



Segue / Follows

Rapporto di Prova n° / Test Report n° 17LA10190

Prova / Test Metodo / Method	U.M. M.U.	Risultato Result
<b>Screening GC-MS (semiquantitativo) - Estrazione con solvente organico</b> GC-MS Screening (semiquantitative) - organic solvent extraction MCA004:2010 rev.01		<b>See note 2</b>
<b>Screening SPME/GC-MS (semiquantitativo)</b> SPME GC-MS screening (semiquantitative) MCA088:2011 rev.01	*	<b>See note 2</b>
<b>Conteggio dei batteri</b> Enumeration of bacteria UNI ISO 8784-1:2015	UFC/g	<b>&lt; 10</b>
<b>Conta totale di Muffe e Lieviti</b> Yeast and moulds MCA323:2015 (rif. UNI ISO 8784-1:2010)	* UFC/g	<b>&lt; 10</b>
<b>Conta Enterobacteriaceae</b> Enterobacteriaceae MCA016:2010 rev.01 (rif. ISO 21528-2:2004)	* UFC/g	<b>&lt; 10</b>
<b>Ricerca Salmonella spp.</b> Salmonella spp. MCA020:2010 rev.01 (rif. UNI EN ISO 6579:2008)	* / 5g	<b>assenza-absence</b>
<b>Conta Stafilococchi coagulasi positivi</b> Staphylococci coagulase positive MCA018:2010 rev.01 (rif. UNI EN ISO 6881-1:2004)	* UFC/g	<b>&lt; 10</b>
<b>Clostridi Solfito-riduttori (spore + forme vegetative)</b> Clostridia - spores + vegetative forms MCA021:2010 rev.01 (ISO 15213:2003)	* UFC/g	<b>&lt; 10</b>

Segue / Follows

Rapporto di Prova n° / Test Report n° 17LA10190

**Prova / Test**

Metodo / Method

**U.M.**

M.U.

**Risultato**

Result

**NOTE TECNICHE / TECHNICAL NOTES**

Note 1:

**ANALISI SENSORIALE**

La prova è stata condotta a  $(23 \pm 2)$  °C per 48h con i seguenti alimenti: acqua, burro, cioccolato, biscotti.

Secondo la UNI EN 1230-1 le condizioni di prova sono  $(23 \pm 2)$  °C per 24h senza alimenti.

La scala di valori è strutturata come segue:

0: nessun odore o nessun retrogusto percettibile;

1: odore o retrogusto appena percettibile (difficile da definire);

2: odore o retrogusto debole;

3: odore o retrogusto chiaro;

4: odore o retrogusto intenso.

**SENSORY ANALYSIS**

The test was performed at  $(23 \pm 2)$  °C for 48h with foodstuffs: water, butter, chocolate, biscuits.

Test conditions according to UNI EN 1230-1 are: 24h maintained at  $(23 \pm 2)$  °C without foodstuffs.

The range of values is structured as follows:

0: no perceptible off-flavour or odour;

1: just perceptible off-flavour or odour (difficult to define);

2: weak off-flavour or odour;

3: clear off-flavour or odour;

4: strong off-flavour or odour.

Note 2:

Dallo screening HS-GC/MS e dallo screening SPME-GC/MS non si è rilevata nessuna sostanza potenzialmente pericolosa per la salute umana.

Dallo screening GC/MS si rilevano le sostanze riportate in Tabella.

Screening HS-GC/MS and SPME-GC/MS has not detected any substances potentially dangerous to human health.

Screening GC/MS has detected the substances listed in the Table.

Il presente rapporto di prova è stato firmato digitalmente in accordo con le normative vigenti.

This test report has been digitally signed, according to the current legislation.

I risultati riportati nel presente rapporto di prova sono riferiti esclusivamente al campione sottoposto a prova. Il presente rapporto non può essere riprodotto parzialmente salvo scritta approvazione da parte del laboratorio.

Results reported in this test report are referred exclusively to the sample analysed by the laboratory. This test report can not be reproduced partially, unless specified by the laboratory by written authorisation.

Quando il risultato è espresso come 'inferiore a (<)' il laboratorio intende che il risultato è inferiore al limite di quantificazione (LOQ) verificato.

When the result is indicated as 'lower than (<)' the laboratory means that the result is under the verified limit of quantification LOQ.

Le prove contrassegnate dal simbolo asterisco NON sono accreditate ACCREDIA. \*

Tests marked with star, are not accredited by ACCREDIA.

Tabella: Sostanze rilevate dallo Screening GC/MS  
Table: Substances detected by Screening GC/MS

Substances	CAS	Probability %	Quantity mg/kg	Quantity mg/kgfood
16-Hentriacontanone*	502-73-8	84	23,2	0,443
16-Tritriacontanone*	15740-35-9	N/A	39,4	0,752
18-Pentatriacontanone*	504-53-0	78	18,2	0,348

\*Deriva dall'idrolisi dell'alchil-chetene dimero, sostanza autorizzata con limite di migrazione di 5 mg/kgfood, come previsto da XXXVI Raccomandazione tedesca "Papiere, Kartons und Pappen für den lebensmittelkontakt (BfR)".

\*Derived from the hydrolysis of the alkyl ketene dimer, a substance authorized with a limit of migration of 5 mg/kgfood, according to XXXVI Recommendation of German BfR, "Papiere, Kartons und Pappen für den lebensmittelkontakt (BfR)".

**Rapporto di Prova Firmato Digitalmente**  
Digitally Signed Test Report

**Dr. Cristina Lugli**

Ordine dei Chimici della Toscana - N° 1695 Sez. A Chimico