

Rapporto di prova n°: **20LA05277** del **21/04/2020**

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

**Dati di accettazione**

Oggetto della prova: **Tessili**

Trasporto: **Cliente**

Data arrivo: **06/04/2020**

Ora arrivo: **10.15**

Data accettazione: **06/04/2020**



**Dati relativi al campione**

Descrizione: **Tessuto antibatterico SOLIANI EMC Nome commerciale SOLEMI Bestetti Antibatterico - E coli**

**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°: 20LA05277 del 21/04/2020**

Parametro - Specifiche <i>Metodo - Note</i>	U.M.	Risultato Note	LoQ	LoD	Inizio prova Fine prova
* Determinazione dell'attività antibatterica (R) - R=(Ut-Uo)-(At-Uo) ISO 22196:2011		<b>&gt; 6.1</b>	0,3		15/04/2020 17/04/2020
* Determinazione dell'attività antibatterica (R) ISO 22196:2011	%	<b>&gt;99.999</b>	50		15/04/2020 17/04/2020
Dimensioni della superficie dei provini (H x L)	mm	<b>50x50</b>			15/04/2020 17/04/2020
Spessore dei provini	mm	<b>1,0</b>			15/04/2020 17/04/2020
Polimero del film di copertura		<b>Polipropilene</b>			15/04/2020 17/04/2020
Dimensioni della superficie del film di copertura (H x L)	mm	<b>40x40</b>			15/04/2020 17/04/2020
Spessore del film di copertura	mm	<b>0,10</b>			15/04/2020 17/04/2020
Ceppo Gram-negativo		<b>Escherichia coli ATCC 8739</b>			15/04/2020 17/04/2020
Modalità di condizionamento		<b>Radiazione UV-C (30 min per lato)</b>			15/04/2020 17/04/2020
Riferimento utilizzato		<b>Materiale inerte interno (polipropilene)</b>			15/04/2020 17/04/2020
Volume dell'inoculo	ml	<b>0,4</b>			15/04/2020 17/04/2020
Numero batteri disponibili nell'inoculo	n°	<b>360000</b>			15/04/2020 17/04/2020
Uo - Conta batteri recuperati dai provini NON trattati dopo l'inoculo	log	<b>4,3</b>	0,4		15/04/2020 17/04/2020
Ut - Conta batteri recuperati dai provini NON trattati dopo 24 ore dall'inoculo	log	<b>6,1</b>	0,4		15/04/2020 17/04/2020
At - Conta batteri recuperati dai provini trattati dopo 24 ore dall'inoculo	log	<b>NQ</b>	0,4		15/04/2020 17/04/2020

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°: **20LA05277** del **21/04/2020**

<b>20LA05277/01 Tessuto antibatterico SOLIANI EMC Nome commerciale SOLEMI Bestetti Antibatterico</b>					
Parametro - Specifiche <i>Metodo - Note</i>	U.M.	Risultato Note	LoQ	LoD	Inizio prova Fine prova
* Determinazione dell'attività antibatterica (R) - R=(Ut-Uo)-(At-Uo) ISO 22196:2011		<b>3,5</b>	0,3		15/04/2020 17/04/2020
* Determinazione dell'attività antibatterica (R) ISO 22196:2011	%	<b>99,968</b>	50		15/04/2020 20/04/2020
Dimensioni della superficie dei provini (H x L)	mm	<b>50x50</b>			15/04/2020 17/04/2020
Spessore dei provini	mm	<b>1,0</b>			15/04/2020 17/04/2020
Polimero del film di copertura		<b>Polipropilene</b>			15/04/2020 17/04/2020
Dimensioni della superficie del film di copertura (H x L)	mm	<b>40x40</b>			15/04/2020 17/04/2020
Spessore del film di copertura	mm	<b>0,10</b>			15/04/2020 17/04/2020
Ceppo Gram-positivo		<b>Staphylococcus aureus - ATCC 6538</b>			15/04/2020 17/04/2020
Modalità di condizionamento		<b>Radiazione UV-C (30 min per lato)</b>			15/04/2020 17/04/2020
Riferimento utilizzato		<b>Campione non trattato</b>			15/04/2020 17/04/2020
Volume dell'inoculo	ml	<b>0,4</b>			15/04/2020 17/04/2020
Numero batteri disponibili nell'inoculo	n°	<b>400000</b>			15/04/2020 17/04/2020
Uo - Conta batteri recuperati dai provini NON trattati dopo l'inoculo	log	<b>4,4</b>	0,4		15/04/2020 17/04/2020
Ut - Conta batteri recuperati dai provini NON trattati dopo 24 ore dall'inoculo	log	<b>4,5</b>	0,4		15/04/2020 20/04/2020
At - Conta batteri recuperati dai provini trattati dopo 24 ore dall'inoculo	log	<b>1,0</b>	0,4		15/04/2020 20/04/2020

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

**(S):** Indica una modifica rispetto alla versione precedente del 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

Rapporto di prova n°: **20LA05277** del **21/04/2020**

(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