

Rapporto di prova n°: **25LA36280** del **20/10/2025**



Spett.le
DKR DRINKATERING s.r.l.
Via Grigna 60
20027 RESCALDINA (MI)

• Dati relativi al campione

Matrice: **Acque destinate al consumo umano**
Descrizione campione: **MICRO IN ENTRATA**
Data inizio analisi: **09/10/2025** Data fine analisi: **12/10/2025**

• Accettazione

Data: **09/10/2025**
Temperatura al ricevimento: **4,3 °C**

• Trasporto

Trasporto effettuato da: **Committente**

• Dati relativi al campionamento

Data campionamento: **08/10/2025**
Campionamento cura di (1): **Committente**
Luogo di campionamento: **Magherno**
Verbale di campionamento N°: **Committente del 08/10/2025**

• Risultati

Parametro Metodo	U.M.	Risultato (3)	Incertezza (2)	Limiti
Conta dei microrganismi a 22°C <i>UNI EN ISO 6222:2001</i> <i>Inizio analisi: 09/10/2025 Fine analisi: 12/10/2025</i>	UFC/ml	0		
Conta dei microrganismi a 36°C <i>UNI EN ISO 6222:2001</i> <i>Inizio analisi: 09/10/2025 Fine analisi: 11/10/2025</i>	UFC/ml	0		
Enumerazione di Coliformi totali <i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i> <i>Inizio analisi: 09/10/2025 Fine analisi: 10/10/2025</i>	UFC/250ml	0	(\$)	0
Enumerazione di Escherichia coli <i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i> <i>Inizio analisi: 09/10/2025 Fine analisi: 10/10/2025</i>	UFC/250ml	0	(\$)	0
Enumerazione degli Enterococchi <i>UNI EN ISO 7899-2:2003</i> <i>Inizio analisi: 09/10/2025 Fine analisi: 11/10/2025</i>	UFC/250ml	0	(\$)	0
Enumerazione di Pseudomonas aeruginosa <i>ISO 16266:2006</i> <i>Inizio analisi: 09/10/2025 Fine analisi: 11/10/2025</i>	UFC/250ml	0		

Limiti

(\$) D.Lgs. 23 febbraio 2023 n°18

(1)Se il campionamento viene eseguito dal committente non è oggetto di accreditamento e il laboratorio declina ogni responsabilità sulle modalità di campionamento, trasporto e la corrispondenza dei dati analitici tra il campione ricevuto e l'intera partita di materiale dalla quale si afferma essere stato prelevato il campione. Nel caso in cui il campionamento sia stato effettuato dal committente i dati relativi al campionamento riportati nei paragrafi: "dati di campionamento" e "dati relativi al campione" vengono forniti

MicroLife lab SRL

Via Generale Cantore, 53 - 22044 Inverigo (CO)
Tel. +39 031 3590087 - www.microlifelab.it - commerciale@microlifelab.it - PEC microlifelab@legalmail.it

P.IVA 03365190135 - REA 310792

Laboratorio Analisi N° 030013303008 del Registro Regionale - Regione Lombardia per i laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo igienico

segue Rapporto di prova n°: **25LA36280** del **20/10/2025**

dal committente. Nel caso in cui il campionamento sia stato effettuato dal committente i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto. Il campionamento effettuato dal personale Microlife Lab è oggetto di accreditamento solo per i parametri microbiologici, per i parametri chimici non è accreditato.

(2) L'incertezza di misura, quando riportata, è calcolata in accordo a quanto previsto dalla norma ISO 8199:2018, utilizzando un fattore di copertura pari a 2 che da un livello di fiducia del 95%. Qualora il campionamento sia effettuato da personale Microlife Lab, l'incertezza di misura tiene conto anche dell'incertezza di campionamento.

(3) Il risultato analitico viene espresso in accordo a quanto previsto dalla norma ISO 8199:2018, la quale prevede: - Per conte in piastra compresa tra 1 e 2 UFC, il valore finale venga espresso come Microrganismi presenti nel volume esaminato; - Per conte in piastra comprese tra 3 e 9 UFC, il valore finale venga espresso come Microrganismi stimati UFC x d nel volume esaminato; - Per conte in piastra oltre il limite di quantificazione imposto dalla metodica, il risultato venga espresso come Microrganismi superiori (>) a limite di quantificabile x d Maggiore diluizione effettuata nel volume esaminato.

(4) Qualora sia presente una specifica (limite di legge o specifica cliente) con cui sono stati confrontati i risultati analitici, i valori esposti contrassegnati con freccia indicano un risultato non conforme.

Se non diversamente specificato, i giudizi di conformità/non conformità eventualmente riportati, si riferiscono ai parametri analizzati e si basano sul confronto del valore con i valori di riferimento, senza tener conto dell'incertezza di misura.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione oggetto di prova. E' vietata la riproduzione parziale del presente documento, salva approvazione scritta del laboratorio di prova che l'ha emesso

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova.

La riproduzione parziale del presente rapporto di prova non è consentita senza autorizzazione scritta del laboratorio.

Responsabile di Laboratorio
Dr.ssa Chiara Pavani

Ordine Tecnologi Alimentari - Regione
Lombardia e Liguria
N° iscrizione 488

Fine del rapporto di prova n° **25LA36280**