

Rapporto di prova n°: **20LA08364** del **30/06/2020**

Spett.
Metalredo S.r.L.
Via Marco Polo,15
31020 San Fior (TV)

Dati di accettazione

Oggetto della prova: **Polimeri**

Trasporto: **Cliente**

Data arrivo: **08/06/2020**

Ora arrivo: **09.15**

Data accettazione: **08/06/2020**



Dati relativi al campione

Descrizione: **Filtro 3D FiltriNext**

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°: 20LA08364 del 30/06/2020

Parametro - Specifiche <i>Metodo - Note</i>	U.M.	Risultato Note	LoQ	LoD	Inizio prova Fine prova
Attività antibatterica fotocatalitica DR = log (BL/CL) - log (BD/CD) ISO 27447:2019 Film adhesion method		NQ	0,5		23/06/2020 26/06/2020
Attività antibatterica fotocatalitica RL = log (BL/CL)		2,84	0,5		23/06/2020 26/06/2020
Dimensioni della superficie dei provini (H x L)	mm	40x40			23/06/2020 26/06/2020
Spessore dei provini	mm	1,0			23/06/2020 26/06/2020
Modalità di condizionamento					23/06/2020
Polimero del film di copertura		Polipropilene			23/06/2020 26/06/2020
Dimensioni della superficie del film di copertura (H x L)	mm	30x30			23/06/2020 26/06/2020
Riferimento utilizzato		Materiale inerte interno			23/06/2020 26/06/2020
Intensità Radiazione UV	mW/cm ²	0,25			23/06/2020 26/06/2020
Tempo di esposizione	Ore	8			23/06/2020 26/06/2020
Ceppo Gram-negativo		Escherichia coli - ATCC 8739			23/06/2020 26/06/2020
Numero batteri disponibili nell'inoculo	n°	160000			23/06/2020 26/06/2020
Volume dell'inoculo	ml	0,30			23/06/2020 26/06/2020
A - Conta batteri recuperati dai provini NON trattati tempo = 0	UFC	160000	0		23/06/2020 26/06/2020
CD - Conta batteri recuperati dai provini trattati mantenuti al BUIO	UFC	130	0		23/06/2020 26/06/2020
CL - Conta batteri recuperati dai provini trattati dopo UV	UFC	63	0		23/06/2020 26/06/2020
BD - Conta batteri recuperati dai provini NON trattati mantenuti al BUIO	UFC	100000	0		23/06/2020 26/06/2020
BL - Conta batteri recuperati dai provini NON trattati dopo UV	UFC	43000	0		23/06/2020 26/06/2020

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°: **20LA08364** del **30/06/2020**

20LA08364/01 Filtro 3D FiltriNext					
Parametro - Specifiche <i>Metodo - Note</i>	U.M.	Risultato Note	LoQ	LoD	Inizio prova Fine prova
Attività antibatterica fotocatalitica DR = log (BL/CL) - log (BD/CD) ISO 27447:2019 Film adhesion method		NQ	0,5		23/06/2020 26/06/2020
Attività antibatterica fotocatalitica RL = log (BL/CL)		1,79	0,5		23/06/2020 26/06/2020
Dimensioni della superficie dei provini (H x L)	mm	40x40			23/06/2020 26/06/2020
Spessore dei provini	mm	1,0			23/06/2020 26/06/2020
Modalità di condizionamento					23/06/2020
Polimero del film di copertura		Polipropilene			23/06/2020 26/06/2020
Dimensioni della superficie del film di copertura (H x L)	mm	30x30			23/06/2020 26/06/2020
Riferimento utilizzato		Materiale inerte interno			23/06/2020 26/06/2020
Intensità Radiazione UV	mW/cm ²	0,25			23/06/2020 26/06/2020
Tempo di esposizione	Ore	8			23/06/2020 26/06/2020
Ceppo Gram-positivo		Staphylococcus aureus - ATCC 6538			23/06/2020 26/06/2020
Numero batteri disponibili nell'inoculo	n°	110000			23/06/2020 26/06/2020
Volume dell'inoculo	ml	0,30			23/06/2020 26/06/2020
A - Conta batteri recuperati dai provini NON trattati tempo = 0	UFC	110000		0	23/06/2020 26/06/2020
CD - Conta batteri recuperati dai provini trattati mantenuti al BUIO	UFC	250		0	23/06/2020 26/06/2020
CL - Conta batteri recuperati dai provini trattati dopo UV	UFC	230		0	23/06/2020 26/06/2020
BD - Conta batteri recuperati dai provini NON trattati mantenuti al BUIO	UFC	80000		0	23/06/2020 26/06/2020
BL - Conta batteri recuperati dai provini NON trattati dopo UV	UFC	14000		0	23/06/2020 26/06/2020

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

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°: 20LA08364 del 30/06/2020

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

(§): 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