

TESTINGPOINT 3 s.r.l.  
Via Brescia, 31  
Cernusco sul Naviglio  
C.F. e P.I. 03071150167  
REA: 1998784  
Tel 02.89653168 - Fax 02.89653600  
E mail: bergamo@retebiolab.it  
Web: www.retebiolab.it

## RAPPORTO DI PROVA n° 18C01007.001

Data emissione: 26/03/2018  
Pagina 1 di 1

Committente: SIR Sistema Ristorazione Italiana S.r.l

SPETT LE  
SIR Sistema Ristorazione Italiana S.r.l  
Via Roma 29  
24052 Azzano San Paolo BG

Punto di prelievo: SIR\_032 Vidigulfo-Centro cottura Scuola  
Materna - Vidigulfo (PV)

Prodotto finito

Campionamento effettuato da: Laboratorio

Procedura di campionamento: IO 001 revisione corrente (non soggetta ad accreditamento)

Data di prelievo: 19/03/2018 - Ora di prelievo: 11:30

Temperatura al prelievo (°C): -20

Temperatura di arrivo (°C): -18

Descrizione del campione: Lasagne

Data produzione: 15/03/18

Data Accettazione: 19/03/2018 16.17

Data inizio prove: 19/03/2018

Data fine prove: 23/03/2018

| DESCRIZIONE ANALISI                                                                                                                                                                           | U.M.         | RISULTATO | LIMITI                 | NOTE |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|------------------------|------|
| Conta di Escherichia coli beta glucuronidasi positiva<br>ISO 16649-2:2001<br>Prova eseguita in piastra singola conforme alla ISO 7218                                                         | ufc/g        | <10       | <10 <sup>(1)</sup>     |      |
| Conta di Microrganismi a 30° C<br>ISO 4833-1:2013<br>Prova eseguita in piastra singola conforme alla ISO 7218                                                                                 | ufc/g        | <10       | <100000 <sup>(1)</sup> |      |
| Conta di Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)<br>ISO 6888-1:1999/Amd 1:2003<br>Incubazione a 37°C Prova eseguita in piastra singola conforme alla ISO 7218 | ufc/g        | <10       | <100 <sup>(1)</sup>    |      |
| Conta di Batteri lattici mesofili<br>ISO 15214:1998<br>Prova eseguita in piastra singola conforme alla ISO 7218                                                                               | ufc/g        | <10       |                        |      |
| Conta di Anaerobi solfitriduttori<br>NF V 08-061:2009<br>Prova eseguita in piastra singola conforme alla ISO 7218                                                                             | ufc/g        | <10       |                        |      |
| Conta di Bacillus cereus a 30°C (presuntivo)<br>ISO 7932:2004<br>Prova eseguita in piastra singola conforme alla ISO 7218                                                                     | ufc/g        | <10       |                        |      |
| Ricerca di Salmonella spp<br>ISO 6579-1:2017                                                                                                                                                  | ass/pres/25g | Assente   |                        |      |
| Ricerca di Listeria monocytogenes<br>ISO 11290-1:2017<br>Incubazione a 37°C                                                                                                                   | ass/pres/25g | Assente   |                        |      |

<sup>(1)</sup> Limiti e specifiche fornite dal cliente (Allegato "Piano analisi" rev 07/03/11)

Note: ass/pres/25g: assenza e presenza su 25g

Iscrizione al n. 0300105310002 del Registro dei Laboratori della Regione Lombardia che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo nella industria alimentare

I Risultati contenuti nel presente rapporto si riferiscono esclusivamente ai campioni provati. Il presente rapporto non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del laboratorio.

Documento con firma digitale avanzata ai sensi della normativa vigente

Il Responsabile del laboratorio  
Dott.ssa Luciana Magi  
Ordine nazionale dei Biologi Albo n. 033835

FINE RAPPORTO DI PROVA

Il Laboratorio  
TestingPoint 3 s.r.l.  
è associato





LAB N°0611

Piazzale Europa 1 - 20139 Milano - Italia

TESTINGPOINT 3 s.r.l.

Via Brescia, 31

Cernusco sul Naviglio

C.F. e P.I. 03071150167

REA: 1998784

Tel 02.89653168 - Fax 02.89653600

E mail: bergamo@retebiolab.it

Web: www.retebiolab.it

**RAPPORTO DI PROVA n° 18C01007.002**

Data emissione: 26/03/2018

Pagina 1 di 1

Committente: SIR Sistema Ristorazione Italiana S.r.l.

SPETT.LE

SIR Sistema Ristorazione Italiana S.r.l.

Via Roma 29

24052 Azzano San Paolo BG

Punto di prelievo: SIR\_032 Vidigulfo-Centro cottura Scuola  
Matema - Vidigulfo (PV)

Prodotto finito

Campionamento effettuato da: Laboratorio

Procedura di campionamento: IO 001 revisione corrente (non soggetta ad accreditamento)

Data di prelievo: 19/03/2018 - Ora di prelievo: 11:30

Temperatura al prelievo (°C): 76

Temperatura di arrivo (°C): 3,3

Descrizione del campione: Fagiolini e patate

Data Accettazione: 19/03/2018 16.17

Data inizio prove: 19/03/2018

Data fine prove: 22/03/2018

| DESCRIZIONE ANALISI                                                                                                                                                                              | U.M.  | RISULTATO | LIMITI                 | NOTE |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------|------------------------|------|
| Conta di Escherichia coli beta glucuronidasi positiva<br>ISO 16649-2:2001<br>Prova eseguita in piastra singola conforme alla ISO 7218                                                            | ufc/g | <10       | <10 <sup>(1)</sup>     |      |
| Conta di Microrganismi a 30° C<br>ISO 4833-1 2013<br>Prova eseguita in piastra singola conforme alla ISO 7218                                                                                    | ufc/g | <10       | <100000 <sup>(1)</sup> |      |
| Conta di Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e<br>altre specie)<br>ISO 6888-1 1999/Amd 1 2003<br>Incubazione a 37°C Prova eseguita in piastra singola conforme alla ISO 7218 | ufc/g | <10       | <100 <sup>(1)</sup>    |      |

<sup>(1)</sup> Limiti e specifiche fornite dal cliente (Allegato "Piano analisi" rev 07/03/11)

Iscrizione al n. 0300105310002 del Registro dei Laboratori della Regione Lombardia che effettuano analisi nell'ambito della procedura di autocontrollo nella industria alimentare

I Risultati contenuti nel presente rapporto si riferiscono esclusivamente agli campioni/provati. Il presente rapporto non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del laboratorio

Documento con firma digitale avanzata ai sensi della normativa vigente.

Il Responsabile del laboratorio  
Dott.ssa Luciana Magi  
Ordine nazionale dei Biologi Albo n. 033835

FINE RAPPORTO DI PROVA

Il Laboratorio  
TestingPoint 3 s.r.l.  
è associato



LAB N°0611

TESTINGPOINT 3 s.r.l.

Via Brescia, 31

Cernusco sul Naviglio

C.F. e P.I. 03071150167

REA: 1998784

Tel 02.89653168 - Fax 02.89653600

Email: bergamo@retebiolab.it

Web: www.retebiolab.it

**RAPPORTO DI PROVA n° 18C01007.003**

Data emissione: 26/03/2018

Pagina 1 di 1

Committente: SIR Sistema Ristorazione Italiana S.r.l

SPETT.LE

SIR Sistema Ristorazione Italiana S.r.l

Via Roma 29

24052 Azzano San Paolo BG

Punto di prelievo: SIR\_032 Vidigulfo-Centro cottura Scuola  
Materna - Vidigulfo (PV)

Prodotto finito

Campionamento effettuato da: Laboratorio

Procedura di campionamento: IO 001 revisione corrente (non soggetta ad accreditamento)

Data di prelievo: 19/03/2018 - Ora di prelievo: 11:30

Temperatura al prelievo (°C): 3

Temperatura di arrivo (°C): 3,3

Descrizione del campione: Mozzarella (dieta no glutine)

Data Accettazione: 19/03/2018 16.17

Data inizio prove: 21/03/2018

Data fine prove: 21/03/2018

| DESCRIZIONE ANALISI                                    | U.M.  | RISULTATO | LIMITI            | NOTE |
|--------------------------------------------------------|-------|-----------|-------------------|------|
| Glutine da frumento, segale, orzo<br>AOAC 2012.01 2012 | mg/kg | <5        | 20 <sup>(1)</sup> |      |

<sup>(1)</sup> Regolamento UE n. 828/2014

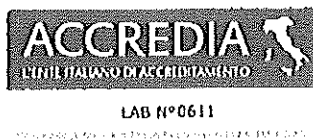
Iscrizione al n° 0300105310002 del Registro dei Laboratori della Regione Lombardia che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo nelle industrie alimentari

I Risultati contenuti nel presente rapporto si riferiscono esclusivamente al/i campione/i provato/i. Il presente rapporto non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del laboratorio.

Documento con firma digitale avanzata ai sensi della normativa vigente.

Il Responsabile del laboratorio  
Dott.ssa Luciana Magi  
Ordine nazionale dei Biologi Albo n. 033835Il Laboratorio  
TestingPoint 3 s.r.l.  
è associato

FINE RAPPORTO DI PROVA



**TESTINGPOINT 3 s.r.l.**  
Via Brescia, 31  
Cernusco sul Naviglio  
C.F. e P.I. 03071150167  
REA: 1998784  
Tel 02.89653168 – Fax 02.89653600  
E mail: bergamo@retebiolab.it  
Web: www.retebiolab.it

## RAPPORTO DI PROVA n° 18C01007.004

Data emissione: 26/03/2018  
Pagina 1 di 1

Committente: SIR Sistema Ristorazione Italiana S.r.l

SPETT.LE  
SIR Sistema Ristorazione Italiana S.r.l  
Via Roma 29  
24052 Azzano San Paolo BG

Punto di prelievo: SIR\_032 Vidigulfo-Centro cottura Scuola  
Materna - Vidigulfo (PV)

Tampone superficie 100cm<sup>2</sup>

Data di prelievo: 19/03/2018 - Ora di prelievo: 11:30

Campionamento effettuato da: Laboratorio

Procedura di campionamento: ISO 18593:2004

Descrizione del campione: Mano operatore (Nadia Segalini)

Temperatura di arrivo (°C): 3,3

Data Accettazione: 19/03/2018 16.17

Data inizio prove: 19/03/2018

Data fine prove: 21/03/2018

| DESCRIZIONE ANALISI                                                                                                                                                                                              | U.M.                | RISULTATO | LIMITI            | NOTE |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------|-------------------|------|
| Conta di Escherichia coli beta glucuronidasi positiva<br>ISO 18593 2004+ISO 16649-2:2001<br>Prova eseguita in piastra singola conforme alla ISO 7218                                                             | ufc/cm <sup>2</sup> | <1        | <1 <sup>(1)</sup> |      |
| Conta di Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e<br>altre specie)<br>ISO 18593 2004+ISO 6888-1 1999/Amd 1 2003<br>Incubazione a 37°C. Prova eseguita in piastra singola conforme alla ISO 7218 | ufc/cm <sup>2</sup> | <1        | <1 <sup>(1)</sup> |      |

<sup>(1)</sup> Limiti e specifiche fornite dal cliente (Allegato "Piano analisi" rev 07/03/11)

Iscrizione al n. 0300105310002 del Registro dei Laboratori della Regione Lombardia che effettuano analisi nell'ambito della procedura di autocontrollo nelle industrie alimentari

I Risultati contenuti nel presente rapporto si riferiscono esclusivamente al/i campione/i provato/i. Il presente rapporto non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del laboratorio

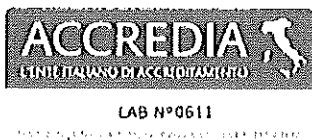
Documento con firma digitale avanzata ai sensi della normativa vigente

Il Responsabile del laboratorio  
Dott.ssa Luciana Magi  
Ordine nazionale dei Biologi Albo n. 033835

**FINE RAPPORTO DI PROVA**

Il Laboratorio  
TestingPoint 3 s.r.l.  
è associato





TESTINGPOINT 3 s.r.l.  
Via Brescia, 31  
Cernusco sul Naviglio  
C.F. e P.I. 03071150167  
REA: 1998784  
Tel 02.89653168 - Fax 02.89653600  
E mail: bergamo@retebiolab.it  
Web: www.retebiolab.it

## RAPPORTO DI PROVA n° 18C01007.005

Data emissione: 26/03/2018  
Pagina 1 di 1

Committente: SIR Sistema Ristorazione Italiana S.r.l

SPETT.LE  
SIR Sistema Ristorazione Italiana S.r.l  
Via Roma 29  
24052 Azzano San Paolo BG

Punto di prelievo: SIR\_032 Vidigulfo-Centro cottura Scuola  
Materna - Vidigulfo (PV)

Tampone superficie 100cm<sup>2</sup>

Data di prelievo: 19/03/2018 - Ora di prelievo: 11:30

Campionamento effettuato da: Laboratorio

Procedura di campionamento: ISO 18593:2004

Descrizione del campione: Gastronorm scolapasta

Data ultima sanificazione: 19/03/18

Temperatura di arrivo (°C): 3,3

Data Accettazione: 19/03/2018 16.17

Data inizio prove: 19/03/2018

Data fine prove: 22/03/2018

| DESCRIZIONE ANALISI                                                                                                               | U.M.                | RISULTATO | LIMITI             | LIMITI 2 | NOTE |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------|--------------------|----------|------|
| Conta di Coliformi<br>ISO 18593:2004+ISO 4832:2006<br>Incubazione a 30°C Prova eseguita in piastra singola conforme alla ISO 7218 | ufc/cm <sup>2</sup> | <1        | <10 <sup>(1)</sup> | 1        |      |
| Conta di Microrganismi a 30° C<br>ISO 18593:2004+ISO 4833-1:2013<br>Prova eseguita in piastra singola conforme alla ISO 7218      | ufc/cm <sup>2</sup> | <1        | <30 <sup>(1)</sup> | <10      |      |

(1) Limiti e specifiche fornite dal cliente (Allegato "Piano analisi" rev 07/03/11)

Iscrizione al n. 0300105310002 del Registro dei Laboratori della Regione Lombardia che effettuano analisi nell'ambito della procedura di autocontrollo nelle industrie alimentari.

I Risultati contenuti nel presente rapporto si riferiscono esclusivamente al/i campione/i provato/i. Il presente rapporto non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del laboratorio.

Documento con firma digitale avanzata ai sensi della normativa vigente.

Il Responsabile del laboratorio  
Dott.ssa Luciana Magi  
Ordine nazionale dei Biologi Albo n. 033835



LAB N°0611

Via della Repubblica 10 - 20121 Milano - Tel. 02.89653168 - Fax 02.89653600

TESTINGPOINT 3 s.r.l.

Via Brescia, 31

Cernusco sul Naviglio

C.F. e P.I. 03071150167

REA: 1998784

Tel 02.89653168 - Fax 02.89653600

E mail: bergamo@retebiolab.it

Web: www.retebiolab.it

**RAPPORTO DI PROVA n° 18C01007.006**

Data emissione: 26/03/2018

Pagina 1 di 1

Committente: SIR Sistema Ristorazione Italiana S.r.l

SPETT.LE

SIR Sistema Ristorazione Italiana S.r.l

Via Roma 29

24052 Azzano San Paolo BG

Punto di prelievo: SIR\_032 Vidigulfo-Centro cottura Scuola  
Matema - Vidigulfo (PV)

Tampone superficie 100cm2

Data di prelievo: 19/03/2018 - Ora di prelievo: 11:30

Campionamento effettuato da: Laboratorio

Procedura di campionamento: ISO 18593:2004

Descrizione del campione: Affettatrice

Data ultima sanificazione: 19/03/18

Temperatura di arrivo (°C): 3,3

Data Accettazione: 19/03/2018 16.17

Data inizio prove: 19/03/2018

Data fine prove: 22/03/2018

| DESCRIZIONE ANALISI                                                                                                               | U.M.    | RISULTATO | LIMITI             | LIMITI 2 | NOTE |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|--------------------|----------|------|
| Conta di Coliformi<br>ISO 18593:2004+ISO 4832:2006<br>Incubazione a 30°C Prova eseguita in piastra singola conforme alla ISO 7218 | ufc/cm2 | <1        | <10 <sup>(1)</sup> | 1        |      |
| Conta di Microrganismi a 30° C<br>ISO 18593:2004+ISO 4833-1:2013<br>Prova eseguita in piastra singola conforme alla ISO 7218      | ufc/cm2 | <1        | <30 <sup>(1)</sup> | <10      |      |

<sup>(1)</sup> Limiti e specifiche fornite dal cliente (Allegato "Piano analisi" rev 07/03/11)

Iscrizione al n. 0300105310002 del Registro dei Laboratori della Regione Lombardia che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo nella industria alimentare

I Risultati contenuti nel presente rapporto si riferiscono esclusivamente ai/i campione/i provato/i. Il presente rapporto non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del laboratorio

Documento con firma digitale avanzata ai sensi della normativa vigente

Il Responsabile del laboratorio  
Dott.ssa Luciana Magi  
Ordine nazionale dei Biologi Albo n. 033835Il Laboratorio  
TestingPoint 3 s.r.l.  
è associato**FINE RAPPORTO DI PROVA**



LAB N°0611

TESTINGPOINT 3 s.r.l.

Via Brescia, 31

Cernusco sul Naviglio

C.F. e P.I. 03071150167

REA: 1998784

Tel 02.89653168 - Fax 02.89653600

E mail: bergamo@retebiolab.it

Web: www.retebiolab.it

**RAPPORTO DI PROVA n° 18C01007.007**

Data emissione: 26/03/2018

Pagina 1 di 1

Committente: SIR Sistema Ristorazione Italiana S.r.l

SPETT LE

SIR Sistema Ristorazione Italiana S.r.l

Via Roma 29

24052 Azzano San Paolo BG

Punto di prelievo: SIR\_032 Vidigulfo-Centro cottura Scuola  
Materna - Vidigulfo (PV)**ACQUE**

Data di prelievo: 19/03/2018 - Ora di prelievo: 11:30

Procedura di campionamento: IO 001 revisione corrente (non soggetta ad accreditamento)

Campionamento effettuato da: Laboratorio

Descrizione del campione: Acqua di rete

Punto di prelievo: Lavandino lavaggio ortaggi

Temperatura di arrivo (°C): 3,3

Data Accettazione: 19/03/2018 16.17

Data inizio prove: 19/03/2018

Data fine prove: 21/03/2018

| DESCRIZIONE ANALISI                                                 | U.M.       | RISULTATO | LIMITI           | NOTE |
|---------------------------------------------------------------------|------------|-----------|------------------|------|
| Conta di Enterococchi intestinali<br>ISO 7899-2 2000                | ufc/100 ml | 0         | 0 <sup>(1)</sup> |      |
| Conta di Escherichia coli<br>ISO 9300-1 2014-Amd 1 2016             | ufc/100 ml | 0         | 0 <sup>(1)</sup> |      |
| Conta di Clostridium perfringens (spore comprese)<br>ISO 14189 2013 | ufc/100 ml | 0         | 0 <sup>(1)</sup> |      |

<sup>(1)</sup> DLgs n 31 02/02/2001 GU n 52 03/03/2001 e smi

Iscrizione al n. 0300105310002 del Registro dei Laboratori della Regione Lombardia che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo nelle industrie alimentari

I Risultati contenuti nel presente rapporto si riferiscono esclusivamente agli campioni provati. Il presente rapporto non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del laboratorio

Documento con firma digitale avanzata ai sensi della normativa vigente

Il Responsabile del laboratorio  
Dott.ssa Luciana Magi  
Ordine nazionale dei Biologi Albo n. 033835**FINE RAPPORTO DI PROVA**Il Laboratorio  
TestingPoint 3 s.r.l.  
è associato