

**Data Emissione** 12/11/2025  
**N° Accettazione** 25FI0024535-001

Spett.  
**AZIENDA AGRICOLA FRACASSO**  
**P.A.LODOVICO**  
VIA L.M. BIANCHINI,34  
45100 ROVIGO (RO)

## RAPPORTO DI PROVA N° 25LB0135009

<b>Campione</b>	PASTA ARTIGIANALE DI SEMOLA DI GRANO DURO INTEGRALE
<b>Confezione</b>	Scatola cartone
<b>Scadenza</b>	08/07/2028
<b>Campionato da</b>	Cliente
<b>Ritiro/consegna da</b>	Cliente
<b>Conservazione</b>	Buona
<b>Data campionamento</b>	21/10/2025
<b>Data arrivo</b>	21/10/2025
<b>T. Arrivo (°C)</b>	+18,8
<b>Data inizio prove</b>	21/10/2025
<b>Data fine prove</b>	28/10/2025
<b>Riferimenti</b>	RACCOLTO ANNO 2025 CAMPO LA COLOMBARA NUMERO 1

## RISULTATI DELLE PROVE

Prova Metodo di prova	U.M.	Valore	U	R%	L.Legge	LQ	LR	Data fine prova
UMIDITÀ Reg CE 824/2000 19/04/2000 GU CE L100/31 20/04/2000 All IV	g/100g	<b>8,21</b>	±0,38		12,50			22/10/2025
CENERI Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 77	g/100g	<b>1,34</b>	±0,11					22/10/2025
VALORE ENERGETICO (da calcolo) Reg UE 1169/2011 25/10/2011 GU UE L 304/18 22/11/2011 All I e XIV + Reg CE 824/2000 19/04/2000 GU CE L100 20/04/2000 All IV + Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 77 + ISO 1871:2009 + Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 41 Met A + AOAC 985.29 1986								
	kJ/100g	<b>1.477</b>	±54					27/10/2025
	kcal/100g	<b>350</b>	±13					27/10/2025
GRASSI Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 41 Met A	g/100g	<b>2,1</b>	±0,2					27/10/2025
ACIDI GRASSI SATURI MI 1634 rev 5 2025	g/100g	<b>0,6</b>						28/10/2025
CARBOIDRATI (da calcolo) Reg CE 824/2000 19/04/2000 GU CE L100/31 20/04/2000 All IV + Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 77 + ISO 1871:2009 + Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 41 Met A + AOAC 985.29 1986	g/100g	<b>61,2</b>	±2,5					27/10/2025
ZUCCHERI (da calcolo) (°) MI 2362 rev 2 2025	g/100g	<b>2,8</b>	±0,7					27/10/2025
Fruttosio MI 2362 rev 2 2025	g/100g	<b>0,4</b>	±0,1			0,1		27/10/2025
Glucosio MI 2362 rev 2 2025	g/100g	<b>0,6</b>	±0,2			0,1		27/10/2025
Galattosio MI 2362 rev 2 2025	g/100g	<b>&lt; 0,1</b>				0,1		27/10/2025
Saccarosio MI 2362 rev 2 2025	g/100g	<b>0,5</b>	±0,1			0,1		27/10/2025
Maltosio MI 2362 rev 2 2025	g/100g	<b>1,3</b>	±0,3			0,1		27/10/2025
Lattosio MI 2362 rev 2 2025	g/100g	<b>&lt; 0,1</b>				0,1		27/10/2025

**RAPPORTO DI PROVA N° 25LB0135009**

Prova Metodo di prova	U.M.	Valore	U	R%	L.Legge	LQ	LR	Data fine prova
FIBRA ALIMENTARE (HMWF) AOAC 985.29 1986	g/100g	<b>11,5</b>	±0,4					27/10/2025
PROTEINE (Nx6,25) ISO 1871:2009	g/100g	<b>15,7</b>	±1,9					27/10/2025
SALE (Sodio x 2,5) EVS EN 13805:2014 + UNI EN 16943:2017	g/100g	<b>0,01</b>						25/10/2025

**Dichiarazione di conformità**

I risultati delle prove rientrano nei limiti di legge stabiliti dalla normativa vigente, ove previsti.  
Per valutare la conformità ai limiti di legge per le prove analizzate il Laboratorio non considera l'incertezza di misura associata al risultato come stabilito dalla regola decisionale riportata al paragrafo "Informazioni aggiuntive", ove non presenti specifiche disposizioni normative e/o documenti di riferimento vigenti.

**Note alle prove**

ZUCCHERI (da calcolo) (°): zuccheri ottenuti dalla somma di Fruttosio, Glucosio, Galattosio, Saccarosio, Maltosio, Lattosio

**Riferimenti Normativi**

UMIDITÀ: DPR N. 187/2001 Capo II Art 6 s.m.i. - Caratteristica riferita alla Pasta di semola di grano duro

**Informazioni fornite dal Cliente**

Campione: PASTA ARTIGIANALE DI SEMOLA DI GRANO DURO INTEGRALE; Confezione: Scatola cartone; Scadenza: 08/07/2028; Campionato da: Cliente; Data campionamento: 21/10/2025;

Riferimenti: RACCOLTO ANNO 2025 CAMPO LA COLOMBARA NUMERO 1

**Legenda**

MI: metodo interno, U.M.: unità di misura, U: incertezza di misura (l'incertezza estesa di misura calcolata dal laboratorio è da intendersi con un livello di fiducia di circa 95% e fattore di copertura K pari a 2. Per le prove chimiche e di biologia molecolare viene espressa con un numero massimo di 2 cifre significative, qualora documenti di riferimento definiscano specifiche prescrizioni per l'espressione del risultato di prova associato, l'incertezza segue quanto previsto dal documento di riferimento e potrebbe non essere riportata nel RdP; per le prove microbiologiche, in accordo con la ISO 19036, l'incertezza composta viene considerata pari allo scarto tipo di riproducibilità intralaboratorio), L.Legge: limite di legge, LI: limite interno (non previsto dalla normativa vigente, stabilito dal Laboratorio e/o dal Cliente, valore guida e/o bibliografico, (limite da Manuale di autocontrollo secondo metodica HACCP e/o scheda tecnica del prodotto), R%: recupero medio percentuale (i risultati delle prove si intendono corretti con il fattore di recupero se dichiarato, salvo diversamente specificato dal Laboratorio), LQ: limite di quantificazione, LR: limite di rivelabilità, R-NR: rilevato-non rilevato, LMR: limite massimo di residuo, P-A: presenza-assenza, P.P: punto di prelievo, Valore: risultato di prova (per le prove chimiche e di biologia molecolare viene espresso con un numero di cifre decimali compatibili con quelle dell'incertezza di misura, ove presente; per le prove microbiologiche quantitative in alimenti, il risultato è da considerarsi come stimato quando il valore è  $\geq 4$  UFC/ml e  $< 10$  UFC/ml, oppure  $\geq 40$  UFC/g e  $< 100$  UFC/g. Per le prove microbiologiche quantitative in acque, il risultato è da considerarsi come stimato quando il valore è  $\geq 3$  UFC/ml e  $\leq 9$  UFC/ml). Il risultato delle prove microbiologiche con tecnica di prova "Conta in piastra" e "MPN" viene determinato applicando i calcoli previsti da UNI EN ISO 7218:2024, rispettivamente par. 11.2.7 e par. 11.3.8.

**Informazioni aggiuntive**

Epta Nord srl è iscritto al N°13 nell'elenco della regione Veneto dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari.

Il valore associato alla somma di più prove viene calcolato mediante il criterio del lower bound (L.B.) salvo diversamente specificato dal Laboratorio.

Il laboratorio segue quanto previsto dai documenti di riferimento nel formulare dichiarazioni di conformità dei risultati di prova ad una specifica. Qualora questi non diano indicazioni, il laboratorio non considera l'intervallo definito dall'incertezza estesa (ILAC-G8 par. 4.2.1).

Le prove microbiologiche quantitative sono eseguite su singola replica e due diluizioni consecutive.

I risultati contenuti nel presente Rapporto di Prova si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova; qualora il campionamento sia effettuato dal cliente si riferiscono al campione sottoposto a prova così come ricevuto. Il Laboratorio è responsabile di tutte le informazioni riportate nel presente Rapporto di Prova, ad eccezione delle informazioni fornite dal cliente.

Il Rapporto di Prova non deve essere riprodotto, se non integralmente, senza l'approvazione del Laboratorio.

**Dott.ssa Chim. ELISA BISSACCO**

**Responsabile Prove Chimiche e di Biologia Molecolare**  
Ordine Interprov. Chimici del Veneto n. 741 sez. A dell'Albo  
Firma digitale autorizzata dall'Ordine dei Chimici

**Il Responsabile del Laboratorio**  
Dott.ssa Elisa Bissacco