



Spett.
Condominio Forte Procolo
Via Marin Faliero
37138 Verona (VR)

Rapporto di prova n°: **21LA06628** del **31/03/2021**

Descrizione: **ACQUA FREDDA INGRESSO ACQUEDOTTO SCALA CIVICO 55**

Campione: **21LA06628**

Matrice: **Acque destinate al consumo umano**

Verbale di ritiro/campionamento: **2742**

Data campionamento: **26/03/2021**

Data arrivo: **26/03/2021**

Data inizio prova: **26/03/2021**

Data fine prova: **31/03/2021**

Ora campionamento: **09.10**

Campionamento a cura di: **Lachiver Alimenti S.r.l. - Edoardo Montresor**

Modalità di campionamento: **Istruzione operativa 10.01 Rev. 22 ***

Parametro <i>Metodo</i>	U.M.	Risultato	Limite minimo	Limite massimo	LQ	Inizio analisi Fine analisi
* Colore <i>MPI 57/C Rev.0:2020</i>		incolore				26/03/2021 30/03/2021
* Odore <i>MPI 58/C Rev.0:2020</i>		inodore				26/03/2021 30/03/2021
* Sapore <i>MPI 59/C Rev.0:2020</i>		insipore				26/03/2021 30/03/2021
pH <i>MPI 60/C Rev.1:2020</i>	unità pH	8.5	6.5	9.5	4.0	26/03/2021 30/03/2021
Conducibilità elettrica <i>MPI 61/C Rev.1:2020</i>	µS/cm	463		2500	76	26/03/2021 30/03/2021
Determinazione dell'indice di permanganato (Ossidabilità) <i>UNI EN ISO 8467:1997</i>	mg/l O ₂	1.01		5	0.50	26/03/2021 29/03/2021
* Torbidità <i>APAT CNR IRSA 2110 Man. 29 2003</i>	NTU	2.31			0.02	26/03/2021 31/03/2021
Alcalinità totale <i>ISO/TS 15923-2:2017</i>	mg/l CaCO ₃	210			10	26/03/2021 30/03/2021
Durezza <i>ISO/TS 15923-2:2017</i>	°F	30.1			1.0	26/03/2021 30/03/2021
* Residuo fisso a 180°C <i>Rapporti ISTISAN 07/31 2007 Pag. 65 Met ISS.BFA 032</i>	mg/l	329			100	26/03/2021 30/03/2021

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 3

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°: **21LA06628** del **31/03/2021**

Descrizione: **ACQUA FREDDA INGRESSO ACQUEDOTTO SCALA CIVICO 55**

Parametro <i>Metodo</i>	U.M.	Risultato	Limite minimo	Limite massimo	LQ	Inizio analisi Fine analisi
* Ammonio <i>ISO 15923-1:2013</i>	mg/l	< 0.04		0.5	0.04	26/03/2021 31/03/2021
Cloruro <i>ISO 15923-1:2013</i>	mg/l	< 15		250	15	26/03/2021 30/03/2021
Solfati <i>ISO 15923-1:2013</i>	mg/l	< 25		250	25	26/03/2021 30/03/2021
Nitrati <i>ISO 15923-1:2013</i>	mg/l NO ₃	12.6		50	4.0	26/03/2021 31/03/2021
Nitriti <i>ISO 15923-1:2013</i>	mg/l NO ₂	< 0.03		0.5	0.03	26/03/2021 31/03/2021
* Ferro <i>ISO/TS 15923-2:2017</i>	µg/l	< 10		200	10	26/03/2021 31/03/2021
* Manganese <i>ISO/TS 15923-2:2017</i>	µg/l	16		50	10	26/03/2021 31/03/2021
* Fosforo <i>ISO 15923-1:2013</i>	mg/l	< 0.04			0.04	26/03/2021 30/03/2021
# Piombo <i>UNI EN ISO 17294-2:2016</i>	µg/l	▶ 16.9		10		26/03/2021 26/03/2021

▶ I parametri contraddistinti dal simbolo a lato sono fuori limite.

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

LQ (Limite di Quantificazione): è la più bassa concentrazione di analita nel campione, che può essere rivelata con accettabile precisione (ripetibilità) e accuratezza in condizioni ben specificate. Si precisa che ogni risultato espresso come '<LQ' non indica, in ogni caso, l'assenza del parametro ricercato nel campione in esame.

Note:

Prova eseguita dal Laboratorio esterno qualificato numero di accreditamento 1055 L.

Dichiarazione di conformità:

Il campione risulta non conforme alla normativa vigente (D.Lgs. N°31/2001 relativo alle acque destinate al consumo umano) per il superamento del limite per il parametro Piombo. La conformità dei parametri è stata dichiarata non tenendo conto dell'incertezza di misura.

Fine del rapporto di prova n° **21LA06628**

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 3

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°: **21LA06628** del **31/03/2021**

Descrizione: **ACQUA FREDDA INGRESSO ACQUEDOTTO SCALA CIVICO 55**

Il Direttore del Laboratorio
Dott.ssa Anna Carlotta Rui



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 3 di 3

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