

Spett.Le
 Ri.Ma. Benessere di Galgani Barbara
 Via Marrucci, 41
 57023 Cecina LI

Rapporto di Prova n° 2102402.01 del 09/06/2021

Campione N°	2102402.01	Data Accettazione	21/05/2021	Inizio Prove	21/05/2021	Fine Prove	09/06/2021
-------------	-------------------	-------------------	-------------------	--------------	-------------------	------------	-------------------

Dati di Accettazione

Cereali e Derivati

Descrizione Campione: Schiacciatina Fit

Campionamento: A cura del Committente

Data Ricevimento Campione: 21/05/2021

DETERMINAZIONE	RISULTATO	INCERTEZZA	U.M.	L.O.Q.	NOTA
Valore Energetico					
Energia M.I. 106 Rev.0 2016	632		kJ/100 g		
Energia M.I. 106 Rev.0 2016	152		kcal/100 g		
Carboidrati M.I. 106 Rev.0 2016	11,67		g/100 g		
Zuccheri M.I. 106 Rev.0 2016	< 0,1		g/100 g		
Proteine M.I. 106 Rev.0 2016	13,80		g/100 g		
Grassi e Acidi Grassi					
Grassi M.I. 106 Rev.0 2016	0,14		g/100 g		
Acidi Grassi Saturi M.I. 106 Rev.0 2016	0,12		g/100 g		
Acidi Grassi Insaturi M.I. 106 Rev.0 2016	0,02		g/100 g		
Fibre Alimentari Totali M.I. 106 Rev.0 2016	24,2		g/100 g		
Sale (NaCl)					
Sodio (Na) M.I. 106 Rev.0 2016	0,445		g/100 g		
Sale (NaCl) M.I. 106 Rev.0 2016	1,11		g/100 g		
Umidità a 105 °C					
Sostanza Secca a 105 °C M.I. 106 Rev.0 2016	51,39		g/100 g		
Umidità a 105 °C M.I. 106 Rev.0 2016	48,61		g/100 g		
Ceneri M.I. 106 Rev.0 2016	1,58		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 di Galgani Barbara
 Via Marrucci, 41
 57023 Cecina LI

Rapporto di Prova n° 2102402.01 del 09/06/2021

Campione N°	2102402.01	Data Accettazione	21/05/2021	Inizio Prove	21/05/2021	Fine Prove	09/06/2021
-------------	-------------------	-------------------	-------------------	--------------	-------------------	------------	-------------------

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

Il presente Rapporto di Prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto a prova, così come ricevuto nel caso di campionamento non eseguito dal laboratorio, 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.

Ogni alterazione, modifica o contraffazione del presente rapporto di prova costituisce grave violazione di legge, perseguibile penalmente, anche nel caso di consapevole utilizzo di un rapporto di prova falso. Pertanto, C.A.I.M. non potrà in alcun modo essere ritenuta responsabile a seguito dell'utilizzo di un rapporto di prova, da quest'ultima rilasciato, ove ne sia accertata la falsità, riservandosi di intervenire nelle competenti sedi legali a tutela della propria onorabilità e delle proprie ragioni, nei confronti di coloro che materialmente avranno posto in essere la falsificazione e/o ne avranno fatto indebito utilizzo consapevolmente. Nel caso di campionamento non eseguito dal laboratorio le informazioni relative al campione ed al campionamento sono fornite dal committente, pertanto il laboratorio ne declina la responsabilità. Ai fini della lettura del presente Rapporto di Prova, si intende come non accreditato qualsiasi campionamento non effettuato dal laboratorio Centro Analisi C.A.I.M. Il campionamento effettuato dal laboratorio, se non è oggetto di accreditamento, è contraddistinto dal simbolo " # " per le prove accreditate. Per le prove non accreditate, l'evidenza che il campionamento non è oggetto di accreditamento è data dal simbolo " * " posto a lato della procedura di campionamento, indicata nell'apposito spazio di intestazione.

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. Per le prove indicate con metodo UNI EN ISO 17294-2:2016 il campione viene pretrattato con acido nitrico concentrato fino a pH < 2 e filtrato a 0.45 µm. I criteri adottati dal laboratorio per eseguire le sommarie 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.

Salvo diverse prescrizioni riportate nella normativa di riferimento o specifiche richieste da parte del cliente, nel formulare le dichiarazioni di conformità rispetto a limiti di legge o specifica, C.A.I.M. applica le seguenti regole decisionali. Prove del settore Ambientale (comprese le prove su acque destinate al consumo umano): non si tiene conto dell'incertezza di misura. Prove del settore Alimentare: il risultato della prova è non conforme quando risulta maggiore del limite anche tenendo conto dell'incertezza di misura.

Le prove indicate con il simbolo ° sono eseguite presso altra struttura. 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 carcasce, 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

Follonica, 09/06/2021

Il Direttore del Laboratorio



FINE RAPPORTO DI PROVA