

Rapporto di prova n°: **20LA07766** del **16/06/2020**

Spett.  
**SOLIANI EMC**  
Via Varesina 122  
22100 Como (CO)

**Dati di accettazione**

Oggetto della prova: **Tessili**

Trasporto: **Cliente**

Data arrivo: **27/05/2020**

Ora arrivo: **12.00**

Data accettazione: **27/05/2020**



---

**Dati relativi al campione**

Descrizione: **18.10250-01 GTD.4D.60.NA.1500.900.TiO2.NA**

---

**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°: 20LA07766 del 16/06/2020**

Parametro - Specifiche <i>Metodo - Note</i>	U.M.	Risultato Note	LoQ	LoD	Inizio prova Fine prova
Attività antibatterica A = (lgCt - lg C0) - (lgTt - lgT0) ISO 20743:2013 (escluso p.to 8.2 - 8.3)		<b>&gt; 6.4</b>	0,3		03/06/2020 16/06/2020
Ceppo Gram negativo ISO 20743:2013 (escluso p.to 8.2 - 8.3)		<b>Klebsiella pneumoniae - ATCC 4352</b>			03/06/2020 05/06/2020
Metodo di inoculo ISO 20743:2013 (escluso p.to 8.2 - 8.3)		<b>Assorbimento</b>			03/06/2020 05/06/2020
Concentrazione inoculo ISO 20743:2013 (escluso p.to 8.2 - 8.3)	UFC/ml	<b>137800</b>			03/06/2020 05/06/2020
Metodo di misurazione quantitativa ISO 20743:2013 (escluso p.to 8.2 - 8.3)		<b>Metodo di conta in piastra</b>			03/06/2020 05/06/2020
Modalità di condizionamento		<b>Autoclavaggio</b>			03/06/2020 05/06/2020
Riferimento utilizzato		<b>Materiale inerte interno (cotone 100%)</b>			03/06/2020 05/06/2020

**20LA07766/01 18.10250-01 GTD.4D.60.NA.1500.900.TiO2.NA**

Parametro - Specifiche <i>Metodo - Note</i>	U.M.	Risultato Note	LoQ	LoD	Inizio prova Fine prova
Attività antibatterica A = (lgCt - lg C0) - (lgTt - lgT0) ISO 20743:2013 (escluso p.to 8.2 - 8.3)		<b>&gt; 5.2</b>	0,3		09/06/2020 16/06/2020
Ceppo Gram positivo ISO 20743:2013 (escluso p.to 8.2 - 8.3)		<b>Staphylococcus aureus - ATCC 6538</b>			09/06/2020 11/06/2020
Metodo di inoculo ISO 20743:2013 (escluso p.to 8.2 - 8.3)		<b>Assorbimento</b>			09/06/2020 11/06/2020
Concentrazione inoculo ISO 20743:2013 (escluso p.to 8.2 - 8.3)	UFC/ml	<b>210000</b>			09/06/2020 12/06/2020
Metodo di misurazione quantitativa ISO 20743:2013 (escluso p.to 8.2 - 8.3)		<b>Metodo di conta in piastra</b>			09/06/2020 11/06/2020
Modalità di condizionamento		<b>Autoclavaggio</b>			09/06/2020 11/06/2020
Riferimento utilizzato		<b>Materiale inerte interno (cotone 100%)</b>			09/06/2020 11/06/2020

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 a x.

**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°: **20LA07766** del **16/06/2020**

superiore all'intervallo di misura della prova, dove x è il risultato

**(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