

RAPPORTO DI PROVA N° 2402090047

Data emissione 14/02/2024

Pagina 1 di 3

Spett.le
NATA SICULA SRLS
VIA PITIA, 15
96100 SIRACUSA (SR)

Protocollo Campione	09022024-23/47 del 09/02/24		
Tipo campione	ALIMENTI		
Campionamento eseguito da:	Committente		
Confezione campione	Contenitore vetro scuro		
Quantità camp. Consegnata	500 ml		
Etichetta/Lotto	AMARO DI FICO D'INDIA ROSSO SICILIANO - LIQUORE - LOTTO: L Y320F321 - GRADO ALCOLICO 30%		
Data ricevimento campione	09/02/2024		
Temperatura Accettazione	Temperatura Ambiente	Cod. Strumento	M5-EMEA - bilancia
Conservazione campione	in frigo alla T°C 2-8		
Note	I dati di accettazione sono stati comunicati dal cliente		

Indagine eseguita	Risultato	Incertezza	U.M	Metodo	LQ
Data inizio prova- Data fine prova					
Valore energetico (da calcolo) / Energy value (calculation) 09/02/24 -14/02/24	1249	± 21	Kj	Rapporti ISTISAN 1996/34 pag 77+ pag 39+ pag7 + pag13 (DM 23/07/1994 GU 186 SO 114 10/08/1994 suppl 4) + Reg UE 1169/2011 25/10/2011 GU UE L 304/18 22/11/2011 All I e XIV	
Note	Valore calcolato considerando il contributo dell' alcol aggiunto dichiarato dal cliente				
Valore energetico (da calcolo) / Energy value (calculation) 09/02/24 -14/02/24	297	± 5	Kcal	Rapporti ISTISAN 1996/34 pag 77+ pag 39+ pag7 + pag13 (DM 23/07/1994 GU 186 SO 114 10/08/1994 suppl 4) + Reg UE 1169/2011 25/10/2011 GU UE L 304/18 22/11/2011 All I e XIV	
Note	Valore calcolato considerando il contributo dell' alcol aggiunto dichiarato dal cliente				
Grassi saturi / Saturated fats* 09/02/24 -14/02/24	<0,10	-	%	UNI EN ISO 12966-2:2017, UNI EN ISO 12966-4:2015	0,10
Carboidrati da calcolo / Carbohydrates (calculation) 09/02/24 -14/02/24	21,75	± 3,67	%	Rapporti ISTISAN 1996/34 pag 77+ pag 39+ pag7 + pag13 (DM 23/07/1994 GU 186 SO 114 10/08/1994 suppl 4) + Reg UE 1169/2011 25/10/2011 GU UE L 304/18 22/11/2011 All I e XIV	0,10
Ceneri/Ash 09/02/24 -14/02/24	<0,10	-	%	Rapporti ISTISAN 1996/34 pag. 77	0,10

SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 2402090047

Data emissione 14/02/2024

Pagina 2 di 3

Indagine eseguita <i>Data inizio prova- Data fine prova</i>	Risultato	Incertezza	U.M	Metodo	LQ
Proteine (da calcolo)/Proteins (calculation) 09/02/24 -14/02/24	<0,10	-	%	ISO 1871:2009	0,10
Sostanze grasse totali/Total fatty substances (Metodo Soxhlet) 09/02/24 -14/02/24	<0,10	-	%	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag. 39	0,10
Umidità/ Moisture 09/02/24 -14/02/24	78,25	± 3,25	%	Rapporti ISTISAN 1996/34 Met B pag 7	0,10
Zuccheri totali/ Total sugars (somma di mono e disaccaridi) 09/02/24 -14/02/24	21,75	± 1,09	%	PT 60 Rev.2 del 20/01/2020	0,10
Sodio/Sodium 09/02/24 -14/02/24	<0,0015	-	%	UNI EN 13805:2014+ EN 16943:2017	0,0015
Sale (come cloruro di sodio da calcolo)/ Salt (expressed as Sodium Chloride, calculation) 09/02/24 -14/02/24	<0,0050	-	%	UNI EN 13805:2014 + EN 16943:2017	0,0050

(*) Prova non accreditata da ACCREDIA

Note legislative

(17)=REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011

Informazioni aggiuntive

I valori sono riferiti a 100 grammi di campione

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.

SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 2402090047

Data emissione 14/02/2024

Pagina 3 di 3

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 limite di legge (Linee Guida SNPA 34/2021 - Capitolo: VALUTAZIONE DELLA CONFORMITA' E REGOLE DECISIONALI - Regola 3).
il campionamento si intende Accreditato solo se associato ad una successiva prova Accreditata.

U.M. = Unità di misura

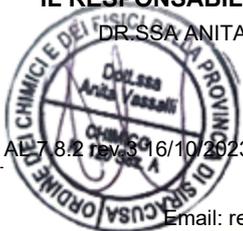
LQ = Limite di rilevabilità per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre.

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

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

IL RESPONSABILE DI DIVISIONE

DR. SSA ANITA VASSALLI



AP 7.8.2 rev. 5 16/10/2023

Il Responsabile del Laboratorio

DR. ROSARIO VELARDITA

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