

Molino Riva

Da: Molino Riva <info@molinoriva.it>
Inviato: sabato 11 agosto 2018 14:02
A: 'uo.iale@ats-brianza.it'
Oggetto: allerta lotto 121020
Allegati: IMG_20180807_155348.jpg; 18LA38545-002780.pdf

Buongiorno,

in seguito allerta lotto 121020 "farina bramata" abbiamo recuperato il campione del nostro archivio ed inviato al laboratorio di analisi per verifica fumonisine, trasmetto rapporto di prova con esito favorevole.

A disposizione

Cordiali saluti

Antonio Riva



Dal 1890 trasformiamo i chicchi in farina

Molino Riva Srl

23846 Garbagnate Monastero (LECCO)

ITALY

Tel: +39 031853378

Fax: +39 031853378



Rapporto di prova n°: **18LA38545** del 10/08/2018

Spett.
Molino Riva Srl
Via Provinciale, 69
23846 Garbagnate Monastero LC

Dati del campione

Matrice: cereali e derivati
Descrizione: Bramata

Data accettazione: 07/08/2018
Data di inizio prove: 07/08/2018
Data di fine prove: 10/08/2018

Dati di campionamento

Eseguito da: committente
Data ora campionamento: 07/08/2018

Dati di riferimento del committente

Fornitore: Molino Riva
Lotto: 121020
Data del raccolto: 06/08/2018

Parametro Metodo	Risultato	Incertezza	U.M.	LOQ	Limiti
Fumonisina B1 Lab 002/A036 rev.03 2016	342	±69	µg/Kg	10	
Fumonisina B2 Lab 002/A036 rev.03 2016	93	±19	µg/Kg	10	
Fumonisine somma di B1 e B2 Lab 002/A036 rev.03 2016	435	±87	µg/Kg	10	1000

Limiti: Regolamento CEE/UE N. 1881/2006.

LOQ: limite di quantificazione; U.M.:Unità di misura

>lm: i parametri contraddistinti dal simbolo a lato sono fuori limite.

L'incertezza è espressa nelle unità di misura del parametro a cui si riferiscono. Il fattore di copertura è pari a k=2 con un intervallo di probabilità del 95%.

Il laboratorio Water & Life Lab S.r.l. è iscritto, con Decreto della Direzione Generale della Sanità numero 893 del 2 febbraio 2011, nel Registro della Regione Lombardia dei laboratori autorizzati ad effettuare analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari al numero progressivo 030016301004. I dati analitici non sono stati corretti per il recupero, gli analiti presentano recuperi in linea con quanto previsto dal metodo, ovvero tra 70-120%.

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova.

La riproduzione parziale del presente rapporto di prova non è consentita senza autorizzazione scritta del laboratorio.

Responsabile di Laboratorio

P.I. Enio Belotti

Direzione Scientifica

dott. Angelo Carlessi

Ordine dei Chimici Provincia di Bergamo
Iscrizione n°146

Questo rapporto di prova è sottoscritto con firma digitale ai sensi della normativa vigente.

Pagina 1 di 1

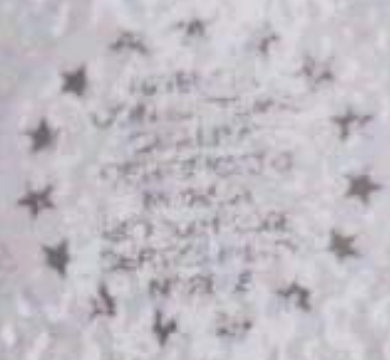
Water & Life Lab s.r.l.

Via Enrico Mattei, 37 - 24090 Entratico (BG) Italia - tel 035 - 940665 fax 035 943093 - e-mail: info@waterlifelab.it - www.waterlifelab.it
cap. soc. € 50.000,00 i.v. registro delle imprese di bergamo / cod. fisc. / p. iva 01855020168 r.e.a. n. 242620

Da consumarsi preferibilmente entro il
 A consommer de préférence avant le
 Best before:
 Mindestens Haltbar bis:
 Upporäta närmast i do.

POLENTA BRAMATA

INGREDIENTI:
 FARINA DI MAIS
L 121020
 INGREDIENTS:
 FARINE DE MAIS
 INGREDIENTS:
 CORN FLOUR
 ZUTATEN:
 MAISMEHL



LENGSTRE SIKERHET:

cereali e derivati: Bramata

18LA38545

Dichiel
 Déclar
 Valor
 per 100
 de g

Data prelievo: 07/08/2018 Molino Riva Srl
 Data consegna: 10/08/2018 Lotto 121020

Energia - Energy - Energie - Brennwert	342 kcal / 1453 kJ
Grassi - Fats - Graisse - Fett	1,3 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated fatty acids - dont acides gras saturés - davon gesättigte Fettsäuren	0,20 g
Carboidrati - Carbohydrates - Hydrates de carbone - Kohlenhydrate	85 g
di cui zuccheri - of which sugars - en sucre - davon Zucker	0,60 g
Fibra - Fibres - Fibers - Ballaststoffe	3,0 g
Proteine - Proteines - Proteins	9,0 g
Sale - Salt - Sel - Salz	0,09 g

- FARINA DI GRANO TENERO "00"
- FARINA DI GRANO TURCO BRAMATA BIANCA
- FARINA "00" PER DOLCI E SFOGLIE
- FARINA DI GRANO TURCO ISTANTANEA
- FARINA BIOLOGICA

1000 g e

Conservare in luogo fresco e asciutto