

RAPPORTO DI PROVA 25/000072100

data di emissione 06/02/2025

Codice intestatario 0083279

Spett.le
AM.BE.MA. SOCIETA' A
RESPONSABILITA' LIMITATA
SEMPLIFICATA
VIA VERDI, 45
35013 CITTADELLA (PD)
IT

Dati campione

Numero di accettazione 25.503767.0001
Consegnato da Il cliente il 30/01/2025
Data ricevimento 30/01/2025
Proveniente da AM.BE.MA. SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA SEMPLIFICATA VIA VERDI, 45 35013 CITTADELLA (PD) IT
Matrice BIRRA GENERICA
Descrizione campione L412 MR.MAGIC GLUTEN FREE IPA

Dati campionamento

Campionato da Cliente

RISULTATI ANALITICI

	Valore/ Incertezza	U.M.	LoQ	LoD	R	Data inizio fine analisi	Unità op.	Ri ga
SUL CAMPIONE TAL QUALE								
								1
GLUTINE (GLIADINA) - ELISA (KIT COMPETITIVO) Met.: MP 2289 rev 2 2022	< LoQ	mg/kg	10		112.7#	31/01/2025- -03/02/2025	01	2

Unità Operative

Unità 01 : Via Fratta Resana (TV)

Informazioni sui metodi di prova e/o requisiti/specifiche

Riga (2) - Metodo: MP 2289 rev 2 2022 = Kit: RIDASCREEN Gliadin competitive cod. R7021

Informazioni fornite dal cliente

Campionato da: Cliente
Proveniente da : AM.BE.MA. SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA SEMPLIFICATA VIA VERDI, 45 35013 CITTADELLA (PD) IT
Descrizione: L412 MR.MAGIC GLUTEN FREE IPA

Responsabile prove biologiche

Dott. Matteo Giacomelli

Ordine dei Biologi del Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige n. Tri_A2338

Num. certificato WSREF-72806945556484 emesso dall'ente certificatore ArubaPEC S.p.A. NG CA 3, ArubaPEC S.p.A., IT

- La riga contrassegnata da asterisco (*) indica che la prova non è accreditata da Accredia.
- Se non diversamente specificato, l'incertezza è estesa ed è stata calcolata con un fattore di copertura k=2 corrispondente ad un livello di probabilità di circa il 95% o come intervallo di confidenza calcolato ad un livello di probabilità di circa il 95%. Per i parametri la cui incertezza estesa risulti essere maggiore del risultato, non essendo possibile esprimere una concentrazione negativa, il risultato finale viene espresso tra parentesi quadre, le quali stanno a significare che il valore vero è compreso tra zero, che è escluso, e la somma del risultato con la sua incertezza estesa.
- LoD: limite di rilevabilità, individua un intervallo di confidenza dello zero ad un livello di probabilità del 99%. - LoQ: limite di quantificazione; "n.r.": non rilevato, indica un valore inferiore a LoD; "tracce (x)": indica un valore compreso tra LoD e LoQ, tale valore è puramente indicativo; "<x" o ">x" indicano rispettivamente un valore inferiore o superiore al campo di misura della prova. - Se non diversamente specificato, i calcoli sono eseguiti secondo il criterio del lower bound (L.B.), quindi se i parametri che contribuiscono al calcolo sono tutti inferiori al loro LOQ il valore del calcolo sarà espresso come "<x". - Data inizio analisi: si intende la data di inizio lavorazione del campione, che può prevedere la fase di aliquotazione e omogeneizzazione dello stesso. Data fine analisi: si intende la data di approvazione dei risultati nel LIMS da parte del laboratorio. - In caso di alterazione del campione il laboratorio declina ogni responsabilità sui risultati che possono essere influenzati dallo scostamento nel caso il cliente chieda comunque l'esecuzione dell'analisi. - In caso di campionamento da parte di tecnico Chelab su matrice acque, vengono applicate le norme UNI EN ISO 5667-1 per quanto concerne la definizione dei piani di campionamento e le tecniche di campionamento e UNI EN ISO 5667-3 per quanto concerne le modalità di conservazione, trattamento e trasporto dei campioni. - Nel caso il campionamento non sia effettuato dal personale del laboratorio i risultati ottenuti si considerano riferiti al campione così come ricevuto e il laboratorio declina la propria responsabilità sui risultati calcolati considerando i dati di campionamento forniti dal Cliente. Il nome e i recapiti del cliente sono sempre forniti dal cliente.
- R: recupero, i recuperi contrassegnati da cancelletto (#) non sono stati utilizzati nei calcoli.
- Per le analisi microbiologiche quantitative della catena alimentare, l'incertezza di misura estesa è stimata in accordo con la ISO 19036 ed è basata sull'incertezza composta, considerata uguale allo scarto tipo di riproducibilità intralaboratorio, moltiplicata per un fattore di copertura k=2 al livello di fiducia di circa il 95%.
Qualsiasi lavorazione dei prodotti alimentari, come il trattamento termico e/o la presenza di enzimi aggiunti o naturalmente contenuti, può degradare le proteine allergeniche, portando a un risultato con un alto grado di incertezza.