

Spett.Le
 Ri.Ma. Benessere S.a.s. di Galgani
 Barbara & C.
 Via Marrucci, 41
 57023 Cecina LI

Rapporto di Prova n° 1902338.01 del 25/06/2019

Campione N°	1902338.01	Data Accettazione	18/06/2019	Inizio Prove	18/06/2019	Fine Prove	25/06/2019
-------------	-------------------	-------------------	-------------------	--------------	-------------------	------------	-------------------

Dati di Accettazione

Cereali e Derivati

Descrizione Campione: Piadina

Campionamento: A cura del Committente

Data Ricevimento Campione: 18/06/2019

DETERMINAZIONE	RISULTATO	INCERTEZZA	U.M.	L.O.Q.	NOTA
Valore Energetico					
Energia M.I. 106 Rev.0 2016	990		kJ/100 g		
Energia M.I. 106 Rev.0 2016	235		kcal/100 g		
Carboidrati M.I. 106 Rev.0 2016	29,96		g/100 g		
Zuccheri M.I. 106 Rev.0 2016	6,08		g/100 g		
Proteine M.I. 106 Rev.0 2016	18,75		g/100 g		
Grassi e Acidi Grassi					
Grassi M.I. 106 Rev.0 2016	1,19		g/100 g		
Acidi Grassi Saturi M.I. 106 Rev.0 2016	0,39		g/100 g		
Acidi Grassi Insaturi M.I. 106 Rev.0 2016	0,80		g/100 g		
Fibre Alimentari Totali M.I. 106 Rev.0 2016	14,73		g/100 g		
Sale (NaCl)					
Sodio (Na) Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag. 124-125 + UNI EN ISO 11885:2009	0,812		g/100 g		
Sale (NaCl) Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag. 124-125 + UNI EN ISO 11885:2009 + Reg. CE 1169/2011 GU CEE L304/18 25/10/2011 All. I P.to 11	2,03		g/100 g		
Umidità a 105 °C					
Sostanza Secca a 105 °C M.I. 106 Rev.0 2016	66,99		g/100 g		
Umidità a 105 °C M.I. 106 Rev.0 2016	33,01		g/100 g		
Ceneri M.I. 106 Rev.0 2016	2,36		g/100 g		

Nota

Legenda:

U.M. = Unità di Misura

L.O.Q. = Limite di Quantificazione

N.R. = Non Rilevabile Sperimentalmente

Spett.Le
 Ri.Ma. Benessere S.a.s. di Galgani
 Barbara & C.
 Via Marrucci, 41
 57023 Cecina LI

Rapporto di Prova n° 1902338.01 del 25/06/2019

Campione N°	1902338.01	Data Accettazione	18/06/2019	Inizio Prove	18/06/2019	Fine Prove	25/06/2019
-------------	-------------------	-------------------	-------------------	--------------	-------------------	------------	-------------------

Follonica, 25/06/2019

Il Direttore del Laboratorio



Il Laboratorio opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

Il presente Rapporto di Prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto ad analisi e può essere riprodotto solo per intero. La riproduzione parziale deve essere autorizzata con approvazione scritta dal Centro Analisi C.A.I.M. S.r.l.

Nel caso di metodi che prevedono fasi di estrazione e purificazione, ove non espressamente indicato, il recupero è da intendersi compreso all'interno dei limiti di accettabilità specifici previsti dal metodo di prova o dalla normativa vigente; qualora non siano previsti limiti di accettabilità specifici il recupero è compreso nell'intervallo 70 - 120%; ove non espressamente indicato il risultato è presentato non corretto per il recupero. Le prove indicate con il simbolo * sono eseguite presso altra struttura. I criteri adottati dal laboratorio per eseguire le sommatorie di più parametri utilizzano l'approccio Lower Bound; se il cliente o la normativa esprimono un'indicazione contraria saranno utilizzati altri criteri espressamente indicati nel Rapporto di Prova.

Per le prove chimiche, l'incertezza è espressa come incertezza estesa, stimata con fattore di copertura K=2 corrispondente ad un livello di probabilità approssimativamente del 95%. Per le prove microbiologiche su alimenti, superfici ambientali e carcasse, l'incertezza è espressa come incertezza estesa corrispondente ad un livello di probabilità del 95% con fattore di copertura K=2. Per le prove microbiologiche su acque, l'incertezza è espressa come limiti fiduciarci corrispondenti ad un livello di probabilità del 95%.

Copia di file firmato digitalmente

FINE RAPPORTO DI PROVA