



PROGETTO ALIMENTI srl

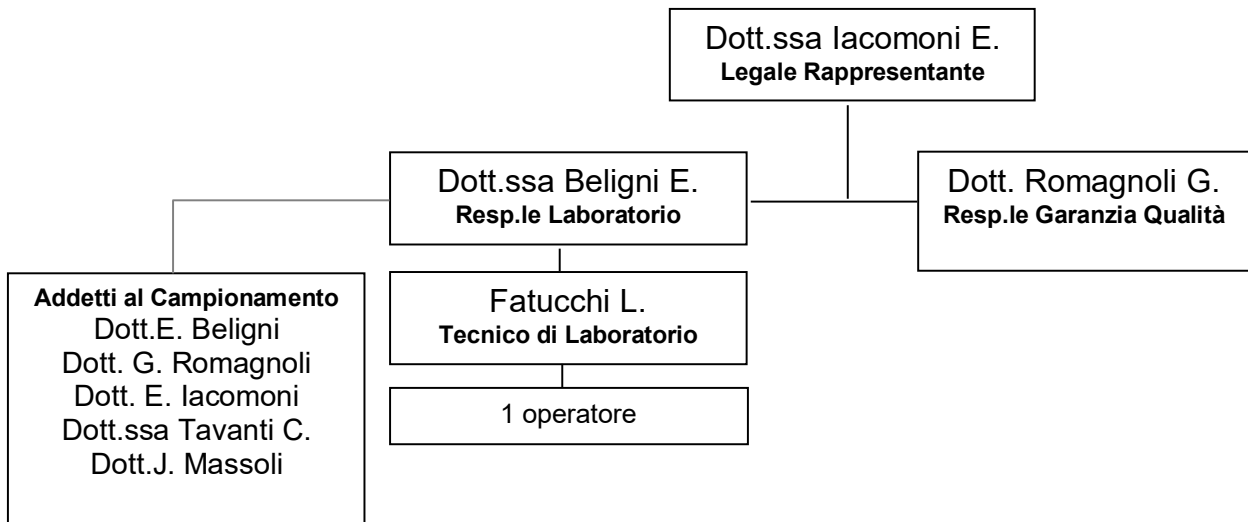
- Laboratorio analisi
  - Igiene e qualità dei prodotti alimentari
  - HACCP
  - Autocontrollo
- Strada C,40 S.Zeno  
52100 Arezzo  
Italy  
Tel e Fax 0575 959633



LAB N° 0794 L

## CARTA DEI SERVIZI

### 1. ORGANIGRAMMA



### 2. COLLABORATORI

**Dott.ssa Pedone R.** Biologo – Project manager – standard di certificazione food – consulenza alle aziende e formazione

**Dott.ssa Tavanti C.** Biologo - consulenza alle aziende e formazione

**Dott. Massoli J.** Agronomo - standard di certificazione food – consulenza alle aziende

### 3. ATTIVITA' DI LABORATORIO

Il laboratorio risulta iscritto nell'elenco della Regione Toscana per le analisi in Autocontrollo delle Industrie Alimentari N°011 D.G.R.T. 1859 del 19.04.07 ed ha acquisito l'accreditamento secondo la norma Uni En Iso 17025:18 con *Accredia*.



<b>ELENCO PROVE</b>		
<b>MATRICE</b>	<b>ALIMENTI</b>	
PARAMETRI	Metodo	u.m.
Carica microbica 30°C	UNI EN ISO 4833-1:2013	UFC/g
*Coliformi a 30°C	UNI EN ISO 4832:2006	UFC/g
Enterobatteriaceae 37°C	ISO 21528-2:2017	UFC/g
E.coli	AFNOR 3M 01/08-06/01	UFC/g
Stafilococchi coag. positivi	AFNOR 3M 01/9-04/03 A	UFC/g
Batteri solfito riduttori	ISO 15213 : 2003	UFC/g
Bacillus cereus presunto	AFNOR BRD 07/26-03/19	UFC/g
*Muffe e lieviti	ISO 21527-1:2008	UFC/g
Salmonella spp.	UNI EN ISO 6579-1:2017	/25 g
Listeria m.	AFNOR UNI 03/04 - 04/05	/25 g
Listeria m.	AFNOR UNI 03/05 - 09/06	UFC/g
*Listeria m.	OM 7/12/1993 GU n° 291 13/12/1993 All 3	MPN/g
Batteri Lattici Mesofili	ISO 15214:1998	UFC/g

<b>MATRICE</b>	<b>SUPERFICI</b>	
PARAMETRI	Metodo	u.m.
Carica microbica 30°C	ISO 18593:2018+UNI EN ISO 4833-1:2013	UFC/cm <sup>2</sup>
Enterobatteriaceae 37°C	ISO 18593:2018+ISO 21528-2: 2017	UFC/ cm <sup>2</sup>
Salmonella spp	ISO 18593:2018+UNI EN ISO 6579-1:2017	Presenza / assenza/ cm <sup>2</sup>
Listeria m.	ISO 18593:2018+ AFNOR UNI 03/04 - 04/05	Presenza / assenza/ cm <sup>2</sup>
Listeria m.(sponge bag)	ISO 18593:2018+ AFNOR UNI 03/04 - 04/05	Presenza / assenza/ cm <sup>2</sup>

<b>MATRICE</b>	<b>CARCASSE ANIMALI</b>	
PARAMETRI	Metodo	u.m.
Carica microbica 30°C	ISO 17604:2015 +UNI EN ISO 4833-1:2013	UFC/cm <sup>2</sup>
Enterobatteriaceae 37°C	ISO 17604:2015 + ISO 21528-2:2017	UFC/ cm <sup>2</sup>
Salmonella spp	ISO 17604:2015 +UNI EN ISO 6579-1:2017	Presenza / assenza/ 400cm <sup>2</sup>

<b>MATRICE</b>	<b>ACQUE POTABILI</b>	
PARAMETRI	Metodo	u.m.
*Carica microbica a 36°C	UNI EN ISO 6222:2001	UFC/ml
*Carica microbica a 22°C	UNI EN ISO 6222:2001	UFC/ml
<i>Batteri Coliformi</i>	UNI EN ISO 9308-1:2017	UFC/100ml
E.coli	UNI EN ISO 9308-1:2017	UFC/100ml
Enterococchi Intestinali	UNI EN ISO 7899-2:2003	UFC/100ml
*Stafilococco aureo	RAPP. ISTISAN 07/5	UFC/100ml
*Pseudomonas aeruginosa	RAPP. ISTISAN 07/5	UFC/100ml
*Salmonella spp	RAPP. ISTISAN 07/5	UFC/1000ml

<b>MATRICE</b>	<b>ACQUE MINERALI</b>	
PARAMETRI	Metodo	u.m.



*Carica microbica a 37° C	D.M. 10.02.2015	UFC/ml
*Carica microbica a 20-22°C	D.M. 10.02.2015	UFC/ml
*Coliformi	D.M. 10.02.2015	UFC/250ml
*Escherichia coli	D.M. 10.02.2015	UFC/250ml
*Streptococchi fecali	D.M. 10.02.2015	UFC/250ml
*Anaerobi sporigeni solfito-riduttori	D.M. 10.02.2015	UFC/50ml
*Stafilococco aureo	D.M. 10.02.2015	UFC/250ml
*Pseudomonas aeruginosa	D.M. 10.02.2015	UFC/250ml
Conta di Legionella P.	UNI EN ISO 11731:17	<100 ufc/Lt

MATRICE	ALIMENTI
PARAMETRI	Metodo
*PH (carne e prodotti a base di carne)	ISO 2917:1999
*Aw	ISO 18787:2017

(\*)PROVA NON ACCREDITATA ACCREDIA

### TEMPI DI RISPOSTA

I risultati sono disponibili normalmente dopo sette giorni dall'accettazione del campione. L'emissione del Rapporto di Prova verrà effettuata entro 15 giorni dall'accettazione del campione.

Solo in caso di espressa richiesta da parte del cliente, verificati i tempi richiesti dalla metodica applicata, l'emissione del rapporto di prova può essere fatta in tempi più rapidi.

La documentazione inerente alle prove effettuate viene mantenuta in archivio per 4 anni, per quanto riguarda i Rapporti di Prova, la Progetto Alimenti ne garantisce la conservazione per 4 anni.

### MODALITA' DI CAMPIONAMENTO

Qualora le operazioni di campionamento vengono effettuate direttamente dal cliente, Progetto Alimenti è in grado di offrire documentazione in merito alle corrette modalità di campionamento e trasporto dei campioni da sottoporre a prova.

Qualora in occasione dell'effettuazione di campionamento di superfici di aziende alimentari non sia possibile determinare l'area campionata, il risultato verrà espresso considerando l'intera superficie campionata e sarà quindi riferito all'intero tampone riportando la dicitura "ufc/tampone"

### CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Salvo diverso accordo con il cliente Progetto Alimenti, dopo l'esecuzione della prova, procede all'eliminazione del campione.

### SUBAPPALTO

Non viene previsto il subappalto di prove in accreditamento. Il subappalto viene previsto per tutte le prove chimiche (non oggetto di accreditamento) con l'invio di campioni ad un laboratorio Accreditato ed iscritto nel registro dei laboratori autorizzati per l'autocontrollo alimentare, con il quale esiste un rapporto di service. **Progetto Alimenti srl** si assume la responsabilità di questo processo. Il cliente viene informato preventivamente e ne viene richiesta autorizzazione.



PROGETTO ALIMENTI srl

- Laboratorio analisi
  - Igiene e qualità dei prodotti alimentari
  - HACCP
  - Autocontrollo
- Strada C,40 S.Zeno  
52100 Arezzo  
Italy  
Tel e Fax 0575 959633



LAB N° 0794 L

## RDP E DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'

*In linea generale il laboratorio non esprime pareri di conformità. Qualora richiesto dal cliente questi possono essere emessi. Progetto Alimenti esprime tali pareri non sul Rapporto di Prova ma su altro documento ad esso collegato. Nelle dichiarazioni di conformità viene applicata la seguente regola decisionale: in caso di limiti quantitativi si considera conforme un valore che, considerata anche l'incertezza associata al risultato, rientra nel limite individuato.*

## RECLAMI

*Il cliente può effettuare, quando lo ritenga necessario, i propri reclami mediante mail indirizzata al Legale Rappresentante a [info@progettoalimenti.it](mailto:info@progettoalimenti.it)*

### 4. CONSULENZA ALLE AZIENDE

- Studio lay-out produttivo
- Studio processo/prodotto validazione processi di produzione
- Taratura di strumenti di controllo temperatura
- Predisposizione manuali di autocontrollo aziende alimentari
- Predisposizione pratiche riconoscimento CE
- Predisposizione pratiche autorizzative
- Controllo etichette prodotto
- Studi di shelf life prodotto
- Supporto novità normative
- Tecnico di parte in sede di revisione di analisi
- Tecnico di parte in sede di procedimenti giudiziari
- Corsi di aggiornamento addetti alle produzioni di alimenti
- Predisposizione capitolati per prodotti di filiera
- Ricerche e predisposizione documentazione per produzioni DOP e IGP
- Audit fornitori
- Verifiche Ispettive Interne (standard BRC, standard IFS)
- Consulenza certificazione prodotto (UNI EN ISO 22005:2008)
- implementazione standard BRC e IFS

Arezzo 28-02-2020

LR  
Iacomoni Elena

---

RGQ  
Romagnoli Gianni

---