

**RAPPORTO DI PROVA N° 2404260004**

Data emissione 29/04/2024

Pagina 1 di 3

Spett.le  
Iblea Acque S.P.A. in house providing  
Comune di Ragusa  
Corso Italia, 72  
97100 RAGUSA (RG)

<b>Protocollo Campione</b>	26042024-4/4 del 26/04/24		
<b>Tipo campione</b>	Acqua destinata a consumo umano		
<b>Campionamento eseguito da:</b>	Giovanni Salinitro - Nostro Personale	<b>Data prelievo</b>	26/04/2024
<b>Luogo del prelievo</b>	Punti prelievo prestabiliti acquedotto Comune di Ragusa (Iblea Acque)		
<b>Programma campionamento</b>	ISO 5667-5:2006 + UNI EN ISO 19458:2006		
<b>Confezione campione</b>	bottiglia/e in PE da 1 Lt : No bottiglia/e in PE da 500 ml : Sì Numero bottiglie: 1 bottiglia/e in vetro scuro da 1 Lt: No Vial/vials in vetro : No Falcon da 50 ml con aggiunta di HNO3: No bottiglia/e in PE da 500 ml filtrata a 0,45 µm con aggiunta di HNO		
<b>Descrizione campione</b>	Uscita serbatoio ASI - extra		
<b>Etichetta/Lotto</b>	Uscita serbatoio ASI - id: 4a		
<b>Data ricevimento campione</b>	26/04/2024		
<b>Temperatura Accettazione</b>	+5°C rilevata sul campione	<b>Cod. Strumento</b>	PR01
<b>Conservazione campione</b>	in frigo alla T°C 2-8		
<b>Note</b>	CIG: A037D7F6E9 Comune di Ragusa		

Indagine eseguita	Risultato	Incertezza	U.M	Metodo	LQ	Limiti	Rif.
<b>Data inizio prova- Data fine prova</b>							
Enterococchi intestinali/Intestinal enterococci 26/04/24 -28/04/24	Microrganismi non rilevati nel campione analizzato	n/a	UFC/100 ml	UNI EN ISO 7899-2:2003	3	0	18/2023
Escherichia coli/ Escherichia coli 26/04/24 -27/04/24	Microrganismi non rilevati nel campione analizzato	n/a	UFC/100ml	UNI EN ISO 9308-1 :2017	3	0	18/2023
Batteri coliformi/ Coliform bacteria 26/04/24 -27/04/24	Microrganismi non rilevati nel campione analizzato	n/a	UFC/100ml	UNI EN ISO 9308-1 :2017	3	0	18/2023
Microrganismi vitali a 22°C/ Microorganisms at 22°C 26/04/24 -29/04/24	Microrganismi non rilevati nel campione analizzato	n/a	UFC/ ml	UNI EN ISO 6222:2001	1	Senza variazioni anomale	18/2023

**SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 2404260004**

Data emissione 29/04/2024

Pagina 2 di 3

Indagine eseguita <i>Data inizio prova- Data fine prova</i>	Risultato	Incertezza	U.M	Metodo	LQ	Limiti	Rif.
pH (categoria III) 26/04/24 -26/04/24	8,1	± 0,1	-	APAT CNR IRSA 2060 Man 29:2003	2	[ 6,5 - 9,5 ] L'acqua non deve essere aggressiva	18/2023
Temperatura (categoria III) 26/04/24 -26/04/24	15,9	± 1,6	°C	APAT CNR IRSA 2100 Man 29/2003			
Conducibilità (categoria III) 26/04/24 -26/04/24	629	± 28	µS/cm	APAT CNR IRSA 2030 Man. 29:2003		≤ 2500 L'acqua non deve essere aggressiva	18/2023
Cloro residuo libero (categoria III) 26/04/24 -26/04/24	1,2	± 0,40	mg/l	APAT CNR IRSA 4080 Man 29 2003	0,03		
Colore 26/04/24 -26/04/24	0		PCU	APHA STANDARD METHODS FOR THE EXAMINATION OF WATER AND WASTE WATER, ed 23rd 2017 2120B		Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	18/2023
Odore 26/04/24 -26/04/24	1		-	APAT CNR IRSA 2050 Man 29 2003		Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	18/2023
Sapore 26/04/24 -26/04/24	1		-	APAT CNR IRSA 2080 Man 29 2003		Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	18/2023
Torbidità 26/04/24 -26/04/24	0,48	± 0,05	NTU	APAT CNR IRSA 2110 Man 29 2003	0,10	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	18/2023
Ora inizio:	13:00						
Ora fine:	13:05						

**Note legislative**

18/2023 = Dlgs. 23 Febbraio 2023, n. 18

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**

Il campione per i parametri misurati risulta CONFORME a quanto indicato dal Dlgs. 23 Febbraio 2023, n. 18

**SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 2404260004**

Data emissione 29/04/2024

Pagina 3 di 3

**Informazioni aggiuntive**

Il valore del pH è espresso alla temperatura di 20°C applicando un fattore di compensazione automatica  
Il valore della conducibilità è espresso alla temperatura di 20°C applicando un fattore di compensazione automatica  
Il valore soglia dell'odore per l'operatore NT è 50; il valore soglia per l'operatore MBN è 50  
Il valore soglia del sapore per l'operatore NT è 80; il valore soglia per l'operatore MBN è 80

I risultati contenuti nel presente Rapporto si riferiscono esclusivamente al campione così come pervenuto in laboratorio

Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo consenso scritto del laboratorio ed è fatto assoluto divieto modificarlo anche parzialmente.

Il tempo di conservazione del residuo campione, se non diversamente concordato, è di sette giorni dalla data di emissione.

Il laboratorio si assume la responsabilità di tutte le informazioni presentate nel Rapporto di prova ad esclusione di quelle fornite dal cliente.

Qualora il campionamento non sia stato effettuato dal laboratorio i risultati si riferiscono al campione ricevuto dal cliente che si assume la responsabilità delle informazioni fornite. Qualora il campionamento sia effettuato dal laboratorio l'incertezza di misura associata alla prova si riferisce all'incertezza analitica calcolata in laboratorio e l'incertezza del contributo dovuto al campionamento. L'incertezza di misura è espressa con un livello di fiducia pari al 95% di probabilità con un fattore di copertura  $k=2$  come limite di confidenza inteso come valore minimo e massimo; per le prove microbiologiche su alimenti e tamponi è stimata secondo ISO 19036:2019 mentre per le prove microbiologiche su acque è stimata secondo ISO 29201 e si basa su un'incertezza standard moltiplicata per un fattore di copertura  $k=2$  fornendo un livello di affidabilità di circa il 95%. Le prove quantitative microbiologiche su tamponi o alimenti sono eseguite in singola replica in conformità con la ISO 7218:2013. Se non diversamente dichiarato dal metodo di prova, i valori di recupero per le prove chimiche rientrano tra il 60 e il 140%. Nel caso di analisi di pesticidi, il valore finale non viene corretto per il recupero qualora questo rientri nel range 80-120%, come descritto dal SANTE/11312/2021.

Il Laboratorio è responsabile unicamente dei risultati analitici riferiti ai campioni oggetto di analisi qualora il campionamento non venga effettuato dal laboratorio.

Il Laboratorio dichiara la Conformità o la Non Conformità sui campioni oggetto di analisi, solo su esplicita richiesta del cliente e solo se campionati da personale qualificato del laboratorio. Qualora le normative vigenti non diano specifiche indicazioni a riguardo, il laboratorio considererà NON Conformi i campioni in cui il risultato ottenuto superi il limite di legge (Linee Guida SNPA 34/2021 - Capitolo: VALUTAZIONE DELLA CONFORMITÀ E REGOLE DECISIONALI - Regola 3).

Il campionamento si intende Accreditato solo se associato ad una successiva prova Accreditata.

U.M. = Unità di misura

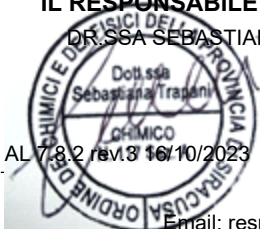
LQ = Limite di rilevabilità per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre.

L'accreditamento della prova non significa che il prodotto è approvato da Accredia.

----- Fine Rapporto di Prova -----

**IL RESPONSABILE DI DIVISIONE**

DR. SSA SEBASTIANA TRAPANI

**Il Responsabile del Laboratorio**

DR. ROSARIO VELARDITA

**SIALAB SRL** - C.da Porretta sn – 96012 Avola (SR) - Tel. +39 0931 564220

Email: responsabile\_laboratorio@sialabsrl.it - Sito Internet: www.sialablaboratori.it - Codice Fiscale e P.iva 01877940898

Laboratorio Ufficiale di Controllo Settore Oleico e Vitivinicolo - G.U. N. 105 DEL 06/05/2017

Laboratorio designato alla esecuzione dei controlli in Agricoltura Biologica MIAF art. 12 Reg. CE n. 882 del 29/04/2004.

Laboratorio iscritto nelle liste regionali con num. 2012/SR/001 D.A. 05/09/2012.