

RAPPORTO DI PROVA N° 2407250035

Data emissione 29/07/2024

Pagina 1 di 3

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

Protocollo Campione	25072024-28/35 del 25/07/24		
Tipo campione	Acqua destinata a consumo umano		
Campionamento eseguito da:	Giovanni Salinitro - Nostro Personale	Data prelievo 25/07/2024	Ora 12:17
Luogo del prelievo	Punti prelievo prestabiliti acquedotto Comune di Ragusa (Iblea Acque)		
Programma campionamento	ISO 5667-5:2006 + UNI EN ISO 19458:2006		
Confezione campione	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		
Quantità camp. Consegnata	500 ml + 500 ml		
Descrizione campione	Serbatoio San Leonardo		
Etichetta/Lotto	Serbatoio San Leonardo id: 9A		
Data ricevimento campione	25/07/2024		
Temperatura Accettazione	5°C rilevata su campione civetta	Cod. Strumento	PR01
Conservazione campione	in frigo alla T°C 2-8		
Verbale	N240725004 del 25/07/2024		
Note	CIG: A037D7F6E9 Comune di Ragusa Aggiungere Perfringens		

Indagine eseguita	Risultato	Incertezza	U.M	Metodo	LQ	Limiti	Rif.
Data inizio prova- Data fine prova							
Enterococchi intestinali/Intestinal enterococci 25/07/24 -27/07/24	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 25/07/24 -26/07/24	Microrganismi non rilevati nel campione analizzato	n/a	UFC/100ml	UNI EN ISO 9308-1 :2017	3	0	18/2023
Batteri coliformi/ Coliform bacteria 25/07/24 -26/07/24	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 25/07/24 -28/07/24	5numero stimato di microrganismi	[n/a;n/a]	UFC/ ml	UNI EN ISO 6222:2001	1	Senza variazioni anomale	18/2023

SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 2407250035

Data emissione 29/07/2024

Pagina 2 di 3

Indagine eseguita Data inizio prova- Data fine prova	Risultato	Incertezza	U.M	Metodo	LQ	Limiti	Rif.
pH (categoria III) 25/07/24 -25/07/24	7,5	± 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) 25/07/24 -25/07/24	22,8	± 2,3	°C	APAT CNR IRSA 2100 Man 29/2003			
Conducibilità (categoria III) 25/07/24 -25/07/24	631	± 28	µS/cm	APAT CNR IRSA 2030 Man. 29:2003		≤ 2500 L'acqua non deve essere aggressiva	18/2023
Cloro residuo libero (categoria III) 25/07/24 -25/07/24	0,50	± 0,16	mg/l	APAT CNR IRSA 4080 Man 29 2003	0,03		
Colore 25/07/24 -25/07/24	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 25/07/24 -25/07/24	1		-	APAT CNR IRSA 2050 Man 29 2003		Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	18/2023
Sapore 25/07/24 -25/07/24	1		-	APAT CNR IRSA 2080 Man 29 2003		Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	18/2023
Torbidità 25/07/24 -25/07/24	0,73	± 0,07	NTU	APAT CNR IRSA 2110 Man 29 2003	0,10	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	18/2023
Ora inizio:	15:00						
Ora fine:	15:05						
Clostridium perfringens (spore comprese)/Clostridium perfringens (spores included) 25/07/24 -26/07/24	Microrganismi non rilevati nel campione analizzato	n/a	UFC/100 ml	UNI EN ISO 14189:2016	3	0	18/2023

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° 2407250035

Data emissione 29/07/2024

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
Clostridium perfringens: questo parametro deve essere misurato se indicato come appropriato dalla valutazione del rischio

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.

Qualora le normative vigenti non diano specifiche indicazioni, il laboratorio considererà NON Conformi i campioni in cui il risultato ottenuto superi limite di legge (Linee Guida SNPA 34/2021 - Capitolo: VALUTAZIONE DELLA CONFORMITA' E REGOLE DECISIONALI - Regola 3), In questo caso il livello di rischio di formulare una valutazione di conformità non corretta è pari al 50%. Fanno eccezione a tale regola decisionale i campioni di acque potabili, normati dallo specifico Decreto Legislativo n. 18/2023, nonché i campioni su cui effettuare analisi di fitofarmaci; questi ultimi si riterranno CONFORMI qualora la differenza tra il risultato e la sua incertezza di misura sia inferiore al limite di legge. Nel caso in cui la differenza tra il valore di risultato e l'incertezza di misura associata risulti maggiore del limite di legge, il campione verrà considerato Non Conforme. Il livello di rischio per dichiarare non conforme un campione "CONFORME" è pari a 2,5%. Tale criterio risulta cautelativo nei confronti di chi formula il giudizio di non conformità in quanto si ha la certezza, oltre ogni ragionevole dubbio, del superamento.

Il Laboratorio dichiara la Conformità o la Non Conformità sui campioni oggetto di analisi, ad eccezione dei casi in cui il cliente, solo su esplicita richiesta, non ne richieda l'indicazione sul Rapporto di Prova.

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.