

Spett.
DIVERSEY S.p.A.
Via Philips, 12
20900 Monza (MB)

Rapporto di prova n°: **24LA42138** del **12/11/2024**

Descrizione: **ACQUA DI PISCINA - PISCINA SALO' - VASCA MEDIA**

Campione: **24LA42138**

Verbale di ritiro/campionamento: **26535**

Data inizio prova: **07/11/2024**

Campionamento a cura di: **personale tecnico - Diversey S.p.A.**

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

Matrice: **Acque di piscina**

Data consegna: **07/11/2024**

Data arrivo: **07/11/2024**

Data fine prova: **11/11/2024**

Parametro	U.M.	Risultato	Incertezza	Limite massimo	LQ	LR	Inizio analisi	Fine analisi
Microrganismi vitali a 36°C <i>UNI EN ISO 6222:2001</i>	UFC/ml	8 numero stimato	3 - 16	100		1	07/11/2024	09/11/2024
Microrganismi vitali a 22°C <i>UNI EN ISO 6222:2001</i>	UFC/ml	5 numero stimato	2 - 12	200		1	07/11/2024	11/11/2024
Conta Escherichia coli <i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>	UFC/100 ml	0		0		0	07/11/2024	08/11/2024
Conta Enterococchi intestinali <i>UNI EN ISO 7899-2:2003</i>	UFC/100 ml	0		0		0	07/11/2024	09/11/2024
Conta Stafilococchi patogeni, Staphylococcus aureus <i>Rapporti ISTISAN 2007/5 pag. 188 Met. ISS A 018A</i>	UFC/100 ml	< 1		1		1	07/11/2024	09/11/2024
Conta Pseudomonas aeruginosa <i>UNI EN ISO 16266:2008</i>	UFC/100 ml	< 1		1		1	07/11/2024	09/11/2024
Determinazione dell'indice di permanganato (Ossidabilità) <i>UNI EN ISO 8467:1997</i>	mg/l O ₂	2.12	±0.30			0.50	07/11/2024	08/11/2024
Nitrati <i>ISO 15923-1:2013</i>	mg/l NO ₃	20.0	±3.5			4.0	07/11/2024	11/11/2024

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

L'incertezza di misura associata ai parametri microbiologici sono espressi secondo la norma ISO 8199:2018 (limite inferiore e superiore ad un livello di fiducia al 95% con fattore di copertura k=2).

I risultati dei parametri microbiologici sono espressi secondo la norma ISO 8199:2018.

Quando la piastra non contiene colonie il risultato è espresso come < 1 (UFC/volume di riferimento), nel caso il limite di legge previsto sia 0, il risultato è espresso come 0 (UFC/volume di riferimento); se la piastra contiene da 1 a 2 colonie il risultato è espresso come presente < 3 (UFC/volume di riferimento), mentre se la piastra contiene da 3 a 9 colonie il risultato è espresso come numero stimato (UFC/volume di riferimento).

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 2

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

segue Rapporto di prova n°: **24LA42138** del **12/11/2024**

Descrizione: **ACQUA DI PISCINA - PISCINA SALO' - VASCA MEDIA**

L'incertezza di misura associata ai parametri chimici viene espressa come incertezza estesa (livello di fiducia al 95% con fattore di copertura k=2).

LQ = limite di quantificazione.

LR = limite di rilevabilità.

Note:

Valori in campo eseguiti da tecnico Diversey S.p.A.:

Cloro libero: 1.25 mg/l

Cloro totale: 1.50 mg/l

pH: 7.3

Per il parametro "Determinazione dell'indice di permanganato (Ossidabilità)" il limite massimo è 2 mg/l oltre l'acqua di immissione.

Per il parametro "Nitrati" il limite massimo è 20 mg/l oltre l'acqua di approvvigionamento.

Dichiarazione di conformità:

Limitatamente alle prove eseguite, il campione risulta conforme in quanto i risultati rientrano nei requisiti previsti dall'Atto n.1605/CSR/2003 relativo alla vigilanza delle piscine ad uso natatorio. La conformità dei parametri è stata dichiarata non tenendo conto dell'incertezza di misura.

Fine del rapporto di prova n° **24LA42138**

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 2 di 2

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

Spett.
DIVERSEY S.p.A.
Via Philips, 12
20900 Monza (MB)

Rapporto di prova n°: **24LA42139** del **12/11/2024**

Descrizione: **ACQUA DI PISCINA - PISCINA SALO' - VASCA PICCOLA**

Campione: **24LA42139**

Verbale di ritiro/campionamento: **26535**

Data inizio prova: **07/11/2024**

Campionamento a cura di: **personale tecnico - Diversey S.p.A.**

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

Matrice: **Acque di piscina**

Data consegna: **07/11/2024**

Data arrivo: **07/11/2024**

Data fine prova: **11/11/2024**

Parametro	U.M.	Risultato	Incertezza	Limite massimo	LQ	LR	Inizio analisi Fine analisi
Microrganismi vitali a 36°C <i>UNI EN ISO 6222:2001</i>	UFC/ml	12	6 - 21	100		1	07/11/2024 09/11/2024
Microrganismi vitali a 22°C <i>UNI EN ISO 6222:2001</i>	UFC/ml	9 numero stimato	4 - 17	200		1	07/11/2024 11/11/2024
Conta Escherichia coli <i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>	UFC/100 ml	0		0		0	07/11/2024 08/11/2024
Conta Enterococchi intestinali <i>UNI EN ISO 7899-2:2003</i>	UFC/100 ml	0		0		0	07/11/2024 09/11/2024
Conta Stafilococchi patogeni, Staphylococcus aureus <i>Rapporti ISTISAN 2007/5 pag. 188 Met. ISS A 018A</i>	UFC/100 ml	< 1		1		1	07/11/2024 09/11/2024
Conta Pseudomonas aeruginosa <i>UNI EN ISO 16266:2008</i>	UFC/100 ml	< 1		1		1	07/11/2024 09/11/2024
Determinazione dell'indice di permanganato (Ossidabilità) <i>UNI EN ISO 8467:1997</i>	mg/l O ₂	2.15	±0.31			0.50	07/11/2024 08/11/2024
Nitrati <i>ISO 15923-1:2013</i>	mg/l NO ₃	19.5	±3.5			4.0	07/11/2024 11/11/2024

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

L'incertezza di misura associata ai parametri microbiologici sono espressi secondo la norma ISO 8199:2018 (limite inferiore e superiore ad un livello di fiducia al 95% con fattore di copertura k=2).

I risultati dei parametri microbiologici sono espressi secondo la norma ISO 8199:2018.

Quando la piastra non contiene colonie il risultato è espresso come < 1 (UFC/volume di riferimento), nel caso il limite di legge previsto sia 0, il risultato è espresso come 0 (UFC/volume di riferimento); se la piastra contiene da 1 a 2 colonie il risultato è espresso come presente < 3 (UFC/volume di riferimento), mentre se la piastra contiene da 3 a 9 colonie il risultato è espresso come numero stimato (UFC/volume di riferimento).

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 2

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

segue Rapporto di prova n°: **24LA42139** del **12/11/2024**

Descrizione: **ACQUA DI PISCINA - PISCINA SALO' - VASCA PICCOLA**

L'incertezza di misura associata ai parametri chimici viene espressa come incertezza estesa (livello di fiducia al 95% con fattore di copertura k=2).

LQ = limite di quantificazione.

LR = limite di rilevabilità.

Note:

Valori in campo eseguiti da tecnico Diversey S.p.A.:

Cloro libero: 1.22 mg/l

Cloro totale: 1.49 mg/l

pH: 7.2

Per il parametro "Determinazione dell'indice di permanganato (Ossidabilità)" il limite massimo è 2 mg/l oltre l'acqua di immissione.

Per il parametro "Nitrati" il limite massimo è 20 mg/l oltre l'acqua di approvvigionamento.

Dichiarazione di conformità:

Limitatamente alle prove eseguite, il campione risulta conforme in quanto i risultati rientrano nei requisiti previsti dall'Atto n.1605/CSR/2003 relativo alla vigilanza delle piscine ad uso natatorio. La conformità dei parametri è stata dichiarata non tenendo conto dell'incertezza di misura.

Fine del rapporto di prova n° **24LA42139**

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 2 di 2

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

Spett.
DIVERSEY S.p.A.
Via Philips, 12
20900 Monza (MB)

Rapporto di prova n°: **24LA42137** del **12/11/2024**

Descrizione: **ACQUA DI PISCINA - PISCINA SALO' - VASCA GRANDE**

Campione: **24LA42137**

Verbale di ritiro/campionamento: **26535**

Data inizio prova: **07/11/2024**

Campionamento a cura di: **personale tecnico - Diversey S.p.A.**

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

Matrice: **Acque di piscina**

Data consegna: **07/11/2024**

Data arrivo: **07/11/2024**

Data fine prova: **11/11/2024**

Parametro	U.M.	Risultato	Incertezza	Limite massimo	LQ	LR	Inizio analisi	Fine analisi
<i>Metodo</i>								
Microrganismi vitali a 36°C <i>UNI EN ISO 6222:2001</i>	UFC/ml	6 numero stimato	2 - 13	100		1	07/11/2024	09/11/2024
Microrganismi vitali a 22°C <i>UNI EN ISO 6222:2001</i>	UFC/ml	18	12 - 28	200		1	07/11/2024	11/11/2024
Conta Escherichia coli <i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>	UFC/100 ml	0		0		0	07/11/2024	08/11/2024
Conta Enterococchi intestinali <i>UNI EN ISO 7899-2:2003</i>	UFC/100 ml	0		0		0	07/11/2024	09/11/2024
Conta Stafilococchi patogeni, Staphylococcus aureus <i>Rapporti ISTISAN 2007/5 pag. 188 Met. ISS A 018A</i>	UFC/100 ml	< 1		1		1	07/11/2024	09/11/2024
Conta Pseudomonas aeruginosa <i>UNI EN ISO 16266:2008</i>	UFC/100 ml	< 1		1		1	07/11/2024	09/11/2024
Determinazione dell'indice di permanganato (Ossidabilità) <i>UNI EN ISO 8467:1997</i>	mg/l O ₂	2.12	±0.30			0.50	07/11/2024	08/11/2024
Nitrati <i>ISO 15923-1:2013</i>	mg/l NO ₃	14.5	±2.6			4.0	07/11/2024	11/11/2024

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

L'incertezza di misura associata ai parametri microbiologici sono espressi secondo la norma ISO 8199:2018 (limite inferiore e superiore ad un livello di fiducia al 95% con fattore di copertura k=2).

I risultati dei parametri microbiologici sono espressi secondo la norma ISO 8199:2018.

Quando la piastra non contiene colonie il risultato è espresso come < 1 (UFC/volume di riferimento), nel caso il limite di legge previsto sia 0, il risultato è espresso come 0 (UFC/volume di riferimento); se la piastra contiene da 1 a 2 colonie il risultato è espresso come presente < 3 (UFC/volume di riferimento), mentre se la piastra contiene da 3 a 9 colonie il risultato è espresso come numero stimato (UFC/volume di riferimento).

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 2

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

segue Rapporto di prova n°: **24LA42137** del **12/11/2024**

Descrizione: **ACQUA DI PISCINA - PISCINA SALO' - VASCA GRANDE**

L'incertezza di misura associata ai parametri chimici viene espressa come incertezza estesa (livello di fiducia al 95% con fattore di copertura k=2).

LQ = limite di quantificazione.

LR = limite di rilevabilità.

Note:

Valori in campo eseguiti da tecnico Diversey S.p.A.:

Cloro libero: 1.37 mg/l

Cloro totale: 1.60 mg/l

pH: 7.2

Per il parametro "Determinazione dell'indice di permanganato (Ossidabilità)" il limite massimo è 2 mg/l oltre l'acqua di immissione.

Per il parametro "Nitrati" il limite massimo è 20 mg/l oltre l'acqua di approvvigionamento.

Dichiarazione di conformità:

Limitatamente alle prove eseguite, il campione risulta conforme in quanto i risultati rientrano nei requisiti previsti dall'Atto n.1605/CSR/2003 relativo alla vigilanza delle piscine ad uso natatorio. La conformità dei parametri è stata dichiarata non tenendo conto dell'incertezza di misura.

Fine del rapporto di prova n° **24LA42137**

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 2 di 2

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