

**Rapporto
di prova n°:****201218996**

Pagina 1\2

Descrizione: **alimento****Spettabile:****BIFFI HELPS SRL
VIA G. GARIBALDI 11
48010 BAGNARA DI ROMAGNA (RA)
ITALIA**Accettazione: **201202114**Data Prelievo: **04-lug-12**Data Arrivo Camp. **04-lug-12**Data Inizio Prova: **04-lug-12**Data Rapp. Prova: **12-lug-12**Data Fine Prova: **11-lug-12**Prelevatore: **a cura del Cliente**

Descrizione

Composizione (preparati)

**Biscotto Magic Sweet il digestivo al gusto aromatico di menta - Safe Driving
farina,zucchero,uova,ricotta,latte in polvere,grassi vegetali,idrogenati e
frazionati,emulsionante (E322 lecitina di soia),aromi,olio di soia,menta
piperita.Agente lievitante:bicarbonato di sodio E500,acido tartarico E334,acido
citrico E330,acido sorbico E200,acido ascorbico E300**

Temperatura all'accettazione (°C)

15

Tipo di confezionamento

**confezionato dal Laboratorio Biffi in confezione di cartone contenente ognuna 3
biscotti per un totale di 60 gr cadauna**

N° di lotto

23

Data scadenza

31/01/13

Produttore

Laboratorio Biffi

Prova Metodo	U.M	Risultato	L.Min.	L.Max.	V.G.
Microrganismi a 30°C UNI EN ISO 4833:2004	UFC/g	8,0 × 10 ²			1,0×10 ³
Coliformi NF V 08-050:2009	UFC/g	<10			<10
Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo ISO 16649-2:2001	UFC/g	<10			<10
Germi anaerobi solfito riduttori ISO 15213:2003	UFC/g	<10			<10
Clostridium perfringens UNI EN ISO 7937:2005	UFC/g	<10 (1)			<10
Listeria monocytogenes ISO 11290-1:1996/Amd 1:2004	ass/pres in 25g	assente			assente
Salmonella spp UNI EN ISO 6579:2008	ass/pres in 25g	assente			assente
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus ed altre specie) UNI EN ISO 6888-1:2004	UFC/g	<10			<10
Muffe ISO 21527-2: 2008	UFC/g	.			1,0×10 ²

microorganismi presenti ma <40

(*) = Le prove così contrassegnate a fianco del risultato, non sono Accreditate da Accredia.

ANALISI ESEGUITE PRESSO

Laboratorio I.C.Q. S.r.l.

Via Caio Canuleio, 72 00174 ROMA (RM) Tel. e Fax 06-71587778

e-mail info@icq.it



LAB (TL) N° 0241

Membro degli Accordi di Mutuo
Riconoscimento EA, IAF



Segue Rapporto
di prova n°

201218996

Pagina 2/2

Prova Metodo	U.M	Risultato	L.Min.	L.Max.	V.G.
Bacillus cereus presunto UNI EN ISO 7932:2005	UFC/g	<10			<10

Referente Tecnico

Nella Tucci

Responsabile prove chimiche e microbiologiche

Dott.ssa Patrizia Torresi

LABORATORIO ANALISI
CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE
I.C.Q./I.F.I.



Riferimenti di Legge Parametri

(1) - Valori di riferimento dettati dal cliente

- L. Min. , L. Max = limiti definiti dalla legislazione vigente;
 - V.G. = valori guida desunti da storico del laboratorio ICQ se non altrimenti indicato;
 - Unità di Misura: s.f. = su prodotto fresco, s.s. = su prodotto secco;
 - U = Incertezza estesa ottenuta con fattore di copertura K=2, livello di probabilità p=0.95.
- L'incertezza estesa per le prove microbiologiche è espressa come intervallo di confidenza con livello di probabilità del 95%;
- Il campione viene conservato nei locali del laboratorio dalla data di emissione del rapporto di prova per 7 giorni nel caso di campioni deperibili e per 15 giorni nel caso di campioni non deperibili;
 - I risultati si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova;
 - Il presente rapporto di prova può essere riprodotto solo per intero; la riproduzione parziale deve essere autorizzata con approvazione scritta del Laboratorio ICQ.

(*) = Le prove così contrassegnate a fianco del risultato, non sono Accreditate da Accredia.

ANALISI ESEGUITE PRESSO
Laboratorio I.C.Q. S.r.l.

Via Caio Canuleio, 72 00174 ROMA (RM) Tel. e Fax 06-71587778
e-mail info@icq.it



LAB (TL) N° 0241
Membro degli Accordi di Mutuo
Riconoscimento EA, IAF