerarsi "Limite di Legge").

Il risultato delle prove quantitative su superfici e campioni ambientali è ottenuto tramite ricalcolo effettuato sulla base della misura dichiarata da chi ha eseguito il campionamento.

Prove microbiologiche quantitative:

Le prove microbiologiche quantitative sono eseguite in singola replica in conformità alla norma ISO 7218:2007/Amd1:2013.

Espressione del risultato per matrice Alimenti/Superfici in conformità a ISO 7218:2007/Amd1:2013:

Presenti<4 o Presenti<40 o Presenti<400: si intende "Microorganismi presenti ma inferiori a 4 o 40 o 400 ufc/g o ufc/ml" che significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 1 ufc e 3 ufc.

Stimati: l'espressione stimati significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 4 ufc e 9 ufc

Espressione del risultato per matrice Acqua in conformità a ISO 8199:2018:

Presenti<3 o Presenti<300: si intende "Microorganismi presenti nel volume preso in esame ma inferiori a 3 o 300 ufc/Volume" che significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 1 o 2 ufc.

Stimati: l'espressione stimati significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 3 ufc e 9 ufc

Prove chimiche:

I risultati non sono corretti per il recupero medio percentuale (R%) salvo quando esplicitamente riportato a fianco del parametro.

Incertezza di Misura (I.D.M.):

Per i parametri microbiologici l'incertezza di misura estesa viene espressa come intervallo di fiducia (limite inferiore- limite superiore) con fattore di copertura K=2 e con livello di fiducia del 95%; per le matrici acquose l'incertezza è espressa come intervallo di confidenza in accordo alla ISO 8199:2018 .

Per i parametri chimici il valore di incertezza estesa è da intendersi con un livello di fiducia 95% e fattore di copertura K=2

Tracciabilità della documentazione:

La descrizione dei nostri Metodi di Prova interni (MP), le procedure di prova (PP) dei metodi normati e le Procedure Operative (PO) sono a Vostra disposizione presso il laboratorio.

In laboratorio sono disponibili i dati per risalire agli addetti che hanno eseguito le prove, nonché il campionamento ed il trasporto.

I risultati contenuti nel presente Rapporto di Prova si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova. In caso il campionamento non sia eseguito da Nostro Incaricato, Tecnal non è responsabile delle informazioni campione riportate nel presente Rapporto di Prova e i risultati si riferiscono unicamente al campione così come ricevuto. Il presente Rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo autorizzazione scritta di Tecnal.

Documento firmato digitalmente ai sensi della legislazione vigente dal Direttore del Laboratorio - Dott.ssa Sonia Giannone - Ordine Naz. Dei Biologi Albo Professionale N° 050063

TECNAL s.r.l. - Via Castelfranco, 17/D - Loc. Bazzano 40053 VALSAMOGGIA (BO) - Tel 051 832915 - Fax 051 830802 www.tecnal.it - laboratorio@tecnal.it
P.I. 00579881202 - C.F.02460570373 - R.E.A. n° 290231 - Ca. Soc. 26.000,00 i.v. - Registro Laboratori Autocontrollo Emilia Romagna N° 008/BO/005

Spett. le Az.Agr. LE RONCACCE di Corsini G.

Via Paradiso, 67 loc Il Melo

51024 CUTIGLIANO (PT)

Descrizione campione: RNCA5008 - Prodotto caseario MOUSSE DI RICOTTA "RONCACCIOSA AL CIOCCOLATO" L.30/05/2022
SCAD.30/06/2022: PRODOTTO CONFEZIONATO DOPO 11 gg di shelf-file a 8 °C

Campionamento eseguito da: Nostro incaricato PO 01 R18*

Data campionamento: 30/05/2022

Luogo di Campionamento: Sede del Cliente

Ritiro eseguito da: Nostro Incaricato

Data ritiro: 30/05/2022

Condizioni di trasporto: Nostro incaricato, refrigerato

Data Registrazione: 30/05/2022

Conservazione: Refrigerato a 8 °C

Data inizio prove: 10/06/2022

Reparto: caseificio

Data fine prove: 16/06/2022

Fase del Processo: Studio messa a punto

Informazioni campione: PSR 2014/2020 16.2 PS-GO "PANSAM"

Risultati di Prova

Parametro - Note Parametro Metodo di Prova	U.M.	Risultato I.D.M	Limiti
Microrganismi a 30°C (conteggio) <i>UNI EN ISO 4833-1:2013</i>	ufc/g	89.000.000	
Coliformi a 30°C (conteggio) <i>ISO 4832:2006</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva (conteggio) <i>ISO 16649-2:2001</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) a 37°C (conteggio) <i>UNI EN ISO 6888-2:2021</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Muffe (conteggio) <i>MP 16M / 2021 Rev. 17</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Lieviti (conteggio) <i>MP 16M / 2021 Rev. 17</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Pseudomonas spp (conteggio) <i>MP 15M / 2022 Rev. 22</i>	ufc/g	N.R. < 100	
Esame Organolettico* <i>MP 01D</i>		(eo) Regolare	
pH <i>MP 8C / 2021 Rev.13</i>	pH	5,68	

(eo) Colore: Regolare

Odore: Regolare

Sapore: Regolare

Consistenza: Regolare

Aspetto esterno: Regolare

Documento firmato digitalmente ai sensi della legislazione vigente dal Direttore del Laboratorio - Dott.ssa Sonia Giannone - Ordine Naz. Dei Biologi Albo Professionale N° 050063

TECNAL s.r.l. - Via Castelfranco, 17/D - Loc. Bazzano 40053 VALSAMOGGIA (BO) - Tel 051 832915 - Fax 051 830802 www.tecnal.it - laboratorio@tecnal.it
P.I. 00579881202 - C.F.02460570373 - R.E.A. n° 290231 - Ca. Soc. 26.000,00 i.v. - Registro Laboratori Autocontrollo Emilia Romagna N° 008/BO/005

Rapporto di Prova 434450 del 16/06/2022

Note alle prove:

(*) Prova non accreditata da ACCREDIA

MP: Metodo di Prova Interno

U.M.: Unità di Misura

Note Parametro: Informazioni relative al parametro analizzato

N.R.: Risultato inferiore al Limite di Rilevabilità LDR

< : Risultato inferiore al Limite di Quantificazione LDQ

disp. : dispositivo utilizzato per il campionamento e specificato nella "Descrizione campione"

Nella colonna "Limiti" vengono riportati: i limiti di quantificazione o di rilevabilità indicati con "LDQ o LDR", i limiti di legge e/o valori guida concordati con il committente (Il valore indicato, se espresso tra parentesi tonde (), è da considerarsi "Valore Guida". Altrimenti è da considerarsi "Limite di Legge").

Il risultato delle prove quantitative su superfici e campioni ambientali è ottenuto tramite ricalcolo effettuato sulla base della misura dichiarata da chi ha eseguito il campionamento.

Prove microbiologiche quantitative:

Le prove microbiologiche quantitative sono eseguite in singola replica in conformità alla norma ISO 7218:2007/Amd1:2013.

Espressione del risultato per matrice Alimenti/Superfici in conformità a ISO7218:2007/Amd1:2013:

Presenti<4 o Presenti<40 o Presenti<400: si intende "Microrganismi presenti ma inferiori a 4 o 40 o 400 ufc/g o ufc/ml" che significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 1 ufc e 3 ufc.

Stimati: l'espressione stimati significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 4 ufc e 9 ufc

Espressione del risultato per matrice Acqua in conformità a ISO 8199:2018:

Presenti<3 o Presenti<300: si intende "Microrganismi presenti nel volume preso in esame ma inferiori a 3 o 300 ufc/Volume" che significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 1 o 2 ufc.

Stimati: l'espressione stimati significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 3 ufc e 9 ufc

Prove chimiche:

I risultati non sono corretti per il recupero medio percentuale (R%) salvo quando esplicitamente riportato a fianco del parametro.

Incertezza di Misura (I.D.M.):

Per i parametri microbiologici l'incertezza di misura estesa viene espressa come intervallo di fiducia (limite inferiore- limite superiore) con fattore di copertura K=2 e con livello di fiducia del 95%; per le matrici acquose l'incertezza è espressa come intervallo di confidenza in accordo alla ISO 8199:2018 .

Per i parametri chimici il valore di incertezza estesa è da intendersi con un livello di fiducia 95% e fattore di copertura K=2

Tracciabilità della documentazione:

La descrizione dei nostri Metodi di Prova interni (MP), le procedure di prova (PP) dei metodi normati e le Procedure Operative (PO) sono a Vostra disposizione presso il laboratorio.

In laboratorio sono disponibili i dati per risalire agli addetti che hanno eseguito le prove, nonché il campionamento ed il trasporto.

I risultati contenuti nel presente Rapporto di Prova si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova. In caso il campionamento non sia eseguito da Nostro Incaricato, Tecnal non è responsabile delle informazioni campione riportate nel presente Rapporto di Prova e i risultati si riferiscono unicamente al campione così come ricevuto. Il presente Rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo autorizzazione scritta di Tecnal.

Documento firmato digitalmente ai sensi della legislazione vigente dal Direttore del Laboratorio - Dott.ssa Sonia Giannone - Ordine Naz. Dei Biologi Albo Professionale N° 050063

TECNAL s.r.l. - Via Castelfranco, 17/D - Loc. Bazzano 40053 VALSAMOGGIA (BO) - Tel 051 832915 - Fax 051 830802 www.tecnal.it - laboratorio@tecnal.it
P.I. 00579881202 - C.F.02460570373 - R.E.A. n° 290231 - Ca. Soc. 26.000,00 i.v. - Registro Laboratori Autocontrollo Emilia Romagna N° 008/BO/005

Spett. le Az.Agr. LE RONCACCE di Corsini G.
Via Paradiso, 67 loc Il Melo
51024 CUTIGLIANO (PT)

Descrizione campione: RNCA5008 - Prodotto caseario MOUSSE DI RICOTTA "RONCACCIOSA AL CIOCCOLATO" L.30/05/2022
SCAD.30/06/2022: PRODOTTO CONFEZIONATO DOPO 21 gg di shelf-file a 8 °C

Campionamento eseguito da: Nostro incaricato PO 01 R18*
Luogo di Campionamento: Sede del Cliente

Data campionamento: 30/05/2022

Condizioni di trasporto: Nostro incaricato, refrigerato
Conservazione: Refrigerato a 8 °C
Reparto: caseificio

Data Registrazione: 30/05/2022

Data inizio prove: 18/06/2022

Data fine prove: 25/06/2022

Fase del Processo: Studio messa a punto

Informazioni campione: PSR 2014/2020 16.2 PS-GO "PANSAM"

Risultati di Prova

Parametro - Note Parametro Metodo di Prova	U.M.	Risultato I.D.M	Limiti
Microorganismi a 30°C (conteggio) <i>UNI EN ISO 4833-1:2013</i>	ufc/g	74.000.000	
Coliformi a 30°C (conteggio) <i>ISO 4832:2006</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva (conteggio) <i>ISO 16649-2:2001</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) a 37°C (conteggio) <i>UNI EN ISO 6888-2:2021</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Muffe (conteggio) <i>MP 16M / 2021 Rev. 17</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Lieviti (conteggio) <i>MP 16M / 2021 Rev. 17</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Pseudomonas spp (conteggio) <i>MP 15M / 2022 Rev. 22</i>	ufc/g	N.R. < 100	
Esame Organolettico* <i>MP 01D</i>		(eo) Regolare	
pH <i>MP 8C / 2021 Rev.13</i>	pH	5,74	

(eo) Colore: Regolare
Odore: Regolare
Sapore: Regolare
Consistenza: Regolare
Aspetto esterno: Regolare

Documento firmato digitalmente ai sensi della legislazione vigente dal Direttore del Laboratorio - Dott.ssa Sonia Giannone - Ordine Naz. Dei Biologi Albo
Professionale N° 050063

TECNAL s.r.l. - Via Castelfranco, 17/D - Loc. Bazzano 40053 VALSAMOGGIA (BO) - Tel 051 832915 - Fax 051 830802 www.tecnal.it - laboratorio@tecnal.it
P.I. 00579881202 - C.F.02460570373 - R.E.A. n° 290231 - Ca. Soc. 26.000,00 i.v. - Registro Laboratori Autocontrollo Emilia Romagna N° 008/BO/005

Rapporto di Prova 434460 del 27/06/2022

Note alle prove:

(*) Prova non accreditata da ACCREDIA

MP: Metodo di Prova Interno

U.M.: Unità di Misura

Note Parametro: Informazioni relative al parametro analizzato

N.R.: Risultato inferiore al Limite di Rilevabilità LDR

< : Risultato inferiore al Limite di Quantificazione LDQ

disp. : dispositivo utilizzato per il campionamento e specificato nella "Descrizione campione"

Nella colonna "Limiti" vengono riportati: i limiti di quantificazione o di rilevabilità indicati con "LDQ o LDR", i limiti di legge e/o valori guida concordati con il committente (Il valore indicato, se espresso tra parentesi tonde (), è da considerarsi "Valore Guida". Altrimenti è da considerarsi "Limite di Legge").

Il risultato delle prove quantitative su superfici e campioni ambientali è ottenuto tramite ricalcolo effettuato sulla base della misura dichiarata da chi ha eseguito il campionamento.

Prove microbiologiche quantitative:

Le prove microbiologiche quantitative sono eseguite in singola replica in conformità alla norma ISO 7218:2007/Amd1:2013.

Espressione del risultato per matrice Alimenti/Superfici in conformità a ISO7218:2007/Amd1:2013:

Presenti<4 o Presenti<40 o Presenti<400: si intende "Microorganismi presenti ma inferiori a 4 o 40 o 400 ufc/g o ufc/ml" che significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 1 ufc e 3 ufc.

Stimati: l'espressione stimati significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 4 ufc e 9 ufc

Espressione del risultato per matrice Acqua in conformità a ISO 8199:2018:

Presenti<3 o Presenti<300: si intende "Microorganismi presenti nel volume preso in esame ma inferiori a 3 o 300 ufc/Volume" che significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 1 o 2 ufc.

Stimati: l'espressione stimati significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 3 ufc e 9 ufc

Prove chimiche:

I risultati non sono corretti per il recupero medio percentuale (R%) salvo quando esplicitamente riportato a fianco del parametro.

Incertezza di Misura (I.D.M.):

Per i parametri microbiologici l'incertezza di misura estesa viene espressa come intervallo di fiducia (limite inferiore- limite superiore) con fattore di copertura K=2 e con livello di fiducia del 95%; per le matrici acquose l'incertezza è espressa come intervallo di confidenza in accordo alla ISO 8199:2018 .

Per i parametri chimici il valore di incertezza estesa è da intendersi con un livello di fiducia 95% e fattore di copertura K=2

Tracciabilità della documentazione:

La descrizione dei nostri Metodi di Prova interni (MP), le procedure di prova (PP) dei metodi normati e le Procedure Operative (PO) sono a Vostra disposizione presso il laboratorio.

In laboratorio sono disponibili i dati per risalire agli addetti che hanno eseguito le prove, nonché il campionamento ed il trasporto.

I risultati contenuti nel presente Rapporto di Prova si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova. In caso il campionamento non sia eseguito da Nostro Incaricato, Tecnal non è responsabile delle informazioni campione riportate nel presente Rapporto di Prova e i risultati si riferiscono unicamente al campione così come ricevuto. Il presente Rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo autorizzazione scritta di Tecnal.

Documento firmato digitalmente ai sensi della legislazione vigente dal Direttore del Laboratorio - Dott.ssa Sonia Giannone - Ordine Naz. Dei Biologi Albo Professionale N° 050063

TECNAL s.r.l. - Via Castelfranco, 17/D - Loc. Bazzano 40053 VALSAMOGGIA (BO) - Tel 051 832915 - Fax 051 830802 www.tecnal.it - laboratorio@tecnal.it
P.I. 00579881202 - C.F.02460570373 - R.E.A. n° 290231 - Ca. Soc. 26.000,00 i.v. - Registro Laboratori Autocontrollo Emilia Romagna N° 008/BO/005

Spett. le Az.Agr. LE RONCACCE di Corsini G.

Via Paradiso, 67 loc Il Melo

51024 CUTIGLIANO (PT)

Descrizione campione: RNCA5008 - Prodotto caseario MOUSSE DI RICOTTA "RONCACCIOSA AL CIOCCOLATO" L.30/05/2022
SCAD.30/06/2022: PRODOTTO CONFEZIONATO DOPO 31 gg di shelf-file a 8 °C

Campionamento eseguito da: Nostro incaricato PO 01 R18*

Data campionamento: 30/05/2022

Luogo di Campionamento: Sede del Cliente

Condizioni di trasporto: Nostro incaricato, refrigerato

Data Registrazione: 30/05/2022

Conservazione: Refrigerato a 8 °C

Data inizio prove: 30/06/2022

Reparto: caseificio

Data fine prove: 05/07/2022

Fase del Processo: Studio messa a punto

Informazioni campione: PSR 2014/2020 16.2 PS-GO "PANSAM"

Risultati di Prova

Parametro - Note Parametro Metodo di Prova	U.M.	Risultato I.D.M	Limiti
Microorganismi a 30°C (conteggio) <i>UNI EN ISO 4833-1:2013</i>	ufc/g	61.000.000	
Coliformi a 30°C (conteggio) <i>ISO 4832:2006</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva (conteggio) <i>ISO 16649-2:2001</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) a 37°C (conteggio) <i>UNI EN ISO 6888-2:2021</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Muffe (conteggio) <i>MP 16M / 2021 Rev. 17</i>	ufc/g	N.R. < 10	
Lieviti (conteggio) <i>MP 16M / 2021 Rev. 17</i>	ufc/g	Presenti < 40	
Listeria monocytogenes a 37°C (ricerca) <i>ISO 11290-1:2017</i>	su 25 g	Non Rilevabile	
Pseudomonas spp (conteggio) <i>MP 15M / 2022 Rev. 22</i>	ufc/g	N.R. < 100	
Esame Organolettico* <i>MP 01D</i>		(eo) Regolare	
pH <i>MP 8C / 2021 Rev.13</i>	pH	5,72	

(eo) Colore: Regolare

Odore: Regolare

Sapore: Regolare

Consistenza: Regolare

Aspetto esterno: Regolare

Documento firmato digitalmente ai sensi della legislazione vigente dal Direttore del Laboratorio - Dott.ssa Sonia Giannone - Ordine Naz. Dei Biologi Albo Professionale N° 050063

TECNAL s.r.l. - Via Castelfranco, 17/D - Loc. Bazzano 40053 VALSAMOGGIA (BO) - Tel 051 832915 - Fax 051 830802 www.tecnal.it - laboratorio@tecnal.it
P.I. 00579881202 - C.F.02460570373 - R.E.A. n° 290231 - Ca. Soc. 26.000,00 i.v. - Registro Laboratori Autocontrollo Emilia Romagna N° 008/BO/005

Note alle prove:

(*) Prova non accreditata da ACCREDIA

MP: Metodo di Prova Interno

U.M.: Unità di Misura

Note Parametro: Informazioni relative al parametro analizzato

N.R.: Risultato inferiore al Limite di Rilevabilità LDR

< : Risultato inferiore al Limite di Quantificazione LDQ

disp. : dispositivo utilizzato per il campionamento e specificato nella "Descrizione campione"

Nella colonna "Limiti" vengono riportati: i limiti di quantificazione o di rilevabilità indicati con "LDQ o LDR", i limiti di legge e/o valori guida concordati con il committente (Il valore indicato, se espresso tra parentesi tonde (), è da considerarsi "Valore Guida". Altrimenti è da considerarsi "Limite di Legge").

Il risultato delle prove quantitative su superfici e campioni ambientali è ottenuto tramite ricalcolo effettuato sulla base della misura dichiarata da chi ha eseguito il campionamento.

Prove microbiologiche quantitative:

Le prove microbiologiche quantitative sono eseguite in singola replica in conformità alla norma ISO 7218:2007/Amd1:2013.

Espressione del risultato per matrice Alimenti/Superfici in conformità a ISO7218:2007/Amd1:2013:

Presenti<4 o Presenti<40 o Presenti<400: si intende "Microorganismi presenti ma inferiori a 4 o 40 o 400 ufc/g o ufc/ml" che significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 1 ufc e 3 ufc.

Stimati: l'espressione stimati significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 4 ufc e 9 ufc

Espressione del risultato per matrice Acqua in conformità a ISO 8199:2018:

Presenti<3 o Presenti<300: si intende "Microorganismi presenti nel volume preso in esame ma inferiori a 3 o 300 ufc/Volume" che significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 1 o 2 ufc.

Stimati: l'espressione stimati significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 3 ufc e 9 ufc

Prove chimiche:

I risultati non sono corretti per il recupero medio percentuale (R%) salvo quando esplicitamente riportato a fianco del parametro.

Incertezza di Misura (I.D.M.):

Per i parametri microbiologici l'incertezza di misura estesa viene espressa come intervallo di fiducia (limite inferiore- limite superiore) con fattore di copertura K=2 e con livello di fiducia del 95%; per le matrici acquose l'incertezza è espressa come intervallo di confidenza in accordo alla ISO 8199:2018 .

Per i parametri chimici il valore di incertezza estesa è da intendersi con un livello di fiducia 95% e fattore di copertura K=2

Tracciabilità della documentazione:

La descrizione dei nostri Metodi di Prova interni (MP), le procedure di prova (PP) dei metodi normati e le Procedure Operative (PO) sono a Vostra disposizione presso il laboratorio.

In laboratorio sono disponibili i dati per risalire agli addetti che hanno eseguito le prove, nonché il campionamento ed il trasporto.

I risultati contenuti nel presente Rapporto di Prova si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova. In caso il campionamento non sia eseguito da Nostro Incaricato, Tecnal non è responsabile delle informazioni campione riportate nel presente Rapporto di Prova e i risultati si riferiscono unicamente al campione così come ricevuto. Il presente Rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo autorizzazione scritta di Tecnal.

Documento firmato digitalmente ai sensi della legislazione vigente dal Direttore del Laboratorio - Dott.ssa Sonia Giannone - Ordine Naz. Dei Biologi Albo Professionale N° 050063

TECNAL s.r.l. - Via Castelfranco, 17/D - Loc. Bazzano 40053 VALSAMOGGIA (BO) - Tel 051 832915 - Fax 051 830802 www.tecnal.it - laboratorio@tecnal.it
P.I. 00579881202 - C.F.02460570373 - R.E.A. n° 290231 - Ca. Soc. 26.000,00 i.v. - Registro Laboratori Autocontrollo Emilia Romagna N° 008/BO/005

Spett. le Az.Agr. LE RONCACCE di Corsini G.
Via Paradiso, 67 loc Il Melo
51024 CUTIGLIANO (PT)

Data Registrazione: 30/05/2022

Campionamento eseguito da: Nostro incaricato PO 01 R18*

Luogo di Campionamento: Sede del Cliente

Data campionamento: 30/05/2022

Ritiro eseguito da: Nostro Incaricato

Data ritiro: 30/05/2022

Condizioni di trasporto: Nostro incaricato, refrigerato

Conservazione: Refrigerato

Descrizione campione: RNCA5007 - Prodotto caseario MOUSSE DI RICOTTA "RONCACCIOSA AL CIOCCOLATO" L.30/05/2022 SCAD.30/06/2022

Reparto: caseificio

Fase del Processo: Studio messa a punto

Informazioni campione: PSR 2014/2020 16.2 PS-GO "PANSAM"

Data inizio prove: 31/05/2022

Data fine prove: 10/06/2022

Rapporto di Prova

Risultati di Prova

Parametro - Note Parametro Metodo di Prova	U.M.	Risultato I.D.M	Limiti
Valore energetico* <i>Reg UE 1169/2011 all. I e XIV</i>	kJ/100g	679	
Valore energetico* <i>Reg UE 1169/2011 all. I e XIV</i>	kcal/100g	163	
Grasso <i>MP 5C / 2020 Rev 11</i>	g/100g	9,46	
di cui Acidi Grassi Saturi* <i>MP 7D</i>	g/100g	6,4	
Carboidrati Totali (da calcolo)* <i>Reg UE 1169/2011 25/10/2011 all. I e XIV</i>	g/100g	10,03	
Zuccheri* <i>Rapporti ISTISAN 1996/34 pag 66</i>	g/100g	10,03	
Proteine (N x 6,25) <i>ISO 14891:2002 (IDF 185:2002)</i>	g/100g	9,32	
Sale (espresso come cloruro di sodio calcolato dal sodio) (da calcolo) <i>UNI EN 13805:2014 + UNI EN 16943:2017</i>	g/100g	0,11	
Umidità <i>MP 3C / 2020 Rev. 11</i>	g/100g	70,30	
Ceneri <i>MP 7C / 2020 Rev 11</i>	g/100g	1,27	
Acidi Grassi Saturi* <i>Rapporti ISTISAN 1996/34</i>	%	67,8	
Acidi Grassi Monoinsaturi* <i>Rapporti ISTISAN 1996/34</i>	%	29,2	
Acidi Grassi Polinsaturi* <i>Rapporti ISTISAN 1996/34</i>	%	3,0	
Acidi Grassi Trans-Insaturi* <i>Rapporti ISTISAN 1996/34</i>	%	<0,1	
Attività dell acqua (aW) <i>ISO 18787:2017</i>	aW	0,987	

Documento firmato digitalmente ai sensi della legislazione vigente dal Direttore del Laboratorio - Dott.ssa Sonia Giannone - Ordine Naz. Dei Biologi Albo Professionale N° 050063

TECNAL s.r.l. - Via Castelfranco, 17/D - Loc. Bazzano 40053 VALSAMOGGIA (BO) - Tel 051 832915 - Fax 051 830802 www.tecnal.it - laboratorio@tecnal.it
P.I. 00579881202 - C.F.02460570373 - R.E.A. n° 290231 - Ca. Soc. 26.000,00 i.v. - Registro Laboratori Autocontrollo Emilia Romagna N° 008/BO/005

Note alle prove:

(*) Prova non accreditata da ACCREDIA

MP: Metodo di Prova Interno

U.M.: Unità di Misura

Note Parametro: Informazioni relative al parametro analizzato

N.R.: Risultato inferiore al Limite di Rilevabilità LDR

< : Risultato inferiore al Limite di Quantificazione LDQ

disp. : dispositivo utilizzato per il campionamento e specificato nella "Descrizione campione"

Nella colonna "Limiti" vengono riportati: i limiti di quantificazione o di rilevabilità indicati con "LDQ o LDR", i limiti di legge e/o valori guida concordati con il committente (Il valore indicato, se espresso tra parentesi tonde (), è da considerarsi "Valore Guida". Altrimenti è da considerarsi "Limite di Legge").

Il risultato delle prove quantitative su superfici e campioni ambientali è ottenuto tramite ricalcolo effettuato sulla base della misura dichiarata da chi ha eseguito il campionamento.

Prove microbiologiche quantitative:

Le prove microbiologiche quantitative sono eseguite in singola replica in conformità alla norma ISO 7218:2007/Amd1:2013.

Espressione del risultato per matrice Alimenti/Superfici in conformità a ISO7218:2007/Amd1:2013:

Presenti<4 o Presenti<40 o Presenti<400: si intende "Microrganismi presenti ma inferiori a 4 o 40 o 400 ufc/g o ufc/ml" che significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 1 ufc e 3 ufc.

Stimati: l'espressione stimati significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 4 ufc e 9 ufc

Espressione del risultato per matrice Acqua in conformità a ISO 8199:2018:

Presenti<3 o Presenti<300: si intende "Microrganismi presenti nel volume preso in esame ma inferiori a 3 o 300 ufc/Volume" che significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 1 o 2 ufc.

Stimati: l'espressione stimati significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 3 ufc e 9 ufc

Prove chimiche:

I risultati non sono corretti per il recupero medio percentuale (R%) salvo quando esplicitamente riportato a fianco del parametro.

Incertezza di Misura (I.D.M.):

Per i parametri microbiologici l'incertezza di misura estesa viene espressa come intervallo di fiducia (limite inferiore- limite superiore) con fattore di copertura K=2 e con livello di fiducia del 95%; per le matrici acquose l'incertezza è espressa come intervallo di confidenza in accordo alla ISO 8199:2018 .

Per i parametri chimici il valore di incertezza estesa è da intendersi con un livello di fiducia 95% e fattore di copertura K=2

Tracciabilità della documentazione:

La descrizione dei nostri Metodi di Prova interni (MP), le procedure di prova (PP) dei metodi normati e le Procedure Operative (PO) sono a Vostra disposizione presso il laboratorio.

In laboratorio sono disponibili i dati per risalire agli addetti che hanno eseguito le prove, nonché il campionamento ed il trasporto.

I risultati contenuti nel presente Rapporto di Prova si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova. In caso il campionamento non sia eseguito da Nostro Incaricato, Tecnal non è responsabile delle informazioni campione riportate nel presente Rapporto di Prova e i risultati si riferiscono unicamente al campione così come ricevuto. Il presente Rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo autorizzazione scritta di Tecnal.

Spett. le Az.Agr. LE RONCACCE di Corsini G.

Via Paradiso, 67 loc Il Melo

51024 CUTIGLIANO (PT)

Data Registrazione: 30/05/2022

Campionamento eseguito da: Nostro incaricato PO 01 R18*

Luogo di Campionamento: Sede del Cliente

Data campionamento: 30/05/2022

Ritiro eseguito da: Nostro Incaricato

Data ritiro: 30/05/2022

Condizioni di trasporto: Nostro incaricato, refrigerato

Conservazione: Refrigerato

Descrizione campione: RNCA5007 - Prodotto caseario MOUSSE DI RICOTTA "RONCACCIOSA"
L.30/05/2022 SCAD.30/06/2022

Reparto: caseificio

Fase del Processo: Studio messa a punto

Informazioni campione: PSR 2014/2020 16.2 PS-GO "PANSAM"

Data inizio prove: 31/05/2022

Data fine prove: 10/06/2022

Rapporto di Prova

Risultati di Prova

Parametro - Note Parametro Metodo di Prova	U.M.	Risultato I.D.M	Limiti
Valore energetico* <i>Reg UE 1169/2011 all. I e XIV</i>	kJ/100g	598	
Valore energetico* <i>Reg UE 1169/2011 all. I e XIV</i>	kcal/100g	143	
Grasso <i>MP 5C / 2020 Rev 11</i>	g/100g	8,12	
di cui Acidi Grassi Saturi* <i>MP 7D</i>	g/100g	5,5	
Carboidrati Totali (da calcolo)* <i>Reg UE 1169/2011 25/10/2011 all. I e XIV</i>	g/100g	8,56	
Zuccheri* <i>Rapporti ISTISAN 1996/34 pag 66</i>	g/100g	8,56	
Proteine (N x 6,25) <i>ISO 14891:2002 (IDF 185:2002)</i>	g/100g	8,94	
Sale (espresso come cloruro di sodio calcolato dal sodio) (da calcolo) <i>UNI EN 13805:2014 + UNI EN 16943:2017</i>	g/100g	0,09	
Umidità <i>MP 3C / 2020 Rev. 11</i>	g/100g	73,98	
Ceneri <i>MP 7C / 2020 Rev 11</i>	g/100g	1,16	
Acidi Grassi Saturi* <i>Rapporti ISTISAN 1996/34</i>	%	67,3	
Acidi Grassi Monoinsaturi* <i>Rapporti ISTISAN 1996/34</i>	%	29,3	
Acidi Grassi Polinsaturi* <i>Rapporti ISTISAN 1996/34</i>	%	3,4	
Acidi Grassi Trans-Insaturi* <i>Rapporti ISTISAN 1996/34</i>	%	0,2	
Attività dell acqua (aW) <i>ISO 18787:2017</i>	aW	0,989	

Documento firmato digitalmente ai sensi della legislazione vigente dal Direttore del Laboratorio - Dott.ssa Sonia Giannone - Ordine Naz. Dei Biologi Albo Professionale N° 050063

TECNAL s.r.l. - Via Castelfranco, 17/D - Loc. Bazzano 40053 VALSAMOGGIA (BO) - Tel 051 832915 - Fax 051 830802 www.tecnal.it - laboratorio@tecnal.it
P.I. 00579881202 - C.F.02460570373 - R.E.A. n° 290231 - Ca. Soc. 26.000,00 i.v. - Registro Laboratori Autocontrollo Emilia Romagna N° 008/BO/005

Note alle prove:

(*) Prova non accreditata da ACCREDIA

MP: Metodo di Prova Interno

U.M.: Unità di Misura

Note Parametro: Informazioni relative al parametro analizzato

N.R.: Risultato inferiore al Limite di Rilevabilità LDR

< : Risultato inferiore al Limite di Quantificazione LDQ

disp. : dispositivo utilizzato per il campionamento e specificato nella "Descrizione campione"

Nella colonna "Limiti" vengono riportati: i limiti di quantificazione o di rilevabilità indicati con "LDQ o LDR", i limiti di legge e/o valori guida concordati con il committente (Il valore indicato, se espresso tra parentesi tonde (), è da considerarsi "Valore Guida". Altrimenti è da considerarsi "Limite di Legge").

Il risultato delle prove quantitative su superfici e campioni ambientali è ottenuto tramite ricalcolo effettuato sulla base della misura dichiarata da chi ha eseguito il campionamento.

Prove microbiologiche quantitative:

Le prove microbiologiche quantitative sono eseguite in singola replica in conformità alla norma ISO 7218:2007/Amd1:2013.

Espressione del risultato per matrice Alimenti/Superfici in conformità a ISO7218:2007/Amd1:2013:

Presenti<4 o Presenti<40 o Presenti<400: si intende "Microrganismi presenti ma inferiori a 4 o 40 o 400 ufc/g o ufc/ml" che significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 1 ufc e 3 ufc.

Stimati: l'espressione stimati significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 4 ufc e 9 ufc

Espressione del risultato per matrice Acqua in conformità a ISO 8199:2018:

Presenti<3 o Presenti<300: si intende "Microrganismi presenti nel volume preso in esame ma inferiori a 3 o 300 ufc/Volume" che significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 1 o 2 ufc.

Stimati: l'espressione stimati significa che il numero di colonie cresciute in piastra alla prima diluizione utile è compreso tra 3 ufc e 9 ufc

Prove chimiche:

I risultati non sono corretti per il recupero medio percentuale (R%) salvo quando esplicitamente riportato a fianco del parametro.

Incertezza di Misura (I.D.M.):

Per i parametri microbiologici l'incertezza di misura estesa viene espressa come intervallo di fiducia (limite inferiore- limite superiore) con fattore di copertura K=2 e con livello di fiducia del 95%; per le matrici acquose l'incertezza è espressa come intervallo di confidenza in accordo alla ISO 8199:2018 .

Per i parametri chimici il valore di incertezza estesa è da intendersi con un livello di fiducia 95% e fattore di copertura K=2

Tracciabilità della documentazione:

La descrizione dei nostri Metodi di Prova interni (MP), le procedure di prova (PP) dei metodi normati e le Procedure Operative (PO) sono a Vostra disposizione presso il laboratorio.

In laboratorio sono disponibili i dati per risalire agli addetti che hanno eseguito le prove, nonché il campionamento ed il trasporto.

I risultati contenuti nel presente Rapporto di Prova si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova. In caso il campionamento non sia eseguito da Nostro Incaricato, Tecnal non è responsabile delle informazioni campione riportate nel presente Rapporto di Prova e i risultati si riferiscono unicamente al campione così come ricevuto. Il presente Rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo autorizzazione scritta di Tecnal.