

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)
Tel.: 071-8081 Fax: 0731-221084
e-mail: laborjesi@amap.marche.it
Internet: www.amap.marche.it

Rapporto di prova n°:

20252930-001

 Data Rapp. Prova: **10-lug-25**

 Descrizione: **Cereali e derivati: pasta prova con soia**

 Data Prelievo: **19-giu-25**

 Data Arrivo Camp.: **19-giu-25**

 Data Inizio Prova: **23-giu-25**

 Data Fine Prova: **28-giu-25**

 Trasporto (a cura di): **CLIENTE**

Spettabile:

GALASSI MICHELE

VIA SELVA, 1

60018 MONTEMARCIANO (AN)

Prova	U.M	Risultato	LQ	Recupero	Metodo
Valore energetico	kJ/100g	1320	-	-	-
Valore energetico	kcal/100g	311	-	-	-
Carboidrati (per calcolo)	g/100g	45,99	-	-	-
Zuccheri totali (per calcolo)	g/100g	10,4	-	-	Rapporti ISTISAN 1996/34 pag.66
Fruttosio	g/100g	1,4	0,5	-	Rapporti ISTISAN 1996/34 pag.66
Glucosio	g/100g	0,7	0,5	-	Rapporti ISTISAN 1996/34 pag.66
Saccarosio	g/100g	5,2	0,5	-	Rapporti ISTISAN 1996/34 pag.66
Maltosio	g/100g	3,1	0,5	-	Rapporti ISTISAN 1996/34 pag.66
Proteina grezza	g/100g	29,86	-	-	UNI EN ISO 20483:2014
Grassi	g/100g	0,4	-	-	D.M. 23/07/94 SO GU n. 186 del 10/08/94, pag. 15
Acidi grassi saturi totali	g/100g	0,07	-	-	Rapporti ISTISAN 1996/34 pag.47
Cloruro di sodio (per calcolo)	mg/100g	42,50	0,25	-	PP079Rev.0 Metodo interno ICP
Sodio	mg/100g	17,0	0,1	-	PP079Rev.0 Metodo interno ICP
Umidità	%	10,26	-	-	UNI EN ISO 712:2010
Ceneri	% s.s.	3,05	-	-	UNI EN ISO 2171:2010
Fibra grezza	% s.s.	2	-	-	D.M. 11/04/94 SO GU n. 92 del 21/04/94, pag. 14

LEGENDA

SB=Prova in subappalto U.M.=Unità di Misura U.F.C.=Unità Formanti Colonie s.s.=su sostanza secca p/p=peso su peso p/V=peso su Volume PP=Procedura di Prova U.C.=Unità Campionaria L.Q.=Limite di Quantificazione

Questo rapporto di prova è firmato digitalmente!

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)
Tel.: 071-8081 Fax: 0731-221084

Segue Rapporto di prova n°:

20252930-001

Prova	U.M	Risultato	LQ	Recupero	Metodo
-------	-----	-----------	----	----------	--------

FINE RAPPORTO DI PROVA**Resp. del settore Agroambientale e Apicoltura**

MONICA ROSSETTI

Il campionamento viene effettuato dal cliente

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato, così come ricevuto, e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio

Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con $k=2$ e un livello di fiducia del 95%

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218:2013

Per le analisi microbiologiche degli alimenti l'incertezza di misura estesa viene stimata secondo ISO 19036 e l'incertezza tipo combinata si assume uguale alla deviazione standard di riproducibilità intralaboratorio.

Per le prove su campioni da supporti da superficie, i risultati ottenuti sono calcolati sulla base della misura di superficie dichiarata dal cliente

Per le prove relative all'analisi dei residui i risultati vengono corretti per il recupero, nel caso in cui questo cada al di fuori del range 80%-120%.

Le prove di analisi sensoriale vengono effettuate presso la sede di Osimo, via T. Edison n. 2

Le prove secondo metodo ISO 9622/141:2013 sono condotte utilizzando lo strumento FOSS Milkoscan FT+.

Il laboratorio declina ogni responsabilità per le informazioni fornite dal cliente, in particolare quelle relative al campione, tra cui: descrizione, data e luogo prelievo, lotto, superficie campionata per i supporti da superficie, eventuali modalità e caratteristiche di campionamento, trasporto e riferimenti al produttore.

Il laboratorio è iscritto al n. 30 dell'Elenco Regionale dei laboratori autorizzati per l'autocontrollo.

LEGENDA

SB=Prova in subappalto U.M.=Unità di Misura U.F.C.=Unità Formanti Colonie s.s.=su sostanza secca p/p=peso su peso p/V=peso su Volume PP=Procedura di Prova U.C.=Unità Campionaria L.Q.=Limite di Quantificazione

Questo rapporto di prova è firmato digitalmente!