



- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

**RAPPORTO DI PROVA N° 6806/18**

**Data emissione: 10/09/18**

SPETT.  
Comune di POTENZA  
P.zza Matteotti  
85100 POTENZA (PZ)

Tipo campione: Acqua di Piscina  
Data ricevimento campione: 31/08/2018  
Ubicazione prelievo: Piscina Parco Montereale - POTENZA - PZ  
Data prelievo: 31/08/2018  
Ora: 11:00  
Prelevatore: Ns Personale - Dott. Davide Colangelo  
Procedura di Prelievo: POS 01 Rev.07; POS 02 Rev. 04\*\*  
Produttore: Comune di Potenza  
Lotto / Scadenza: -  
Data Accettazione: 31/08/2018  
Rif. Scheda Prelievo: 03/DC31

**Punto di Prelievo(\*)** Vasca Grande

| Prova Eseguita                                 | Risultato | U.M                  | Metodo                                 | Limiti  | Rif. | Incertezza [LI;LS] | Data inizio Data Fine    |
|--|-----------|----------------------|--|---|------|--------------------|--------------------------|
| pH a 25 °C                                     | 7,4       | unità di pH          | EN ISO 10523:2012                      | [ 6,5 - 7,5 ]                                     | (01) | ±0,2               | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Temperatura                                    | 28,2      | °C                   | APAT CNR IRSA 2100 Man 29 2003         | Vedi Note Legislative                             | (01) | 0,5                | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Misurazione Effettuata in Campo.               |           |                      |  |   |      |                    |                          |
| Azoto Ammoniacale                              | 0,215     | mg/ L                | APAT CNR IRSA 4030 Met A1 Man 29 2003  |   |      | ±0,005             | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Nitrati  | 11,5      | mg/L                 | APAT CNR IRSA 4040 Met A1 Man 29 2003  | ≤ 20 mg/L NO3 oltre l'acqua di Approvvigionamento | (01) | -                  | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Torbidità                                      | 0,521     | NTU                  | APAT CNR IRSA 2110 7.2.2.A Man 29 2003 | ≤ 1,6   | (01) | ±0,042             | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Solidi Sospesi Totali*                         | < 1       | mg/L                 | APAT CNR IRSA 2090 Met B Man 29 2003   | ≤ 4   | (01) | -                  | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Cloro Attivo Libero                            | 0,75      | mg/l Cl <sub>2</sub> | APAT CNR IRSA 4080 Man 29 2003         | [ 0,7 - 1,5 ]                                     | (01) | +/-0.12            | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Cloro Attivo Combinato*                        | 0,15      | mg/l Cl <sub>2</sub> | APAT CNR IRSA 4080 Man 29 2003         | ≤ 0,4   | (01) | -                  | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Acido Isocianurico*                            | 22        | mg/L                 | APAT CNR IRSA 4070 Man 29 2003         | ≤ 75  | (01) | -                  | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Conta di Microrganismi Vitali a 22 °C per 72 h | 160       | u.f.c / ml           | UNI EN ISO 6222:2001                   | ≤ 200   | (01) | [130-180]          | 31/08/2018<br>03/09/2018 |
| Conta di Microrganismi Vitali a 36°C per 48h   | 68        | u.f.c/ ml            | UNI EN ISO 6222:2001                   | ≤ 100   | (01) | [52-84]            | 31/08/2018<br>02/09/2018 |
| Conta di Batteri Coliformi                     | 0/100 ml  | u.f.c./100 ml        | ISO 9308-1:2014/Amd.1:2016             |   |      |                    | 31/08/2018<br>01/09/2018 |



# ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



LAB N° 1129

LABORATORIO ACCREDITATO  
AI SENSI DELLA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC

LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO  
REGIONALE PER L'AUTOCONTROLLO  
N. 17/06/LAB

Laboratorio con sistema di  
qualità certificato secondo la  
norma  
UNI EN ISO 9001:2008

DIRETTORE TECNICO:  
Dott. DAVIDE COLANGELO

- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 6806/18

Data emissione: 10/09/18

Punto di Prelievo(\*) Vasca Grande

| Prova Eseguita                       | Risultato | U.M           | Metodo                     | Limiti | Rif. | Incertezza [LI;LS] | Data inizio Data Fine    |
|--------------------------------------|-----------|---------------|----------------------------|--------|------|--------------------|--------------------------|
| Conta di Escherichia Coli            | 0/100 ml  | u.f.c./100 ml | ISO 9308-1:2014/Amd.1:2016 | 0      | (01) |                    | 31/08/2018<br>01/09/2018 |
| Conta di Stafilococchi Patogeni      | 0/100 ml  | u.f.c./100 ml | UNI 10678:1998             | ≤ 1    | (01) |                    | 31/08/2018<br>02/09/2018 |
| Conta di Pseudomonas Aeruginosa      | 0/100 ml  | u.f.c./100 ml | UNI EN ISO 16266:2008      | ≤ 1    | (01) |                    | 31/08/2018<br>02/09/2018 |
| Conta degli Enterococchi Intestinali | 0/100 ml  | u.f.c./100 ml | UNI EN ISO 7899-2:2003     | 0      | (01) |                    | 31/08/2018<br>02/09/2018 |

(\*) Prova non accreditata da ACCREDIA

(\*\*) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

### Riferimenti / Note Legislative

(01) G.U. n° 51 del 03/03/2003.

Acqua di Immissione: Vasca Coperta : 24 - 32 °C - Vasca Coperta Bambini : 26 - 35 °C - Vasca Scoperta : 18 - 30 °C  
Acqua di Vasca: Vasca Coperta : 24 - 30 °C - Vasca Coperta Bambini : 26 - 32 °C - Vasca Scoperta : 18 - 30 °C

I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio.  
Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio.  
U.M. unità di misura; Rif. = Riferimento secondo Normativa Vigente e/o Valore Bibliografico stabilito in accordo tra Laboratorio e Cliente. N.D. = Non Determinato; L.I. = Limite Inferiore; L.S. = Limite Superiore; m = valore Minimo; M = valore Massimo = numero di unità che costituiscono il campione; c = numero di unità campionarie i cui valori si stimano tra m e M.  
Incertezza=Al risultato delle prove chimiche è associata l'incertezza estesa di misura, espressa in valore naturale e nelle stesse unità di misura, con la probabilità del 95% e un fattore di copertura K=2.  
Per i risultati delle prove microbiologiche, l'incertezza di misura è espressa nelle stesse unità di misura e come intervallo di fiducia, cioè come limite inferiore e superiore all'interno del quale è compreso il valore atteso dell'analisi, con la probabilità del 95% ed un Fattore di copertura K=2.R%= percentuale di recupero, il recupero riportato nel seguente RDP non viene applicato ai risultati riscontrati in analisi. LQ = Limite di rilevabilità per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre. (\*) Come da Piano di Campionamento concordato con il cliente nel contratto in vigore.  
Il valore di ogni parametro si ritiene accettabile se: il valore è uguale o minore a m; il valore è compreso tra m e M, il valore è inferiore a M.  
Condizioni Ambientali di Prelievo: IDONEE (Rif. POL 03/Rev 06) Procedura presentazione dei rapporti di prova.  
\*\*Paragrafo 8.4.3.1 Matrice A: Procedura 5.7 (Terreno A BCYE-Terreno C GVPC) Tabella J.3.

Il Resp. Laboratorio (Microbiologico)

Dott.ssa Natalia Tarantino

Mod. S7 Rev. 03 06/06/2016



Il Direttore Tecnico

Dott. Davide Colangelo

Biologo

Pagina 2 di 2

Sede Legale: Zona industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ) Cod. Fisc. e P. IVA n° 01404740761 - Capitale sociale € 25.823,00 ( i.v.)

Uffici Amministrativi e Laboratorio: Zona Industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ)

Sito internet: [www.ecoalimentasrl.it](http://www.ecoalimentasrl.it) - email: [info@ecoalimentasrl.it](mailto:info@ecoalimentasrl.it) Tel. 0971/99.40.21 - Fax 0971.99.41.82



- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

**RAPPORTO DI PROVA N° 6807/18****Data emissione: 10/09/18**

SPETT.  
Comune di POTENZA  
P.zza Matteotti  
85100 POTENZA (PZ)

**Tipo campione** Acqua di Piscina  
**Data ricevimento campione** 31/08/2018  
**Ubicazione prelievo** Piscina Parco Montereale - POTENZA - PZ  
**Data prelievo** 31/08/2018 **Ora** 11:00

**Prelevatore** Ns Personale - Dott. Davide Colangelo  
**Procedura di Prelievo** POS 01 Rev.07; POS 02 Rev. 04\*\*  
**Produttore** Comune di Potenza  
**Lotto / Scadenza** -  
**Data Accettazione** 31/08/2018  
**Rif. Scheda Prelievo** 03/DC31

**Punto di Prelievo(\*)** Vasca Piccola

| Prova Eseguita                                    | Risultato | U.M                  | Metodo                                    | Limiti  | Rif. | Incertezza [LI;LS] | Data inizio<br>Data Fine |
|---|-----------|----------------------|---|---|------|--------------------|--------------------------|
| pH a 25 °C  | 7,3       | unità di pH          | EN ISO 10523:2012                         | [ 6,5 - 7,5 ]   | (01) | ±0,2               | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Temperatura                                       | 28,5      | °C                   | APAT CNR IRSA 2100 Man<br>29 2003         | Vedi Note<br>Legislative                                    | (01) | 0,5                | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Misurazione Effettuata in Campo.                  |           |                      |   |   |      |                    |                          |
| Azoto Ammoniacale                                 | 0,295     | mg/ L                | APAT CNR IRSA 4030 Met A1<br>Man 29 2003  |   |      | ±0,005             | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Nitrati   | 9,1       | mg/L                 | APAT CNR IRSA 4040 Met A1<br>Man 29 2003  | ≤ 20 mg/L NO3<br>oltre l'acqua di<br>Approvvigiona<br>mento | (01) | -                  | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Torbidità   | 0,521     | NTU                  | APAT CNR IRSA 2110 7.2.2.A<br>Man 29 2003 | ≤ 1,6   | (01) | ±0,042             | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Solidi Sospesi Totali*                            | < 1       | mg/L                 | APAT CNR IRSA 2090 Met B<br>Man 29 2003   | ≤ 4   | (01) | -                  | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Cloro Attivo Libero                               | 0,77      | mg/l Cl <sub>2</sub> | APAT CNR IRSA 4080 Man<br>29 2003         | [ 0,7 - 1,5 ]   | (01) | +/-0.12            | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Cloro Attivo Combinato*                           | 0,20      | mg/l Cl <sub>2</sub> | APAT CNR IRSA 4080 Man<br>29 2003         | ≤ 0,4   | (01) | -                  | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Acido Isocianurico*                               | 15,0      | mg/L                 | APAT CNR IRSA 4070 Man<br>29 2003         | ≤ 75  | (01) | -                  | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Conta di Microrganismi Vitali a 22 °C<br>per 72 h | 170       | u.f.c / ml           | UNI EN ISO 6222:2001                      | ≤ 200   | (01) | [150-200]          | 31/08/2018<br>03/09/2018 |
| Conta di Microrganismi Vitali a 36°C<br>per 48h   | 75        | u.f.c/ ml            | UNI EN ISO 6222:2001                      | ≤ 100   | (01) | [58-91]            | 31/08/2018<br>02/09/2018 |
| Conta di Batteri Coliformi                        | 0/100 ml  | u.f.c./100 ml        | ISO 9308-1:2014/Amd.1:2016                |   |      |                    | 31/08/2018<br>01/09/2018 |



- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 6807/18

Data emissione: 10/09/18

Punto di Prelievo(\*) Vasca Piccola

| Prova Eseguita                       | Risultato | U.M           | Metodo                     | Limiti | Rif. | Incertezza [LI;LS] | Data inizio Data Fine    |
|--------------------------------------|-----------|---------------|----------------------------|--------|------|--------------------|--------------------------|
| Conta di Escherichia Coli            | 0/100 ml  | u.f.c./100 ml | ISO 9308-1:2014/Amd.1:2016 | 0      | (01) |                    | 31/08/2018<br>01/09/2018 |
| Conta di Stafilococchi Patogeni      | 0/100 ml  | u.f.c./100 ml | UNI 10678:1998             | ≤ 1    | (01) |                    | 31/08/2018<br>02/09/2018 |
| Conta di Pseudomonas Aeruginosa      | 0/100 ml  | u.f.c./100 ml | UNI EN ISO 16266:2008      | ≤ 1    | (01) |                    | 31/08/2018<br>02/09/2018 |
| Conta degli Enterococchi Intestinali | 0/100 ml  | u.f.c./100 ml | UNI EN ISO 7899-2:2003     | 0      | (01) |                    | 31/08/2018<br>02/09/2018 |

(\*) Prova non accreditata da ACCREDIA

(\*\*) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

#### Riferimenti / Note Legislative

(01) G.U. n° 51 del 03/03/2003.

Acqua di Immissione: Vasca Coperta : 24 - 32 °C - Vasca Coperta Bambini : 26 - 35 °C - Vasca Scoperta : 18 - 30 °C

Acqua di Vasca: Vasca Coperta : 24 - 30 °C - Vasca Coperta Bambini : 26 - 32 °C - Vasca Scoperta : 18 - 30 °C

I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio.

Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio.

U.M. unità di misura; Rif. = Riferimento secondo Normativa Vigente e/o Valore Bibliografico stabilito in accordo tra Laboratorio e Cliente. N.D. = Non Determinato; L.I. = Limite Inferiore; L.S. = Limite Superiore; m = valore Minimo; M = valore Massimo = numero di unità che costituiscono il campione; c = numero di

unità campionarie i cui valori si sommano tra m e M.

Incertezza=Al risultato delle prove chimiche è associata l'incertezza estesa di misura, espressa in valore naturale e nelle stesse unità di misura, con la probabilità del 95% e un fattore di copertura K=2.

Per i risultati delle prove microbiologiche, l'incertezza di misura è espressa nelle stesse unità di misura e come intervallo di fiducia, cioè come limite inferiore e superiore all'interno del quale è compreso il valore atteso dell'analisi, con la probabilità del 95% ed un Fattore di copertura K=2. R% = percentuale di

recupero, il recupero riportato nel seguente RDP non viene applicato ai risultati riscontrati in analisi. L.Q. = Limite di rilevabilità per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre. (\*) Come da Piano di Campionamento concordato con il cliente nel contratto in vigore.

Il valore di ogni parametro si ritiene accettabile se il valore è uguale o minore a m; il valore è compreso tra m e M, il valore è inferiore a M.

Condizioni Ambientali di Prelievo: IDONEE (Rif. POL 03/Rev.05) Procedura presentazione dei rapporti di prova).

\*\*Paragrafo 8.4.3.1 Matrice A: Procedura 5.7 (Terreno A BCYE-Terreno C GVPC) Tabella J.3.

Il Resp. Laboratorio (Microbiologico)

Dott. ssa Natalia Tarantino



Il Direttore Tecnico

Dott. Davide Colangelo

Biologo

Mod. S7 Rev. 03/06/06/2016

Pagina 2 di 2



- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

**RAPPORTO DI PROVA N° 6804/18****Data emissione: 10/09/18**

SPETT.  
Comune di POTENZA  
P.zza Matteotti  
85100 POTENZA (PZ)

Tipo campione Acqua Destinata al Consumo Umano  
Data ricevimento campione 31/08/2018  
Ubicazione prelievo Piscina Parco Montereale - POTENZA - PZ Data prelievo 31/08/2018 Ora 11:00

Prelevatore Ns Personale - Dott. Davide Colangelo  
Procedura di Prelievo POS 01 Rev.07; POS 02 Rev. 04\*\*  
Produttore Acquedotto Lucano  
Lotto / Scadenza -  
Data Accettazione 31/08/2018  
Rif. Scheda Prelievo 03/DC31

**Punto di Prelievo(\*)** Approvvigionamento Bagno Maschile

| Prova Eseguita                   | Risultato | U.M                  | Metodo                                 | Limiti        | Rif. | Incertezza [L;LS] | Data inizio Data Fine    |
|----------------------------------|-----------|----------------------|--|---------------|------|-------------------|--------------------------|
| pH a 25 °C                       | 7,2       | unità di pH          | EN ISO 10523:2012                      | [ 6,5 - 9,5 ] | (03) | ±0,2              | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Temperatura                      | 18,5      | °C                   | APAT CNR IRSA 2100 Man 29 2003         |               |      | 0,5               | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Misurazione Effettuata in Campo. |           |                      |  |               |      |                   |                          |
| Conducibilità                    | 452       | µS cm <sup>-1</sup>  | APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003         | ≤ 2500        | (03) | ±35               | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Durezza                          | ^13,5^    | °F                   | APAT CNR IRSA 2040 Met B Man 29 2003   | [ 15 - 50 ]   | (03) | 0,8               | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Cloruri                          | 26,5      | mg Cl/L              | APAT CNR IRSA 4090 Met A1 Man 29 2003  | ≤ 250         | (03) | ±0,9              | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Azoto Ammoniacale                | < 0,05    | mg/ L                | APAT CNR IRSA 4030 Met A1 Man 29 2003  | ≤ 0,50        | (03) |                   | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Azoto Nitrico                    | < 0,5     | mg/ L                | APAT CNR IRSA 4040 Met A1 Man 29 2003  | ≤ 50          | (03) |                   | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Azoto Nitroso                    | < 0,05    | mg/ L                | APAT CNR IRSA 4050 Man 29 2003         | ≤ 0,50        | (03) |                   | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Cloro Residuo                    | 0,05      | mg/l Cl <sub>2</sub> | APAT CNR IRSA 4080 Man 29 2003         | ≤ 0,2         | (03) | +/-0.01           | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Odore                            | Inodore   | -                    | APAT CNR IRSA 2050 Man 29 2003         | Inodore       | (03) | -                 | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Torbidità                        | 0,022     | NTU                  | APAT CNR IRSA 2110 7.2.2.A Man 29 2003 | ≤ 1,0         | (03) | ±0,002            | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Sapore                           | Insapore  | -                    | APAT CNR IRSA 2080 Man 29 2003         | Insapore      | (03) | -                 | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Colore                           | Incolore  | -                    | APAT CNR IRSA 2020 Man 29 2003         | Incolore      | (03) | -                 | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Conta di Batteri Coliformi       | 0/100 ml  | u.f.c./100 ml        | ISO 9308-1:2014/Amd.1:2016             | 0             | (03) |                   | 31/08/2018<br>01/09/2018 |



# ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



LAB N° 1129

LABORATORIO ACCREDITATO  
AI SENSI DELLA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC

LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO  
REGIONALE PER L'AUTOCONTROLLO  
N. 17/06/LAB

Laboratorio con sistema di  
qualità certificato secondo la  
norma  
UNI EN ISO 9001:2008

DIRETTORE TECNICO:  
Dott. DAVIDE COLANGELO -

- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 6804/18

Data emissione: 10/09/18

Punto di Prelievo(\*) Approvvigionamento Bagno Maschile

| Prova Eseguita            | Risultato | U.M           | Metodo                     | Limiti | Rif. | Incertezza [LI;LS] | Data inizio Data Fine    |
|---------------------------|-----------|---------------|----------------------------|--------|------|--------------------|--------------------------|
| Conta di Escherichia Coli | 0/100 ml  | u.f.c./100 ml | ISO 9308-1:2014/Amd.1:2016 | 0      | (03) |                    | 31/08/2018<br>01/09/2018 |

(\*\*) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

^ Risultato fuori dai limiti di riferimento

### Riferimenti / Note Legislative

(03) DLgs n. 31 02/02/2001

I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio.  
Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio.  
U.M. unità di misura; Rif. = Riferimento secondo Normativa Vigente e/o Valore Bibliografico stabilito in accordo tra Laboratorio e Cliente. N.D.= Non Determinato; L.I.= Limite Inferiore; L.S.= Limite Superiore; m = valore Minimo; M = valore Massimo = numero di unità che costituiscono il campione; c = numero di unità campionarie i cui valori si stimano tra m e M.  
Incertezza: Ai risultati delle prove chimiche è associata l'incertezza estesa di misura, espressa in valore naturale e nelle stesse unità di misura con la probabilità del 95% e un fattore di copertura K=2.  
Per i risultati delle prove microbiologiche, l'incertezza di misura è espressa nelle stesse unità di misura e come intervallo di fiducia, cioè come limite inferiore e superiore all'interno del quale è compreso il valore atteso dell'analisi, con la probabilità del 95% ed un Fattore di copertura K=2. R%= percentuale di recupero, il recupero riportato nel seguente RDP non viene applicato ai risultati riscontrati in analisi. L.Q. = Limite di rilevabilità per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre. (\*) Come da Piano di Campionamento concordato con il cliente nel contratto in vigore.  
Il valore di ogni parametro si ritiene accettabile se: il valore è uguale o minore a m; il valore è compreso tra m e M; il valore è inferiore a M.  
Condizioni Ambientali di Prelievo: IDONEE (Rif. POL 03/Rev.06) Procedura presentazione dei rapporti di prova.  
\*\*Paragrafo 8.4.3.1 Matrice A: Procedura 5.7 (Terreno A BCYE-Terreno C GVPC) Tabella J.3.

Il Resp. Laboratorio (Microbiologico)

Dott.ssa Natalia Tarantino



Mod. S7 Rev. 03 06/06/2016



Il Direttore Tecnico

Dott. Davide Colangelo

Biologo

Pagina 2 di 2

Sede Legale: Zona industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ) Cod. Fisc. e P. IVA n° 01404740761 - Capitale sociale € 25.823,00 (i.v.)

Uffici Amministrativi e Laboratorio: Zona Industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ)

Sito internet: [www.ecoalimentasrl.it](http://www.ecoalimentasrl.it) - email: [info@ecoalimentasrl.it](mailto:info@ecoalimentasrl.it) Tel. 0971/99.40.21 - Fax 0971.99.41.82



# ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



LAB N° 1129

LABORATORIO ACCREDITATO  
AI SENSI DELLA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC

LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO  
REGIONALE PER L'AUTOCONTROLLO  
N. 17/06/LAB

DIRETTORE TECNICO:  
Dott. DAVIDE COLANGELO -

- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

Laboratorio con sistema di  
qualità certificato secondo la  
norma  
UNI EN ISO 9001:2008

RAPPORTO DI PROVA N° 6805/18

Data emissione: 10/09/18

SPETT.  
Comune di POTENZA  
P.zza Matteotti  
85100 POTENZA (PZ)

Tipo campione Acqua di Piscina  
 Data ricevimento campione 31/08/2018  
 Descrizione campione ACQUA DI IMMISSIONE IN VASCA  
 Ubicazione prelievo Piscina Parco Montereale - POTENZA - PZ

Prelevatore Ns Personale - Dott. Davide Colangelo  
 Procedura di Prelievo POS 01 Rev.07; POS 02 Rev. 04\*\*  
 Produttore Comune di Potenza  
 Lotto / Scadenza -  
 Data Accettazione 31/08/2018  
 Rif. Scheda Prelievo 03/DC31

Data prelievo 31/08/2018

Ora 11:00

| Prova Eseguita                                 | Risultato | U.M                  | Metodo                                 | Limiti  | Rif. | Incertezza [LI;LS] | Data inizio Data Fine    |
|--|-----------|----------------------|--|---|------|--------------------|--------------------------|
| pH a 25 °C                                     | 6,9       | unità di pH          | EN ISO 10523:2012                      | [ 6,5 - 7,5 ]                                     | (01) | ±0,2               | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Temperatura                                    | 20,0      | °C                   | APAT CNR IRSA 2100 Man 29 2003         | Vedi Note Legislative                             | (01) | 0,5                | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Misurazione Effettuata in Campo.               |           |                      |  |   |      |                    |                          |
| Azoto Ammoniacale                              | 0,091     | mg/ L                | APAT CNR IRSA 4030 Met A1 Man 29 2003  |   |      | ±0,005             | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Nitrati  | 5,91      | mg/L                 | APAT CNR IRSA 4040 Met A1 Man 29 2003  | ≤ 20 mg/L NO3 oltre l'acqua di Approvvigionamento | (01) | -                  | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Torbidità                                      | 0,122     | NTU                  | APAT CNR IRSA 2110 7.2.2.A Man 29 2003 | ≤ 1,6   | (01) | ±0,010             | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Solidi Sospesi Totali*                         | < 1       | mg/L                 | APAT CNR IRSA 2090 Met B Man 29 2003   | ≤ 4   | (01) | -                  | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Cloro Attivo Libero                            | 0,82      | mg/l Cl <sub>2</sub> | APAT CNR IRSA 4080 Man 29 2003         | [ 0,7 - 1,5 ]                                     | (01) | +/-0.13            | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Cloro Attivo Combinato*                        | 0,22      | mg/l Cl <sub>2</sub> | APAT CNR IRSA 4080 Man 29 2003         | ≤ 0,4   | (01) | -                  | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Acido Isocianurico*                            | 26,0      | mg/L                 | APAT CNR IRSA 4070 Man 29 2003         | ≤ 75  | (01) | -                  | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Conta di Microrganismi Vitali a 22 °C per 72 h | 120       | u.f.c/ ml            | UNI EN ISO 6222:2001                   | ≤ 200   | (01) | [100-140]          | 31/08/2018<br>03/09/2018 |
| Conta di Microrganismi Vitali a 36°C per 48h   | 32        | u.f.c/ ml            | UNI EN ISO 6222:2001                   | ≤ 100   | (01) | [21-43]            | 31/08/2018<br>02/09/2018 |
| Conta di Batteri Coliformi                     | 0/100 ml  | u.f.c./100 ml        | ISO 9308-1:2014/Amd.1:2016             |   |      |                    | 31/08/2018<br>01/09/2018 |



# ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



LAB N° 1129

LABORATORIO ACCREDITATO  
AI SENSI DELLA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC

LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO  
REGIONALE PER L'AUTOCONTROLLO  
N. 17/06/LAB

Laboratorio con sistema di  
qualità certificato secondo la  
norma  
UNI EN ISO 9001:2008

DIRETTORE TECNICO:  
Dott. DAVIDE COLANGELO -

- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 6805/18

Data emissione: 10/09/18

| Prova Eseguita                       | Risultato | U.M           | Metodo                     | Limiti | Rif. | Incertezza [LI;LS] | Data inizio Data Fine    |
|--------------------------------------|-----------|---------------|----------------------------|--------|------|--------------------|--------------------------|
| Conta di Escherichia Coli            | 0/100 ml  | u.f.c./100 ml | ISO 9308-1:2014/Amd.1:2016 | 0      | (01) |                    | 31/08/2018<br>01/09/2018 |
| Conta di Stafilococchi Patogeni      | 0/100 ml  | u.f.c./100 ml | UNI 10678:1998             | ≤ 1    | (01) |                    | 31/08/2018<br>02/09/2018 |
| Conta di Pseudomonas Aeruginosa      | 0/100 ml  | u.f.c./100 ml | UNI EN ISO 16266:2008      | ≤ 1    | (01) |                    | 31/08/2018<br>02/09/2018 |
| Conta degli Enterococchi Intestinali | 0/100 ml  | u.f.c./100 ml | UNI EN ISO 7899-2:2003     | 0      | (01) |                    | 31/08/2018<br>02/09/2018 |

(\*) Prova non accreditata da ACCREDIA

(\*\*) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

### Riferimenti / Note Legislative

(01) G.U. n° 51 del 03/03/2003.

Acqua di Immissione: Vasca Coperta : 24 - 32 °C - Vasca Coperta Bambini : 26 - 35 °C - Vasca Scoperta : 18 - 30 °C

Acqua di Vasca: Vasca Coperta : 24 - 30 °C - Vasca Coperta Bambini : 26 - 32 °C - Vasca Scoperta : 18 - 30 °C

I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio.  
 Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio.  
 U.M. unità di misura; Rif. = Riferimento secondo Normativa Vigente e/o Valore Bibliografico stabilito in accordo tra Laboratorio e Cliente. N.D. = Non Determinato; L.I. = Limite Inferiore; L.S. = Limite Superiore; m = valore Minimo; M = valore Massimo = numero di unità che costituiscono il campione; c = numero di unità campionarie i cui valori si stimano tra m e M.  
 Incertezza: Ai risultati delle prove chimiche è associata l'incertezza estesa di misura espressa in valore naturale e nelle stesse unità di misura con la probabilità del 95% e un fattore di copertura K=2.  
 Per i risultati delle prove microbiologiche, l'incertezza di misura è espressa nelle stesse unità di misura e come intervallo di fiducia, cioè come limite inferiore e superiore all'interno dei quali è compreso il valore atteso dell'analisi, con la probabilità del 95% ed un Fattore di copertura K=2.R%= percentuale di recupero. Il recupero riportato nel seguente RDP non viene applicato ai risultati riscontrati in analisi. L.Q. = Limite di rilevabilità per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre (\*) Come da Piano di Campionamento concordato con il cliente nel contratto in vigore.  
 Il valore di ogni parametro si ritiene accettabile se: il valore è uguale o minore a m; il valore è compreso tra m e M; il valore è inferiore a M.  
 Condizioni Ambientali di Prelievo: IDONEE (Rif. POL 03/Rev.06) Procedura presentazione dei rapporti di prova.  
 \*\*Paragrafo 8.4.3.1 Matrice A; Procedura 5.7; (Tenere A BCYE; Tenere C GVPC) Tabella J.3.

Il Resp. Laboratorio (Microbiologico)

Dott.ssa Natalia Tarantino

Mod. S7 Rev. 03 06/06/2016



Il Direttore Tecnico

Dott. Davide Colangelo

Biologo

Pagina 2 di 2

Sede Legale: Zona industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ) Cod. Fisc. e P. IVA n° 01404740761 - Capitale sociale € 25.823,00 (i.v.)

Uffici Amministrativi e Laboratorio: Zona Industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ)

Sito internet: [www.ecoalimentasrl.it](http://www.ecoalimentasrl.it) - email: [info@ecoalimentasrl.it](mailto:info@ecoalimentasrl.it) Tel. 0971/99.40.21 - Fax 0971.99.41.82



# ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



LAB N° 1129

LABORATORIO ACCREDITATO  
AI SENSI DELLA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC

LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO  
REGIONALE PER L'AUTOCONTROLLO  
N. 17/06/LAB

Laboratorio con sistema di  
qualità certificato secondo la  
norma  
UNI EN ISO 9001:2008

DIRETTORE TECNICO:  
Dott. DAVIDE COLANGELO -

- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

RAPPORTO DI PROVA N° 6798/18

Data emissione: 10/09/18

SPETT.  
Comune di POTENZA  
P.zza Matteotti  
85100 POTENZA (PZ)

Tipo campione Tamponi su Superfici  
 Data ricevimento campione 31/08/2018  
 Ubicazione prelievo Piscina Parco Montereale - POTENZA - PZ  
 Data prelievo 31/08/2018 Ora 11.00  
 Prelevatore Ns Personale - Dott. Davide Colangelo  
 Procedura di Prelievo Campionamento secondo ISO 18593:2004  
 Lotto / Scadenza -  
 Data Accettazione 31/08/2018  
 Rif. Scheda Prelievo 02/DC31

**Punto di Prelievo(\*)** TRAMPOLINO n.1

| Prova Eseguita           | Risultato | U.M                    | Metodo                               | Data inizio<br>Data Fine |
|--------------------------|-----------|------------------------|--------------------------------------|--------------------------|
| Conta di Lieviti e Muffe | <1        | u.f.c/ cm <sup>2</sup> | ISO 18593:2004 + ISO<br>21527-1:2008 | 31/08/2018<br>05/09/2018 |

Fase: Sanificazione Area:100 cm2 Tecnica:Tampone

**Punto di Prelievo(\*)** TRAMPOLINO n.2

| Prova Eseguita           | Risultato | U.M                    | Metodo                               | Data inizio<br>Data Fine |
|--------------------------|-----------|------------------------|--------------------------------------|--------------------------|
| Conta di Lieviti e Muffe | <1        | u.f.c/ cm <sup>2</sup> | ISO 18593:2004 + ISO<br>21527-1:2008 | 31/08/2018<br>05/09/2018 |

Fase: Sanificazione Area:100 cm2 Tecnica:Tampone

**Punto di Prelievo(\*)** BORDO VASCA LATO SX

| Prova Eseguita           | Risultato | U.M                    | Metodo                               | Data inizio<br>Data Fine |
|--------------------------|-----------|------------------------|--------------------------------------|--------------------------|
| Conta di Lieviti e Muffe | <1        | u.f.c/ cm <sup>2</sup> | ISO 18593:2004 + ISO<br>21527-1:2008 | 31/08/2018<br>05/09/2018 |

Fase: Sanificazione Area:100 cm2 Tecnica:Tampone

**Punto di Prelievo(\*)** BORDO VASCA LATO DX

| Prova Eseguita           | Risultato | U.M                    | Metodo                               | Data inizio<br>Data Fine |
|--------------------------|-----------|------------------------|--------------------------------------|--------------------------|
| Conta di Lieviti e Muffe | <1        | u.f.c/ cm <sup>2</sup> | ISO 18593:2004 + ISO<br>21527-1:2008 | 31/08/2018<br>05/09/2018 |

Fase: Sanificazione Area:100 cm2 Tecnica:Tampone

**Punto di Prelievo(\*)** PAVIMENTO PISCINA

| Prova Eseguita | Risultato | U.M | Metodo | Data inizio<br>Data Fine |
|----------------|-----------|-----|--------|--------------------------|
|----------------|-----------|-----|--------|--------------------------|



# ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



LAB N° 1129

LABORATORIO ACCREDITATO  
AI SENSI DELLA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC

LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO  
REGIONALE PER L'AUTOCONTROLLO  
N. 17/06/LAB

Laboratorio con sistema di  
qualità certificato secondo la  
norma  
UNI EN ISO 9001:2008

DIRETTORE TECNICO:  
Dott. DAVIDE COLANGELO -

- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 6798/18

Data emissione: 10/09/18

Punto di Prelievo(\*) PAVIMENTO PISCINA

| Prova Eseguita           | Risultato | U.M                     | Metodo                               | Data inizio<br>Data Fine |
|--------------------------|-----------|-------------------------|--------------------------------------|--------------------------|
| Conta di Lieviti e Muffe | <1        | u.f.c / cm <sup>2</sup> | ISO 18593:2004 + ISO<br>21527-1:2008 | 31/08/2018<br>05/09/2018 |

Fase: Sanificazione Area: 100 cm<sup>2</sup> Tecnica: Tampone

I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio.  
 Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio.  
 U.M. unità di misura - Rif. = Riferimento secondo Normativa Vigente e/o Valore Bibliografico stabilito in accordo tra Laboratorio e Cliente. N.D.= Non Determinato, L.I.= Limite Inferiore, L.S.= Limite Superiore, m = valore Minimo, M = valore Massimo = numero di unità che costituiscono il campione, c = numero di unità campionarie i cui valori si stimano tra m e M.  
 Incertezza=Al risultati delle prove chimiche è associata l'incertezza estesa di misura, espressa in valore naturale e nelle stesse unità di misura, con la probabilità del 95% e un fattore di copertura K=2.  
 Per i risultati delle prove microbiologiche, l'incertezza di misura è espressa nelle stesse unità di misura e come intervallo di fiducia, cioè come limite inferiore e superiore all'interno dei quali è compreso il valore atteso dell'analisi, con la probabilità del 95% ed un Fattore di copertura K=2.R%= percentuale di recupero, il recupero riportato nel seguente RDP non viene applicato ai risultati riscontrati in analisi. LO = Limite di rilevabilità per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre. (\*) Come da Piano di Campionamento concordato con il cliente nel contratto in vigore.  
 Il valore di ogni parametro si ritiene accettabile se: il valore è uguale o minore a m; il valore è compreso tra m e M; il valore è inferiore a M.  
 Condizioni Ambientali di Prelievo: IDONEE (Rif. POL 03/Rev.06) Procedura presentazione dei rapporti di prova).  
 \*\*Paragrafo 8.4.3.1 Matrice A: Procedura 5.7(Terreno A BCYE-Terreno C GVPC) Tabella J.3.

Il Resp. Laboratorio (Microbiologico)

Dott.ssa Natalia Tarantino



Mod. S7 Rev. 03/06/06/2016



Il Direttore Tecnico

Dott. Davide Colangelo

Biologo

Pagina 2 di 2

Sede Legale: Zona industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ) Cod. Fisc. e P. IVA n° 01404740761 - Capitale sociale € 25.823,00 ( i.v.)

Uffici Amministrativi e Laboratorio: Zona Industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ)

Sito internet: [www.ecoalimentsrl.it](http://www.ecoalimentsrl.it) - email: [info@ecoalimentsrl.it](mailto:info@ecoalimentsrl.it) Tel. 0971/99.40.21 - Fax 0971.99.41.82



# ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



LAB N° 1129

LABORATORIO ACCREDITATO  
AI SENSI DELLA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC

LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO  
REGIONALE PER L'AUTOCONTROLLO  
N. 17/06/LAB

Laboratorio con sistema di  
qualità certificato secondo la  
norma  
UNI EN ISO 9001:2008

DIRETTORE TECNICO:  
Dott. DAVIDE COLANGELO -

- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

RAPPORTO DI PROVA N° 6799/18

Data emissione: 10/09/18

SPETT.  
Comune di POTENZA  
P.zza Matteotti  
85100 POTENZA (PZ)

Tipo campione Acqua Destinata al Consumo Umano  
 Data ricevimento campione 31/08/2018  
 Ubicazione prelievo Piscina Parco Montereale - POTENZA - PZ  
 Prelevatore Ns Personale - Dott. Davide Colangelo  
 Procedura di Prelievo POS 01 Rev.07; POS 02 Rev. 04\*\*  
 Produttore Acquedotto Lucano  
 Lotto / Scadenza -  
 Data Accettazione 31/08/2018  
 Rif. Scheda Prelievo 02/DC31

Data prelievo 31/08/2018 Ora 11.00

Punto di Prelievo(\*) Boiler Impianto Trattamento

| Prova Eseguita                   | Risultato  | U.M             | Metodo                         | Limiti | Rif. | Incertezza [L;LS] | Data inizio Data Fine    |
|----------------------------------|------------|-----------------|--------------------------------|--------|------|-------------------|--------------------------|
| Temperatura                      | 60,0       | °C              | APAT CNR IRSA 2100 Man 29 2003 |        |      | 0,5               | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Misurazione Effettuata in Campo. |            |                 |                                |        |      |                   |                          |
| Conta di Legionella spp.         | nd/1.000ml | u.f.c / 1000 ml | UNI EN ISO 11731 :2017         | ≤ 100  | (25) |                   | 31/08/2018<br>10/09/2018 |

(\*\*) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

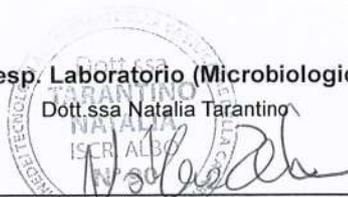
## Riferimenti / Note Legislative

"Linea Guida per la Prevenzione ed il controllo della Legionellosi" Ed . 2000

I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio.  
 Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio.  
 U.M. unità di misura; Rif. = Riferimento secondo Normativa Vigente e/o Valore Bibliografico stabilito in accordo tra Laboratorio e Cliente. N.D. = Non Determinato, L.I. = Limite Inferiore; L.S. = Limite Superiore; m = valore Minimo; M = valore Massimo = numero di unità che costituiscono il campione; c = numero di unità campionarie i cui valori si stimano tra m e M.  
 Incertezza=Al risultato delle prove chimiche è associata l'incertezza espressa in valore naturale e nelle stesse unità di misura, con la probabilità del 95% e un fattore di copertura K=2.  
 Per i risultati delle prove microbiologiche, l'incertezza di misura è espressa nelle stesse unità di misura e come intervallo di fiducia, cioè come limite inferiore e superiore all'interno dei quali è compreso il valore atteso dell'analisi, con la probabilità del 95% ed un Fattore di copertura K=2.R% = percentuale di recupero, il recupero riportato nel seguente RDP non viene applicato ai risultati riscontrati in analisi. LQ = Limite di rilevabilità per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre. (\*) Come da Piano di Campionamento concordato con il cliente nel contratto in vigore.  
 Il valore di ogni parametro si ritiene accettabile se: il valore è uguale o minore a m; il valore è compreso tra m e M; il valore è inferiore a M.  
 Condizioni Ambientali di Prelievo: IDONEE (Rif. POL 03/Rev.06) Procedura presentazione dei rapporti di prova).  
 \*\*Paragrafo 8.4.3.1 Matrice A; Procedura S.7(Terrino A BCYE-Terrino C GVPC) Tabella J.3.

Il Resp. Laboratorio (Microbiologico)

Dott.ssa Natalia Tarantino



Il Direttore Tecnico

Dott. Davide Colangelo

Biologo

Mod. S7 Rev. 03-06/06/2016

Pagina 1 di 1

Sede Legale: Zona industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ) Cod. Fisc. e P. IVA n° 01404740761 - Capitale sociale € 25.823,00 (i.v.)

Uffici Amministrativi e Laboratorio: Zona Industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ)

Sito internet: [www.ecoalimentasrl.it](http://www.ecoalimentasrl.it) - email: [info@ecoalimentasrl.it](mailto:info@ecoalimentasrl.it) Tel. 0971/99.40.21 - Fax 0971.99.41.82



# ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



LAB N° 1129

LABORATORIO ACCREDITATO  
AI SENSI DELLA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC

LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO  
REGIONALE PER L'AUTOCONTROLLO  
N. 17/06/LAB

Laboratorio con sistema di  
qualità certificato secondo la  
norma  
UNI EN ISO 9001:2008

DIRETTORE TECNICO:  
Dott. DAVIDE COLANGELO -

- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

RAPPORTO DI PROVA N° 6800/18

Data emissione: 10/09/18

SPETT.  
Comune di POTENZA  
P.zza Matteotti  
85100 POTENZA (PZ)

Tipo campione Acqua Destinata al Consumo Umano  
 Data ricevimento campione 31/08/2018  
 Ubicazione prelievo Piscina Parco Montereale - POTENZA - PZ  
 Prelevatore Ns Personale - Dott. Davide Colangelo  
 Procedura di Prelievo POS 01 Rev.07; POS 02 Rev. 04\*\*  
 Produttore Acquedotto Lucano  
 Lotto / Scadenza -  
 Data Accettazione 31/08/2018  
 Rif. Scheda Prelievo 02/DC31

Data prelievo 31/08/2018 Ora 11:00

Punto di Prelievo(\*) Doccia Disabili Maschi

| Prova Eseguita                   | Risultato  | U.M             | Metodo                         | Limiti | Rif. | Incertezza [LI;LS] | Data inizio Data Fine    |
|----------------------------------|------------|-----------------|--------------------------------|--------|------|--------------------|--------------------------|
| Temperatura                      | 50,0       | °C              | APAT CNR IRSA 2100 Man 29 2003 |        |      | 0,5                | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Misurazione Effettuata in Campo. |            |                 |                                |        |      |                    |                          |
| Conta di Legionella spp.         | nd/1000 ml | u.f.c / 1000 ml | UNI EN ISO 11731 :2017         | ≤ 100  | (25) |                    | 31/08/2018<br>10/09/2018 |

(\*\*) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

## Riferimenti / Note Legislative

"Linea Guida per la Prevenzione ed il controllo della Legionellosi" Ed . 2000

I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio.  
 Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio.  
 U.M. unità di misura; Rif. = Riferimento secondo Normativa Vigente e/o Valore Bibliografico stabilito in accordo tra Laboratorio e Cliente. N.D. = Non Determinato; L.I = Limite Inferiore; L.S = Limite Superiore; m = valore Minimo; M = valore Massimo = numero di unità che costituiscono il campione; c = numero di unità campionarie i cui valori si stimano tra m e M.  
 Incertezza=Al risultato delle prove chimiche è associata l'incertezza espressa in valore naturale e nelle stesse unità di misura con la probabilità del 95% e un fattore di copertura K=2.  
 Per i risultati delle prove microbiologiche, l'incertezza di misura è espressa nelle stesse unità di misura e come intervallo di fiducia, cioè come limite inferiore e superiore all'interno dei quali è compreso il valore atteso dell'analisi, con la probabilità del 95% ed un Fattore di copertura K=2;R%= percentuale di recupero, il recupero riportato nel seguente RDP non viene applicato ai risultati riscontrati in analisi. LO = Limite di rilevabilità per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre. (\*) Come da Piano di Campionamento concordato con il cliente nel contratto in vigore.  
 Il valore di ogni parametro si ritiene accettabile se: il valore è uguale o minore a m; il valore è compreso tra m e M; il valore è inferiore a M.  
 Condizioni Ambientali di Prelievo: IDONEE (Rif. POI. 03/Rev.06) Procedura presentazione dei rapporti di prova).  
 \*\*Paragrafo 5.4.3.1 Matrice A; Procedura 5.7(Terreno A B/C/E-Terreno C GVPO) Tabella J.3.

Il Resp. Laboratorio (Microbiologico)

Dott.ssa Natalia Tarantino



Il Direttore Tecnico

Dott. Davide Colangelo

Biologo

Mod. S7 Rev. 03/06/2016

Pagina 1 di 1

Sede Legale: Zona industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ) Cod. Fisc. e P. IVA n° 01404740761 - Capitale sociale € 25.823,00 (i.v.)

Uffici Amministrativi e Laboratorio: Zona Industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ)

Sito internet: [www.ecoalimentasrl.it](http://www.ecoalimentasrl.it) - email: [info@ecoalimentasrl.it](mailto:info@ecoalimentasrl.it) Tel. 0971/99.40.21 - Fax 0971.99.41.82



# ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



LAB N° 1129

LABORATORIO ACCREDITATO  
AI SENSI DELLA NORMA UNI CEI EN ISO 17025

LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO  
REGIONALE PER L'AUTOCONTROLLO  
N. 17/06/LAB

Laboratorio con sistema di  
qualità certificato secondo la  
norma  
UNI EN ISO 9001:2008

DIRETTORE TECNICO:  
Dott. DAVIDE COLANGELO -

- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

RAPPORTO DI PROVA N° 6801/18

Data emissione: 10/09/18

SPETT.  
Comune di POTENZA  
P.zza Matteotti  
85100 POTENZA (PZ)

Tipo campione Acqua Destinata al Consumo Umano  
 Data ricevimento campione 31/08/2018  
 Ubicazione prelievo Piscina Parco Montereale - POTENZA - PZ

Data prelievo 31/08/2018 Ora 11.00

Procedura di Prelievo POS 01 Rev.07; POS 02 Rev. 04\*\*  
 Produttore Acquedotto Lucano  
 Lotto / Scadenza -  
 Data Accettazione 31/08/2018  
 Rif. Scheda Prelievo 02/DC31

Punto di Prelievo(\*) Doccia n.6

| Prova Eseguita                   | Risultato  | U.M             | Metodo                         | Limiti | Rif. | Incertezza [LI;LS] | Data inizio Data Fine    |
|----------------------------------|------------|-----------------|--------------------------------|--------|------|--------------------|--------------------------|
| Temperatura                      | 49,0       | °C              | APAT CNR IRSA 2100 Man 29 2003 |        |      | 0,5                | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Misurazione Effettuata in Campo. |            |                 |                                |        |      |                    |                          |
| Conta di Legionella spp.         | nd/1000 ml | u.f.c / 1000 ml | UNI EN ISO 11731 :2017         | ≤ 100  | (25) |                    | 31/08/2018<br>10/09/2018 |

(\*\*) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

## Riferimenti / Note Legislative

"Linea Guida per la Prevenzione ed il controllo della Legionellosi" Ed . 2000

I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio.  
 Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio.  
 U.M. unità di misura; Rif = Riferimento secondo Normativa Vigente e/o Valore Bibliografico stabilito in accordo tra Laboratorio e Cliente. N.D.= Non Determinato; L.I.= Limite Inferiore; L.S.= Limite Superiore; m = valore Minimo; M = valore Massimo = numero di unità che costituiscono il campione; c = numero di unità campionarie i cui valori si stimano tra m e M.  
 Incertezza=Al risultato delle prove chimiche è associata l'incertezza estesa di misura, espressa in valore naturale e nelle stesse unità di misura, con la probabilità del 95% e un fattore di copertura K=2.  
 Per i risultati delle prove microbiologiche, l'incertezza di misura è espressa nelle stesse unità di misura e come intervallo di fiducia, cioè come limite inferiore e superiore all'interno dei quali è compreso il valore atteso dell'analisi, con la probabilità del 95% ed un Fattore di copertura K=2. R%= percentuale di recupero, il recupero riportato nel seguente RDP non viene applicato ai risultati riscontrati in analisi. L.O = Limite di rilevabilità per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre (\*) Come da Piano di Campionamento concordato con il cliente nel contratto in vigore.  
 Il valore di ogni parametro si ritiene accettabile se: il valore è uguale o minore a m; il valore è compreso tra m e M; il valore è inferiore a M.  
 Condizioni Ambientali di Prelievo: IDONEE (Rif. POL 03/Rev.06) Procedura presentazione dei rapporti di prova).  
 \*\*Paragrafo 8.4.3.1 Matrice A/Procedura 5.7(Terreno A BCYE-Terreno C GVPC) Tabella J.3.

Il Resp. Laboratorio (Microbiologico)

Dott.ssa Natalia Tarantino



Il Direttore Tecnico  
Dott. Davide Colangelo  
Biologo



# ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



LAB N° 1129

LABORATORIO ACCREDITATO  
AI SENSI DELLA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC

LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO  
REGIONALE PER L'AUTOCONTROLLO  
N. 17/05/LAB

Laboratorio con sistema di  
qualità certificato secondo la  
norma  
UNI EN ISO 9001:2008

DIRETTORE TECNICO:  
Dott. DAVIDE COLANGELO -

- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

RAPPORTO DI PROVA N° 6802/18

Data emissione: 10/09/18

SPETT.  
Comune di POTENZA  
P.zza Matteotti  
85100 POTENZA (PZ)

**Tipo campione** Acqua Destinata al Consumo Umano  
**Data ricevimento campione** 31/08/2018  
**Ubicazione prelievo** Piscina Parco Montereale - POTENZA - PZ  
**Prelevatore** Ns Personale - Dott. Davide Colangelo  
**Procedura di Prelievo** POS 01 Rev.07; POS 02 Rev. 04\*\*  
**Produttore** Acquedotto Lucano  
**Lotto / Scadenza** -  
**Data Accettazione** 31/08/2018  
**Rif. Scheda Prelievo** 02/DC31

Data prelievo 31/08/2018 Ora 11:00

**Punto di Prelievo(\*)** Doccia n.1 Spogliatoio Donne

| Prova Eseguita                   | Risultato  | U.M             | Metodo                         | Limiti | Rif. | Incertezza [LI;LS] | Data inizio Data Fine    |
|----------------------------------|------------|-----------------|--------------------------------|--------|------|--------------------|--------------------------|
| Temperatura                      | 52,0       | °C              | APAT CNR IRSA 2100 Man 29 2003 |        |      | 0,5                | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Misurazione Effettuata in Campo. |            |                 |                                |        |      |                    |                          |
| Conta di Legionella spp.         | nd/1000 ml | u.f.c / 1000 ml | UNI EN ISO 11731 :2017         | ≤ 100  | (25) |                    | 31/08/2018<br>10/09/2018 |

(\*\*) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

## Riferimenti / Note Legislative

"Linea Guida per la Prevenzione ed il controllo della Legionellosi" Ed . 2000

I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio.  
 Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio.  
 U.M. unità di misura ; Rif. = Riferimento secondo Normativa Vigente e/o Valore Bibliografico stabilito in accordo tra Laboratorio e Cliente. N.D.= Non Determinato ; L.I.= Limite Inferiore; L.S.= Limite Superiore; m = valore Minimo; M = valore Massimo = numero di unità che costituiscono il campione; c = numero di unità campionarie i cui valori si stimano tra m e M.  
 Incertezza=Al risultato delle prove chimiche è associata l'incertezza estesa di misura, espressa in valore naturale e nelle stesse unità di misura con la probabilità del 95% e un fattore di copertura K=2.  
 Per i risultati delle prove microbiologiche, l'incertezza di misura è espressa nelle stesse unità di misura e come intervallo di fiducia, cioè come limite inferiore e superiore all'interno dei quali è compreso il valore atteso dell'analisi, con la probabilità del 95% ed un Fattore di copertura K=2;R%= percentuale di recupero, il recupero riportato nel seguente RDP non viene applicato ai risultati riscontrati in analisi. L.Q = Limite di rilevanza per le prove microbiologiche, Limite di qualificazione per tutte le altre (\*) Come da Piano di Campionamento concordato con il cliente nel contratto in vigore.  
 Il valore di ogni parametro si ritiene accettabile se: il valore è uguale o minore a m; il valore è compreso tra m e M, il valore è inferiore a M.  
 Condizioni Ambientali di Prelievo: IDONEE (Rif. P.O.L 03/Rev.06) Procedura presentazione dei rapporti di prova).  
 \*\*Paragrafo 8.4.3.1 Matrice A, Procedura 5.7(Terreno A BCYE-Terreno C GVPC) Tabella J.3.

Il Resp. Laboratorio (Microbiologico)

Dott.ssa Natalia Tarantino



Il Direttore Tecnico

Dott. Davide Colangelo

Biologo

Mod. S7 Rev. 03 06/06/2016

Pagina 1 di 1

Sede Legale: Zona industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ) Cod. Fisc. e P. IVA n° 01404740761 - Capitale sociale € 25.823,00 (i.v.)

Uffici Amministrativi e Laboratorio: Zona Industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ)

Sito internet: [www.ecoalimentasrl.it](http://www.ecoalimentasrl.it) - email: [info@ecoalimentasrl.it](mailto:info@ecoalimentasrl.it) Tel. 0971/99.40.21 - Fax 0971.99.41.82



# ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



LAB N° 1129

LABORATORIO ACCREDITATO  
AI SENSI DELLA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC

LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO  
REGIONALE PER L'AUTOCONTROLLO  
N. 17/06/LAB

Laboratorio con sistema di  
qualità certificato secondo la  
norma  
UNI EN ISO 9001:2008

DIRETTORE TECNICO:  
Dott. DAVIDE COLANGELO -

- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

RAPPORTO DI PROVA N° 6803/18

Data emissione: 10/09/18

SPETT.  
Comune di POTENZA  
P.zza Matteotti  
85100 POTENZA (PZ)

| Tipo campione                    | Acqua Destinata al Consumo Umano               |                 |                                |               |            |                    |                          |
|----------------------------------|--|-----------------|--------------------------------|---------------|------------|--------------------|--------------------------|
| Data ricevimento campione        | 31/08/2018                                     |                 |                                |               |            |                    |                          |
| Ubicazione prelievo              | <u>Piscina Parco Montereale - POTENZA - PZ</u> |                 |                                |               |            |                    |                          |
|                                  |  |                 |                                | Data prelievo | 31/08/2018 | Ora                | 11:00                    |
| Procedura di Prelievo            | POS 01 Rev.07; POS 02 Rev. 04**                |                 |                                |               |            |                    |                          |
| Lotto / Scadenza                 | -  |                 |                                |               |            |                    |                          |
| Data Accettazione                | 31/08/2018                                     |                 |                                |               |            |                    |                          |
| Rif. Scheda Prelievo             | Acquedotto Lucano                              |                 |                                |               |            |                    |                          |
| Punto di Prelievo(*)             | Doccia n.6 Spogliatoio donne                   |                 |                                |               |            |                    |                          |
| Prova Eseguita                   | Risultato                                      | U.M             | Metodo                         | Limiti        | Rif.       | Incertezza [LI;LS] | Data inizio Data Fine    |
| Temperatura                      | 51,0   | °C              | APAT CNR IRSA 2100 Man 29 2003 |               |            | 0,5                | 31/08/2018<br>31/08/2018 |
| Misurazione Effettuata in Campo. |  |                 |                                |               |            |                    |                          |
| Conta di Legionella spp.         | nd/1000 ml                                     | u.f.c / 1000 ml | UNI EN ISO 11731 :2017         | ≤ 100         | (25)       |                    | 31/08/2018<br>10/09/2018 |

(\*\*) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

## Riferimenti / Note Legislative

"Linea Guida per la Prevenzione ed il controllo della Legionellosi" Ed . 2000

I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio.  
Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio.  
U.M. unità di misura ; Rif. = Riferimento secondo Normativa Vigente e/o Valore Bibliografico stabilito in accordo tra Laboratorio e Cliente. N.D.= Non Determinato ; L.I.= Limite Inferiore; L.S.= Limite Superiore; m = valore Minimo; M = valore Massimo = numero di unità che costituiscono il campione; c = numero di unità campionarie i cui valori si stimano tra m e M.  
Incertezza=Al risultato delle prove chimiche è associata l'incertezza estesa di misura, espressa in valore naturale e nelle stesse unità di misura, con la probabilità del 95% e un fattore di copertura K=2.  
Per i risultati delle prove microbiologiche, l'incertezza di misura è espressa nelle stesse unità di misura e come intervallo di fiducia, cioè come limite inferiore e superiore all'interno dei quali è compreso il valore atteso dell'analisi, con la probabilità del 95% ed un Fattore di copertura K=2. R%= percentuale di recupero. Il recupero riportato nel seguente ROP non viene applicato ai risultati riscontrati in analisi. LO = Limite di rilevabilità per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre. (\*) Come da Piano di Campionamento concordato con il cliente nel contratto in vigore.  
Il valore di ogni parametro si ritiene accettabile se: il valore è uguale o minore a m; il valore è compreso tra m e M; il valore è inferiore a M.  
Condizioni Ambientali di Prelievo: IDONEE (Rif. POL. 03/Rev.08) Procedura presentazione dei rapporti di prova.  
\*\*Paragrafo 8.4.3.1 Matrice A/Procedura 5.7(Terreno A BCYE-Terreno C GVPC) Tabella J.3.

Il Resp. Laboratorio (Microbiologico)

Dott.ssa Natalia Tarantino



Il Direttore Tecnico

Dott. Davide Colangelo

Biologo

Mod. S7 Rev. 03-06/06/2016

Pagina 1 di 1

Sede Legale: Zona industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ) Cod. Fisc. e P. IVA n° 01404740761 - Capitale sociale € 25.823,00 ( i.v.)

Uffici Amministrativi e Laboratorio: Zona Industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ)

Sito internet: [www.ecoalimentasrl.it](http://www.ecoalimentasrl.it) - email: [info@ecoalimentasrl.it](mailto:info@ecoalimentasrl.it) Tel. 0971/99.40.21 - Fax 0971.99.41.82