

Rapporto di prova n°: **20LA05895** del **08/05/2020**

Spett.
Frosio Bortolo Srl
Via Nuova, 22/A
25070 Preseglie (BS)

Dati di accettazione

Oggetto della prova: **Polimeri**

Trasporto: **Cliente**

Data arrivo: **28/04/2020** Ora arrivo: **11.00**

Data accettazione: **28/04/2020**



Dati relativi al campione

Descrizione: **CleanTouch Antibacterial protection**

Dati relativi al campionamento

Campionamento a cura di: **Cliente**

Luogo: **Sede del Cliente**

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente all'oggetto sottoposto a prova.

Rappresentazione di un Rapporto di Prova firmato elettronicamente, ai sensi della normativa vigente.

Il presente documento non può essere riprodotto parzialmente senza l'autorizzazione scritta del laboratorio.

Laboratorio con sistema gestionale certificato UNI EN ISO 9001:2015 da CSQA con il n° 14270. Consigliato da AIC per l'analisi di quantificazione del glutine in matrici alimentari. Registrato per le analisi su prodotti alimentari o materiali a contatto destinati all'esportazione verso il Giappone.

Laboratorio iscritto all'Elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le Industrie Alimentari n°52. E' responsabilità dell'OSA dare comunicazione delle allerte agli organi preposti

Mod.PT01.01 Rev.9

Rapporto di prova n°: **20LA05895** del **08/05/2020**

Parametro - Specifiche <i>Metodo - Note</i>	U.M.	Risultato Note	LoQ	LoD	Inizio prova Fine prova
* Prezzo emissione Rapporto di prova in seconda lingua					06/05/2020
Determinazione dell'attività antibatterica (R) - R=(Ut-Uo)-(At-Uo) ISO 22196:2011		> 4.7	0,3		28/04/2020 30/04/2020
Determinazione dell'attività antibatterica (R) ISO 22196:2011	%	> 99.998	50		28/04/2020 30/04/2020
Dimensioni della superficie dei provini (H x L)	mm	50x50			28/04/2020 30/04/2020
Spessore dei provini	mm	2,0			28/04/2020 30/04/2020
Polimero del film di copertura		Polipropilene			28/04/2020 30/04/2020
Dimensioni della superficie del film di copertura (H x L)	mm	40x40			28/04/2020 30/04/2020
Spessore del film di copertura	mm	0,10			28/04/2020 30/04/2020
Ceppo Gram-negativo		Escherichia coli ATCC 8739			28/04/2020 30/04/2020
Modalità di condizionamento		Radiazione UV-C (30 min per lato)			28/04/2020 30/04/2020
Riferimento utilizzato		Materiale inerte interno (polipropilene)			28/04/2020 30/04/2020
Volume dell'inoculo	ml	0,4			28/04/2020 30/04/2020
Numero batteri disponibili nell'inoculo	n°	220000			28/04/2020 30/04/2020
U ₀ - Conta batteri recuperati dai provini NON trattati dopo l'inoculo	log	4,1	0,4		28/04/2020 30/04/2020
U _t - Conta batteri recuperati dai provini NON trattati dopo 24 ore dall'inoculo	log	4,7	0,4		28/04/2020 30/04/2020
At - Conta batteri recuperati dai provini trattati dopo 24 ore dall'inoculo	log	NQ	0,4		28/04/2020 30/04/2020

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente all'oggetto sottoposto a prova.

Rappresentazione di un Rapporto di Prova firmato elettronicamente, ai sensi della normativa vigente.

Il presente documento non può essere riprodotto parzialmente senza l'autorizzazione scritta del laboratorio.

Laboratorio con sistema gestionale certificato UNI EN ISO 9001:2015 da CSQA con il n° 14270. Consigliato da AIC per l'analisi di quantificazione del glutine in matrici alimentari. Registrato per le analisi su prodotti alimentari o materiali a contatto destinati all'esportazione verso il Giappone.

Laboratorio iscritto all'Elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le Industrie Alimentari n°52. E' responsabilità dell'OSA dare comunicazione delle allerte agli organi preposti

Mod.PT01.01 Rev.9

Rapporto di prova n°: **20LA05895** del **08/05/2020**

20LA05895/01 CleanTouch Antibacterial protection					
Parametro - Specifiche <i>Metodo - Note</i>	U.M.	Risultato Note	LoQ	LoD	Inizio prova Fine prova
Determinazione dell'attività antibatterica (R) - R=(Ut-Uo)-(At-Uo) ISO 22196:2011		> 4.1	0,3		28/04/2020 01/05/2020
Determinazione dell'attività antibatterica (R) ISO 22196:2011	%	> 99.992	50		28/04/2020 01/05/2020
Dimensioni della superficie dei provini (H x L)	mm	50x50			28/04/2020 01/05/2020
Spessore dei provini	mm	2,0			28/04/2020 01/05/2020
Polimero del film di copertura		Polipropilene			28/04/2020 01/05/2020
Dimensioni della superficie del film di copertura (H x L)	mm	40x40			28/04/2020 01/05/2020
Spessore del film di copertura	mm	0,10			28/04/2020 01/05/2020
Ceppo Gram-positivo		Staphylococcus aureus - ATCC 6538			28/04/2020 01/05/2020
Modalità di condizionamento		Radiazione UV-C (30 min per lato)			28/04/2020 01/05/2020
Riferimento utilizzato		Materiale inerte interno (polipropilene)			28/04/2020 01/05/2020
Volume dell'inoculo	ml	0,4			28/04/2020 01/05/2020
Numero batteri disponibili nell'inoculo	n°	140000			28/04/2020 07/05/2020
Uo - Conta batteri recuperati dai provini NON trattati dopo l'inoculo	log	3,7	0,4		28/04/2020 07/05/2020
Ut - Conta batteri recuperati dai provini NON trattati dopo 24 ore dall'inoculo	log	4,1	0,4		28/04/2020 07/05/2020
At - Conta batteri recuperati dai provini trattati dopo 24 ore dall'inoculo	log	NQ	0,4		28/04/2020 01/05/2020

Qualora il campionamento non sia a carico della 3ALaboratori srl, quest'ultima declina ogni responsabilità in merito alle informazioni relative al campionamento in quanto fornite dal Cliente/Committente; i risultati delle prove si riferiscono esclusivamente al campione così ricevuto. Quando questi dati comprendono misurazioni che impattano sull'unità di misura, i risultati espressi sono ottenuti dall'elaborazione degli stessi. I Dati di accettazione sono di responsabilità del Laboratorio mentre i dati relativi al campione sono di responsabilità del Cliente/Committente
Qualora il campione sia non idoneo ma il Cliente/Committente scegliesse di proseguire ugualmente, il laboratorio declina ogni responsabilità sui risultati che potrebbero essere influenzati dallo scostamento

LEGENDA: **U.M.** = unità di misura; **(sup)** = Limite superiore; **(inf)** = Limite Inferiore; **LoQ** = limite di quantificazione, è il limite inferiore di concentrazione sopra al quale è possibile ottenere strumentalmente una misura di tipo quantitativo; in microbiologia il LoQ è di natura teorica; **LoD** = limite di rilevabilità, è il limite inferiore di concentrazione sotto il quale il campione non può essere rilevato; nelle analisi qualitative rappresenta la minima concentrazione alla quale è possibile determinare o meno la presenza di un analita; **NQ** = non quantificabile, indica un valore inferiore a LoQ; **NR** = non rilevabile, indica un valore inferiore a LoD; "**<x**" o "**>x**" indicano rispettivamente un valore inferiore o superiore all'intervallo di misura della prova, dove x è il risultato

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente all'oggetto sottoposto a prova.

Rappresentazione di un Rapporto di Prova firmato elettronicamente, ai sensi della normativa vigente.

Il presente documento non può essere riprodotto parzialmente senza l'autorizzazione scritta del laboratorio.

Laboratorio con sistema gestionale certificato UNI EN ISO 9001:2015 da CSQA con il n° 14270. Consigliato da AIC per l'analisi di quantificazione del glutine in matrici alimentari. Registrato per le analisi su prodotti alimentari o materiali a contatto destinati all'esportazione verso il Giappone.

Laboratorio iscritto all'Elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le Industrie Alimentari n°52. E' responsabilità dell'OSA dare comunicazione delle allerte agli organi preposti

Mod.PT01.01 Rev.9

Rapporto di prova n°: **20LA05895** del **08/05/2020**

(S): Indica una modifica rispetto alla versione precedente del Rapporto di prova.

(le): Indica che la prova/attività è stata eseguita in subappalto.

SE NON DIVERSAMENTE SPECIFICATO: le prove microbiologiche quantitative sono eseguite su singola replica e due diluizioni consecutive in conformità alla UNI EN ISO 7218:2013 (ad esclusione delle analisi su acque ed MPN); i risultati del presente Rapporto di prova non risultano corretti per i fattori di recupero (R) in quanto i valori del recupero rientrano nella tolleranza indicata nel metodo di prova; le sommatorie sono calcolate mediante il criterio del lower bound (L.B.)

(*): Prova/attività non accreditata da ACCREDIA

Direttore Tecnico

Dr. Giovanni Mitaritonna
Chimico

Ordine Interprov. Chimici del Veneto - Padova n° 910 SEZ. A

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

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente all'oggetto sottoposto a prova.

Rappresentazione di un Rapporto di Prova firmato elettronicamente, ai sensi della normativa vigente.

Il presente documento non può essere riprodotto parzialmente senza l'autorizzazione scritta del laboratorio.

Laboratorio con sistema gestionale certificato UNI EN ISO 9001:2015 da CSQA con il n° 14270. Consigliato da AIC per l'analisi di quantificazione del glutine in matrici alimentari. Registrato per le analisi su prodotti alimentari o materiali a contatto destinati all'esportazione verso il Giappone.

Laboratorio iscritto all'Elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le Industrie Alimentari n°52. E' responsabilità dell'OSA dare comunicazione delle allerte agli organi preposti

Mod.PT01.01 Rev.9