

Spett.le

RAPPORTO DI PROVA N° 12/05751

Campionamento effettuato da: Cliente		Trasporto effettuato da: Corriere Cliente	
Data ricevimento campione: 24-07-12		Data inizio prove: 30-07-12	Data fine prove: 07-08-12
Tipo imballaggio: 6 confezioni da 50g		Numero Campioni: 1	
Descrizione campione: Barrette ricoperte cioccolato nero gusti vari (cacao, cocco, nocciola)			
Lotto:	0541/12 (Cocco); 0542/12 (Nocciola), 0543/12 (Cacao)	Produzione del:	//
Scadenza:	03/2013	Campione N°:	//

RISULTATI DELLE PROVE

DETERMINAZIONE	U.M.	Risultati	U	Rec.%	L.R.	L.Q.	METODO
Sorbitolo	% m/m	7,0					RLS/MP/123 rev.0 del 2012 (HPLC-IR)
Maltitolo	% m/m	7,9					RLS/MP/123 rev.0 del 2012 (HPLC-IR)
Glucosio	% m/m	4,7					RLS/MP/096 Rev. 0 del 2007 (enzimatico)
Fruttosio	% m/m	1,7					RLS/MP/096 Rev. 0 del 2007 (enzimatico)
Saccarosio	% m/m	4,5					RLS/MP/096 Rev. 0 del 2007 (enzimatico)
Maltosio	%m/m	6,5					RLS/MP/096 Rev. 0 del 2007 (enzimatico)
Lattosio	% m/m	<L.Q.				0.1	RLS/MP/021 Rev.0 del 2004 (enzimatico)

Fine rapporto di prova

Data di emissione 09-08-12 Lemignano di Collecchio

Il Responsabile di Settore
(Dott. Matteo B. Simon Parisè)

Il Responsabile del Laboratorio
(Dott. ssa Cecilia Porta)

Note:

L.Q.= Limite di Quantificazione; U= incertezza estesa; L.R.= Limite di Rilevabilità; Rec%= Recupero percentuale "+" indica che il recupero è stato applicato al risultato.

AUTORIZZAZIONE PER ANALISI IN AUTOCONTROLLO DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA: N° 008/PR/006

L'incertezza estesa (U) calcolata sui risultati delle prove viene riportata solo se influenza la validità o l'impiego dei risultati o quando viene richiesta dal Cliente. Per le prove chimico-strumentali il fattore di copertura K per il calcolo dell'incertezza stimata è pari a 2 che dà un livello di fiducia approssimativamente del 95%. Per le prove microbiologiche sono indicati il limite inferiore e superiore dell'incertezza con livello di probabilità del 95% K=2.
 Il presente rapporto di prova si riferisce esclusivamente al campione (o ai campioni) provato. Quando possibile, il controcampione viene conservato al massimo 15 giorni dalla data di emissione del Rapporto di Prova. La riproduzione del presente rapporto di prova deve essere integrale salvo approvazione del laboratorio di prova.

CLIENTE

campione N **12/05751**

DESCRIZIONE **barrette ricoperte cioccolato nero gusti vari (cacao, cocco, nocciola)**

LOTTI 0541/12 (cocco), 0542/12 (nocciola), 0543/12 (cacao)

GLUCOSIO **4,7 %m/m**

MALTOSIO **6,5 %m/m**

tempo (min)	*concentrazione glucosio %	*concentrazione maltosio %	glucosio disponibile %	
0	4,7	6,5	0	digestione acida
20	4,7	6,6	4,7	
40	4,9	6,3	0	
60	5,1	6,2	0	
80	4,9	6,2	0	
0	6,9	5,4	2,2	digestione enzimatica
17	7,7	5,0	0,8	
34	9,8	3,8	2,1	
51	11,1	3,1	1,3	
68	14,9	1,2	3,8	
85	16,7	1,0	1,8	
102	18,6	0,3	1,9	

*dati sperimentali (analisi in HPLC)

