

**RAPPORTO DI PROVA n° LM2501919**

Data emissione rapporto: 30/01/2025

Pagina 1 di 1

Committente: Società Cooperativa COOP 80 Dilettantistica

SPETT.LE

**Società Cooperativa COOP 80 Dilettantistica****Via Emilia 9****35043 Monselice PD**

Data Accettazione: 22/01/2025

Campione: Acqua da vasca termale #

Temperatura di prelievo: + 34,6 °C

Campionamento eseguito da: Tecnico Laboratorio

Procedura di campionamento: ISO 19458:2006

Data campionamento: 22/01/2025

Data ricevimento: 22/01/2025

#: Informazione fornita dal cliente/committente.

| DESCRIZIONE ANALISI                                             | U.M.       | RISULTATO | LIMITI               | INIZIO PROVE | FINE PROVE | NOTE |
|-----------------------------------------------------------------|------------|-----------|----------------------|--------------|------------|------|
| <b>Microrganismi coltivabili a 22° C conta</b><br>ISO 6222:1999 | ufc/ml     | 0         | <=200 <sup>(1)</sup> | 22/01/2025   | 25/01/2025 |      |
| <b>Microrganismi coltivabili a 36° C conta</b><br>ISO 6222:1999 | ufc/ml     | 0         | <=100 <sup>(1)</sup> | 22/01/2025   | 24/01/2025 |      |
| <b>Pseudomonas aeruginosa conta</b><br>UNI EN ISO 16266:2008    | ufc/100 ml | 0         | <=1 <sup>(1)</sup>   | 22/01/2025   | 24/01/2025 |      |
| <b>Escherichia coli conta</b><br>ISO 9308-1:2014 / Amd 1:2016   | ufc/100 ml | 0         | 0 <sup>(1)</sup>     | 22/01/2025   | 23/01/2025 |      |
| <b>Stafilococchi patogeni conta</b><br>UNI 10678:1998           | ufc/100 ml | 0         | <=1 <sup>(1)</sup>   | 22/01/2025   | 24/01/2025 |      |
| <b>Enterococchi intestinali conta</b><br>UNI EN ISO 7899-2:2003 | ufc/100 ml | 0         | 0 <sup>(1)</sup>     | 22/01/2025   | 24/01/2025 |      |

<sup>(1)</sup> Specifiche tratte dalla Conferenza Stato Regioni del 16/01/2003.

Iscrizione al Registro dei Laboratori della Regione Lombardia n. 030012314014 dei laboratori autorizzati a svolgere analisi ai fini dell'autocontrollo. I Risultati contenuti nel presente rapporto si riferiscono esclusivamente al/i campione/i provato/i. In caso di campionamento eseguito dal cliente i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto. Il presente rapporto non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del laboratorio Lam Srl. Prove microbiologiche su singola piastra con due diluizioni successive per matrice alimenti e superfici swabs ISO 7218:2007 Amd. 1/2013. Il laboratorio declina ogni responsabilità in merito alle informazioni fornite dal Cliente e riportate nel presente documento.

Copia di file firmato digitalmente

Responsabile Laboratorio  
Dott.ssa Alda Pauletto  
Ordine Biologi  
Albo Professionale n. PLV\_A1526

**FINE RAPPORTO DI PROVA**