

Note alla compilazione del Modulo di Accompagnamento dopo aver inserito i dati anagrafici

1. Indicare nella **'griglia grigia'** la tipologia ed il numero dei campioni inviati;

Serie	Matrice	N° Campioni	ID Campione	Data Prelievo	Lotto di Produzione Data di Scadenza
A	Latte	1	Massa	19/06/2016	
B	Formaggio	1	Erborinato	18/06/2016	
C	Formaggio	1	Toma stagionata	18/06/2015	
D					
E					

2. Riportare la **lettera della serie relativa** al campione nella colonna a sinistra delle tabelle sottostanti relative all'elenco delle analisi;

Serie	Matrice	N° Campioni	ID Campione	Data Prelievo	Lotto di Produzione Data di Scadenza
A	Latte	1	Massa	19/06/2016	
B	Formaggio	1	Erborinato	18/06/2016	
C	Formaggio	1	Toma stagionata	18/06/2015	
D					

Serie	ID	Denominazione della Prova	Metodo di Prova	Sub
	24	Acidità titolabile (su latte e derivati) *	DM 21/04/1986 n. 18 GU 02/10/1986	no
	25	Acqua libera (aw) *	ISO 21807:2004	no
	26	Azoto solubile *	DM 21/04/1986 n. 18 GU 02/10/1986	no
A	27	Carboidrati *	Calcolo	no
	28	Caseina *	FIL IDF 029-2, 2004/ISO 17996-2	no
	29	Ceneri	DM 21/04/1986 GU SO n° 229 02/10/1986	no
	30	Dichiarazione Etichetta Nutrizionale Reg. UE 1169/2011 (umidità, proteine, grasso, ceneri, carboidrati, Kcal, Kjoule, Acidi Grassi Saturi e Insaturi, cloruri, zuccheri totali)	V. Singole prove	no
	31	Fosfatasi *	FIL IDF 082:2004 RM/ISO/TS 6090	no
B - C	32	Grasso (su formaggio e formaggio fuso)	ISO 1735/IDF 005B:2004	no
	33	Grasso (su latte)	ISO 1211/IDF 001:2010	no
	35	Lattosio (e galattosio) *	Metodo Interno (Enzimatico)	si
B	36	Materia secca (su formaggio e formaggio fuso)	ISO 5534/IDF 04:2004	no
	37	Materia secca (su latte)	IDF 021B:1987	no
	38	Macro e Micro elementi *	Metodo Interno (ICP Massa)	si
	39	Perossidasi *	DM AT DEC. CEE 180/1991	no
	40	pH *	Metodo Interno Po8	no
	41	PCB (bassa risoluzione) *	Metodo Interno (Gascromatografo)	si
	42	PCB e PCB Diossina simili (alta risoluzione) *	Metodo Interno (Magnetomassa)	si
	43	Proteine grezze	ISO 8968-1:2014 (IDF 20-1:2014)	no
	44	Siero proteine *	Metodo Interno P36	no

3. **Crocettare le Condizioni del Contratto e firmare il Modulo di Accompagnamento**

FAC SIMILE

Modulo Accompagnamento Campioni

LATTE e DERIVATI – analisi con metodo AUTOMATICO, CHIMICO, ELISA

Proprietario: Az. Agr. Mario Rossi Indirizzo: Via Betulla, 19
 CAP: 10144 Comune: TORINO Prov: (TO) P.I. 12345678910 C.F. 80020001089 Cod. ASL: 125TO127
 Cell.: 333/1112225; e-mail: mariorossi@gmail.it; PEC: mrossi@legalmail.fr
 Fatturatore a (se diverso da proprietario): _____ Indirizzo: _____
 CAP: _____ Comune: _____ Prov: (____) P.I. _____ C.F. _____
 Tecnico inviante: Massimo Pollino e-mail (tecnico): massimopollino@tin.fr
 Progetto: _____ protocollo cliente: _____

Serie	Matrice	N° Campioni	ID Campione	Data Prelievo	Lotto di Produzione Data di Scadenza
A	Latte	1	Massa	19/06/2016	
B	Formaggio	1	Erborinato	18/06/2016	
C	Formaggio	1	Toma stagionata	18/06/2015	
D					
E					

Latte bovino Latte ovino Latte caprino Latte bufalino Latte asinino

CAMPIONE CON CONSERVANTE SI NO

ANALISI RICHIESTE

SETTORE AUTOMATICO

Serie	ID	Denominazione della Prova	Metodo di Prova	Sub
A	1	Acidi grassi saturi e insaturi (<i>profilo</i>) *	Metodo Interno	no
	2	Carica Batterica (<i>latte vaccino</i>)	Metodo Interno P09	no
	3	Carica Batterica (<i>altre specie</i>) *	Metodo Interno P65	no
	4	Caseina (<i>latte vaccino</i>)	Metodo Interno P25	no
	5	Caseina (<i>altre specie</i>) *	Metodo Interno P79	no
A	6	Carica Batterica, Cellule Somatiche, Grasso, Proteine, Lattosio	v. singole prove	no
	7-8	Cellule somatiche	UNI EN ISO 13366-2:2007	no
	9	Cloruri *	Metodo Interno, calcolo	no
	10	Crioscopia	UNI EN ISO 5764:2009	no
	11	Crioscopia IR *	Metodo Interno P48	no
	12	Grasso	ISO 9622 / IDF 141:2013	no
	13	Grasso, Proteine, Lattosio (GPL)	v. singole prove	no
	14	Indice Caseinico *	Calcolo	no
A	34	Inibenti	AOAC Delvotest SP NT n° 011102 2014	no
	15	Lattosio	ISO 9622 / IDF 141:2013	no
	16	Proteine	ISO 9622 / IDF 141:2013	no
	17	Residuo secco magro *	Calcolo	no
	18	Urea *	Metodo Interno P27	no

*: prova NON accreditata ACCREDIA; Sub: prova effettuata in Subappalto

ELISA

Serie	ID	Denominazione della Prova	Metodo di Prova	Sub
A	19	Aflatossina M ₁	UNI EN ISO 14675:2003 (IDF 186:2003)	no
	20	Diagnosi gravidanza eseguita sui campioni CC.FF. *	Metodo Interno P90	no
	21	Diagnosi gravidanza eseguita su altri campioni *	Metodo Interno P90	no
	22	Paratubercolosi eseguita sui campioni CC.FF. *	Metodo Interno P88	no
	23	Paratubercolosi eseguita su altri campioni *	Metodo Interno P88	no

*: prova NON accreditata ACCREDIA; Sub: prova effettuata in Subappalto

FAC SIMILE

Modulo Accompagnamento Campioni

ANALISI RICHIESTE

SETTORE CHIMICO

Serie	ID	Denominazione della Prova	Metodo di Prova	Sub
	24	Acidità titolabile (su latte e derivati) *	DM 21/04/1986 n. 18 GU 02/10/1986	no
	25	Acqua libera (aw) *	ISO 21807:2004	no
	26	Azoto solubile *	DM 21/04/1986 n. 18 GU 02/10/1986	no
A	27	Carboidrati *	Calcolo	no
	28	Caseina *	FIL IDF 029-2, 2004/ISO 17996-2	no
	29	Ceneri	DM 21/04/1986 GU SO n° 229 02/10/1986	no
	30	Dichiarazione Etichetta Nutrizionale Reg. UE 1169/2011 (umidità, proteine, grasso, ceneri, carboidrati, Kcal, Kjoule, Acidi Grassi Saturi e Insaturi, cloruri, zuccheri totali)	V. Singole prove	no
	31	Fosfatasi *	FIL IDF 082:2004 RM/ISO/TS 6090	no
B - C	32	Grasso (su formaggio e formaggio fuso)	ISO 1735/IDF 005B:2004	no
	33	Grasso (su latte)	ISO 1211/IDF 001:2010	no
	35	Lattosio (e galattosio) *	Metodo Interno (Enzimatico)	si
B	36	Materia secca (su formaggio e formaggio fuso)	ISO 5534/IDF 04:2004	no
	37	Materia secca (su latte)	IDF 021B:1987	no
	38	Macro e Micro elementi *	Metodo Interno (ICP Massa)	si
	39	Perossidasi *	DM AT DEC. CEE 180/1991	no
	40	pH *	Metodo Interno Po8	no
	41	PCB (bassa risoluzione) *	Metodo Interno (Gascromatografo)	si
	42	PCB e PCB Diossina simili (alta risoluzione) *	Metodo Interno (Magnetomassa)	si
D	43	Proteine grezze	ISO 8968-1:2014 (IDF 20-1:2014)	no
	44	Siero proteine *	Metodo Interno P36	no

*: prova NON accreditata ACCREDIA; Sub: prova effettuata in Subappalto

FOODSCAN

Serie	ID	Denominazione della Prova	Metodo di Prova	Sub
B - C	45	Grasso, Materia Secca, Proteine grezze	Metodo Interno P68	no
B - C		Sali, Umidità *	Metodo Interno P68	no

*: prova NON accreditata ACCREDIA; Sub: prova effettuata in Subappalto

Il Cliente accetta i metodi analitici del Laboratorio Analisi ARAP dichiara di aver preso visione del listino prezzi in vigore. Modalità di prelievo e conservazione del campione sono descritte nella Carta dei Servizi a disposizione del Cliente. Considerata la deperibilità del materiale da sottoporre a prova, il campione non sarà restituito al Cliente. Nell'accettare il campione, il Laboratorio controllerà lo stato di conservazione dello stesso: se il campione non sarà ritenuto idoneo, il Laboratorio potrà rifiutare l'analisi o attuarla con riserva. Qualora i tempi di analisi cadano in giorni non feriali e il metodo di prova non lo vieti, i campioni potranno essere congelati in attesa di analisi.

Il Cliente autorizza l'esecuzione delle prove in subappalto (vedi carta dei servizi) - Il Laboratorio si assume la responsabilità per le prove effettuate in subappalto.

Il Cliente accetta i tempi di evasione del contratto (vedi carta dei servizi). Il Laboratorio Centro Latte, in qualità di Titolare del Trattamento dei dati personali e sensibili sopra riportati (T.U. 01/01/04 - D.Lgs. 196/2003), dichiara che tali dati saranno utilizzati esclusivamente per scopi inerenti il presente contratto. Inoltre, ai fini della tutela della privacy, non si comunicano esiti telefonicamente. Firmando il presente modulo si dà al Laboratorio Analisi ARAP il consenso tecnico, di natura obbligatoria, al trattamento dei dati sopra riportati (T.U. 01/01/04 - D.Lgs. 196/2003).

Per quanto riguarda le tempistiche di analisi, la comunicazione del dato, l'invio e/o la disponibilità del Rapporto di Prova si fa riferimento alle condizioni dettagliate nella Carta dei Servizi (<http://arapiemonte.it/index.php/pagine/laboratorio-analisi/>) ai paragrafi TEMPI DI EVASIONE DEL CONTRATTO e MODALITA' DI TRASMISSIONE DEI RAPPORTI DI PROVA della quale il Cliente dichiara di aver preso visione e di accettarne le specifiche.

Firma del richiedente: Mario Rossi

SPAZIO RISERVATO AL CENTRO LATTE

Pervenuto in Laboratorio il ____/____/____; Contenitore sterile SI NO; Contenitore integro SI NO;

Temperatura al ricevimento:°C CONFORME (0°C - 9°C) (prodotti lattiero-caseari) NON CONFORME

Campionamento Conservazione Trasporto a carico del Committente PROTOCOLLO N. _____

Verifica campioni secondo procedura (G15) Quantità conforme: SI NO Firma operatore: _____