

RAPPORTO DI PROVA N° 4617/21 del 07/06/2021

Spett.le
SAN CARLO S.R.L.

Via San Carlo (Loreto) n. 1
12045 FOSSANO (CN)

DATI DEL CAMPIONAMENTO

Esecutore del Campionamento: Committente

Data prelievo: 31/05/2021 **Punto di prelievo:** A cura del cliente

Modalità di prelievo: A cura del cliente

Data ricevimento: 31/05/2021 **Data inizio prove:** 31/05/2021 **Data fine prove:** 07/06/2021

Richiesta: Determinazioni come da vostra richiesta

Matrice: Biomasse, rifiuti, sottoprodotti, fertilizzanti, fanghi e campioni della produzione primaria

Codice accettazione: 4578 - FANGO CIRA CER 19 08 05

Parametro ricercato	Unità di Misura	Valore	Metodo di Prova
PARAMETRI CHIMICO - FISICI			
Ceneri	g/100 g	6,99	ANPA MAN 3 2001
Estrattivi inazotati	g/100 g	6,76	MI 0028:2009 Rev. 0
Fibra greggia (Wende)	g/100 g	0,91	MI 0028:2009 Rev. 0
Grassi	g/100 g	0,83	MI 0028:2009 Rev. 0
Proteine	g/100 g	3,16	MI 0028:2009 Rev. 0
Umidità	g/100 g	81,35	ANPA MAN 3 2001
Fibra all'acido detergente (ADF)	g/100 g	3,92	MI 0028:2009 Rev. 0
Lignina all'acido detergente (ADL)	g/100 g	0,66	MI 0028:2009 Rev. 0
Stima produzione biogas	Nm3/t t.q.	33,1	MI 0142:2015 Rev.0
Stima produzione specifica biogas	Nm3/t o.t.s.	283,9	MI 0142:2015 Rev.0
Qualità biogas	% CH4	56,4	MI 0142:2015 Rev.0

Il presente rapporto di prova si riferisce esclusivamente ai campioni sottoposti a prova e non può essere riprodotto parzialmente senza la nostra approvazione scritta.
Documento con firma digitale avanzata ai sensi della normativa vigente

Il Responsabile del Laboratorio
dr. Diego Paschiero

Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta
Iscrizione n. 51

Il sostituto Responsabile del Laboratorio
dr. Diego Bertaina

Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta
Iscrizione n. 68

Colonna "Valore":	Il simbolo ** indica che il valore è fuori limite. I valori di micotossine sono espressi con un tasso di umidità del 12%.
Colonna "Metodo di prova":	Il simbolo * indica che l'analisi è stata eseguita in subappalto: il riferimento del laboratorio come numero Accredia e come numero iscrizione all'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari è riportato sotto l'elenco parametri; nel caso di sola analisi amianto, l'identificazione avviene con il codice del laboratorio qualificato ad effettuare analisi sull'amianto ai sensi del DM 14/05/96. Il metodo relativo a stafilococchi coagulanti positivi si riferisce a stafilococchi coagulanti positivi (<i>Staphylococcus aureus</i> e altre specie), se non diversamente specificato, conta <i>Legionella</i> spp. determinato dopo filtrazione e trattamento acido. Terreno di coltura impiegato: GVMC, volumi analizzati: 10 e 250 ml, metodo solidi sedimentabili: il tempo di sedimentazione è 60 minuti. se non diversamente specificato, per la prova <i>Salmonella</i> spp. viene utilizzato il metodo APAT 3 Man 20 2003 su matrice compost, e il metodo Rapporti ISTISAN 2014/18 pag. 78 Met ISS F 002 C sulle matrici digerite, fanghi, rifiuti, sedimenti e terreni, per la prova metalli - metalloidi viene utilizzato il metodo UNI EN 13657:2004, UNI EN ISO 11885:2009 sulle matrici fanghi, rifiuti, sedimenti e terreni, e il metodo ANPA 15 - 17 Man 3 2001 per le matrici compost e digerite.
Colonna "Incertezza":	se presente, L.L. limite inferiore intervallo di fiducia, L.S. limite superiore intervallo di fiducia. Parametri microbiologici acque e integratori liquidi: l'incertezza estesa è stata ottenuta con un coefficiente di copertura k pari a 2 con probabilità del 95% secondo la ISO 8199. Valori microbiologici: se compresi fra 1 e 3, organismi presenti nel volume studiato; se compresi fra 4 e 9, valore stimato. Parametri microbiologici alimenti: l'incertezza estesa è stata ottenuta con un coefficiente di copertura k pari a 2 con probabilità del 95% secondo la ISO 7218 - UNI EN ISO 19036. Altri parametri: l'incertezza estesa è stata ottenuta con un coefficiente di copertura k pari a 2,78 con probabilità del 95% secondo il manuale UNECHIM 179/1.
<p>Il limite di quantificazione per il parametro grassi e olii animali/vegetali determinato secondo il metodo APAT CNR IRSA 5160 A1 Man 29 2003 è 10 mg/l. Se sul rapporto di prova viene indicato un valore inferiore a 10 mg/l, questo va inteso esclusivamente come stima.</p> <p>Sommatorie: se non diversamente specificato vengono eseguite secondo la convenzione lower bound. Tale approccio prevede di considerare il contributo alla sommatoria di ogni addendo non rilevabile pari a zero.</p> <p>Nei casi in cui il laboratorio non sia responsabile del campionamento (l'indicazione del verbale di campionamento ne definisce la responsabilità), i risultati si riferiscono ai campioni come sono stati consegnati, e la denominazione o qualsiasi altro riferimento del campione sono dichiarati dal cliente.</p> <p>Se non diversamente specificato, l'eventuale dichiarazione di conformità ad un limite definito dalla normativa viene espresso sulla base delle indicazioni fornite dal capitolo 5 del documento ISFRA 52/2009: quando le norme di riferimento o gli utenti delle misure non indicano le regole decisionali, per l'analisi di conformità deve essere utilizzato un criterio probabilistico che considera il risultato della misura non conforme quando risulta maggiore del valore limite con una probabilità maggiore del 95%. Ovvero il campione è non conforme al valore limite quando il risultato della misura supera il valore limite oltre ogni ragionevole dubbio cioè tenendo conto dell'incertezza di misura, stimata ad un livello di confidenza del 95%.</p> <p>Iscrizione al numero 7 dell'elenco regionale della Regione Piemonte dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari (Accordo del 8 luglio 2010 Rep. Atti n. 78/CSB fra il Ministero della Salute e le Regioni; D.G.R. n. 13-1552 del 18 febbraio 2011).</p>	