

Spett.
CASEIFICIO ARTIGIANO PUGLIESE LEONE S.R.L.S
Via Alessandro Volta, 4A/4B
37062 Dossobuono, Villafranca di Verona (VR)

Rapporto di prova n°: **24LA10256** del **04/04/2024**

Descrizione: **MOZZARELLA SENZA LATTOSIO - DATA PRODUZIONE:**
03/04/2024

Campione: **24LA10256**

Verbale di ritiro/campionamento: **25069**

Data inizio prova: **03/04/2024**

Campionamento a cura di: **cliente**

Modalità di campionamento: **a carico del cliente ***

Matrice: **Formaggi**

Data ritiro: **03/04/2024**

Data arrivo: **03/04/2024**

Data fine prova: **03/04/2024**

Parametro	U.M.	Risultato	LQ	Inizio analisi Fine analisi
Lattosio <i>Metodo</i> MPI 25/C Rev. 2:2018	g/100g	< 0.005	0.005	03/04/2024 03/04/2024

* I parametri/procedure così contrassegnati non sono accreditati da ACCREDIA.

LQ = limite di quantificazione.

Fine del rapporto di prova n° **24LA10256**

Direttore del Laboratorio
Dott.ssa Alma Carlotta Rui
Ordine dei Biologi Iscrizione nr.
Tri_A0288

Il Laboratorio è iscritto nel registro della Regione Veneto dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo dell'industria alimentare al n. 24. Qualora il campionamento non sia a carico di Lachiver Alimenti, quest'ultimo declina ogni responsabilità in merito alle informazioni relative al campionamento in quanto fornite dal Cliente; i risultati delle prove si riferiscono esclusivamente al campione così come ricevuto. I dati di accettazione sono di responsabilità del Laboratorio mentre i dati relativi al campione sono di responsabilità del Cliente (descrizione, data ora e luogo di campionamento, superficie dichiarata). Qualora il campione sia non idoneo, ma il Cliente scegliesse di proseguire ugualmente, il laboratorio declina ogni responsabilità sui risultati che potrebbero essere influenzati dallo scostamento.

Il presente rapporto di prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto a prova; non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta da Lachiver Alimenti. I campioni alimentari e non sono conservati per 20 giorni dalla data di campionamento/ritiro; i campioni di acqua sono conservati per 14 giorni dalla data di campionamento/ritiro; i tamponi/spugne di superficie, gli ammendanti ed i compost sono conservati per 10 giorni dalla data di campionamento/ritiro; i controcampioni ufficiali e i campioni oggetto di contestazione legale sono conservati per 6 mesi dalla data di campionamento/ritiro. Le registrazioni delle prove sono conservate per 5 anni e i rapporti di prova per 10 anni.

Documento con firma digitale ai sensi della normativa vigente.

MR 12.00.09 Rev. 6

Pagina 1 di 1

LACHIVER ALIMENTI SRL

Azienda con sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2015 Certificato CSQA n. 173
Sede legale ed amministrativa: Via Liguria, 26/28 - 37060 Sona (VR) - Tel. 045/595764
Cod. fisc./p.iva IT01324010238 - Capitale sociale €40.000 i.v. - Iscritta al REA di VR n° 173671
<http://www.lachiveralimenti.com> - E mail: segreteria@lachiveralimenti.com