

**Correzione del RAPPORTO DI PROVA N° 2203040002**

Pagina 1 di 2

Il presente rapporto di prova annulla e sostituisce il precedente rapporto di prova numero 2203040002 del

Spett.le

95013 FIUMEFREDDO DI SICILIA (CT)

**Tipo campione** FRUTTA SECCA-CEREALI-MANGIMI-SPEZIE-PIANTE INF.-ARACHIDI e derivati  
**Campionamento eseguito da:** Committente  
**Confezione campione** Confezione di plastica sottovuoto  
**Quantità camp. Consegnata** 800 g  
**Etichetta/Lotto** FARINA DI MANDORLA PELATA BIO - LOTTO: C-FMP-B-D-0122

**Temperatura Accettazione** Temperatura Ambiente  
**Conservazione campione** 2-8°C

Indagine eseguita	Risultato	Incertezza	U.M	Metodo	LQ	Limiti	Rif.
<b>Data inizio prova- Data fine prova</b>							
Aflatossine totali/ Aflatoxins	0,11	± 0,06	µg/kg	PT 01 Rev. 07	0,10	10	5
Aflatossina B1	0,11	± 0,05	µg/kg		0,10	8,0	5
Aflatossina B2	<0,10	-	µg/kg		0,10		
Aflatossina G1	<0,10	-	µg/kg		0,10		
Aflatossina G2	<0,10	-	µg/kg		0,10		

I risultati contenuti nel presente Rapporto si riferiscono esclusivamente al campione così come pervenuto in laboratorio

Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo consenso scritto del laboratorio ed è fatto assoluto divieto modificarlo anche parzialmente.

Il tempo di conservazione del residuo campione, se non diversamente concordato, è di sette giorni dalla data di emissione.

Il laboratorio si assume la responsabilità di tutte le informazioni presentate nel Rapporto di prova ad esclusione di quelle fornite dal cliente.

Qualora il campionamento non sia stato effettuato dal laboratorio i risultati si riferiscono al campione ricevuto dal cliente che si assume la responsabilità delle informazioni fornite.

L'incertezza di misura è espressa con un livello di fiducia pari al 95% di probabilità con un fattore di copertura  $k=2$  come limite di confidenza inteso come valore minimo e massimo; per le prove microbiologiche su alimenti e tamponi è stimata secondo ISO 19036 mentre per le prove microbiologiche su acque è stimata secondo ISO 29201 e si basa su un'incertezza standard moltiplicata per un fattore di copertura  $k=2$  fornendo un livello di affidabilità di circa il 95%. Le prove quantitative microbiologiche su tamponi o alimenti sono eseguite in singola replica in conformità con la ISO 7218:2013. Se non diversamente dichiarato dal metodo di prova, i valori di recupero per le prove chimiche rientrano tra il 60 e il 140%. Il risultato finale non viene corretto per il recupero.

---

**SEGUE Correzione del RAPPORTO DI PROVA N° 2203040002**

---

Pagina 2 di 2

*Il presente rapporto di prova annulla e sostituisce il precedente rapporto di prova numero 2203040002*

# **Oggetto revisione:** REV. 1 - INTEGRAZIONE NUMERO DI LOTTO COME RICHIESTO DAL CLIENTE

U.M. = Unità di misura

LQ = Limite di rilevabilità per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre.

L'accreditamento della prova non significa che il prodotto è approvato da Accredia.

Qualora il campionamento sia stato eseguito dal laboratorio lo stesso si intende Accreditato solo se associato ad una prova accreditata da ACCREDIA.

----- *Fine Rapporto di Prova* -----

**Note legislative**

(5)= Regolamento (CE) n. 1881/2006 del 19 dicembre 2006 e ss.mm.ii.

**IL VICE RESP. DI LABORATORIO**

DR. SSA ANITA VASSALLI

**Il Responsabile del Laboratorio**

DR. ROSARIO VELARDITA



AL 7.8.2 REV. 0

**SIALAB SRL** - C.da Perretta snc - 96012 Avola (SR) - Tel. +39 0931 564220

Email: responsabile\_laboratorio@sialab srl - Sito Internet: www.sialab srl - Codice Fiscale e P.iva 01877940898

Laboratorio Ufficiale di Controllo Settore Oleico e Vitivinicolo - G.U. N. 105 DEL 06/05/2017

Laboratorio designato alla esecuzione dei controlli in Agricoltura Biologica MIAF art. 12 Reg. CE n. 882 del 29/04/2004.

Laboratorio iscritto nelle liste regionali con num. 2012/SR/001 D.A. 05/09/2012.