

 <p>enocontrol Centro Analisi Ricerche Agroalimentari</p>	<p><i>Analisi Birra</i></p> <p><u>MODULO PRELIEVO E</u> <u>CONSEGNA CAMPIONI SFUSI</u></p>	<p>EN 243 a</p>
---	--	------------------------

LETTERA ACCOMPAGNAMENTO CAMPIONI

Per il campionamento seguire le modalità indicate a pag. 2

COMMITTENTE: _____

Descrizione Campione

Nome/ Numero	Lotto
Quantità	Data di Campionamento
Note	

Nome/ Numero	Lotto
Quantità	Data di Campionamento
Note	

Nome/ Numero	Lotto
Quantità	Data di Campionamento
Note	

Nome/ Numero	Lotto
Quantità	Data di Campionamento
Note	

Indirizzo per la spedizione dei campioni: Enocontrol Corso Enotria 2/C – 12051 ALBA (CN)

 <p>enocontrol[®] Centro Analisi Ricerche Agroalimentari</p>	<p><i>Analisi Birra</i></p> <p><u>MODULO PRELIEVO E</u> <u>CONSEGNA CAMPIONI SFUSI</u></p>	<p>EN 243 a</p>
--	--	------------------------

LINEE GUIDA PER IL CAMPIONAMENTO E L'INVIO DEI CAMPIONI AL LABORATORIO

Sono di seguito indicate alcune norme da eseguire per il prelievo della birra presente in serbatoi o fusti e, dunque, **non ancora confezionata** in bottiglie e/o lattine.

Il contenitore del campione (di capacità minima 500 ml) può essere in vetro o plastica (polietilene ad alta densità (HDPE) o polipropilene (PP)) con tappo in PP senza rivestimento e deve essere pulito ed asciutto.

MODALITA' CAMPIONAMENTO

Prelievo:

utilizzare una serpentina/tubo avente una lunghezza tale da raggiungere il fondo del contenitore di campionamento.

Avvinamento del contenitore di campionamento:

una volta aperta la valvola o il rubinetto del serbatoio di prelievo, lasciare fuoriuscire un po' di campione fino a quando il flusso emergente non mostra alcun sviluppo di gas (circa 15 a 30 s). Riempire con 50 ml di birra il contenitore di campionamento, agitare ed eliminare questo campione.

Raccolta del campione nella bottiglia:

posizionare l'estremità del tubo/serpentina più vicino possibile alla base della bottiglia di campionamento, e appoggiandola sulle pareti, far scorrere direttamente e lentamente al suo interno la birra. Quest'operazione è finalizzata a ridurre al minimo la formazione di schiuma che potrebbe portare ad una perdita dell'analita da testare. Riempire fino all'orlo il contenitore e chiuderlo immediatamente in modo ermetico.

Denominare il campione con un'etichetta indicando tutti i dati relativi al lotto e la data di prelevamento (ved. Pag. 1)

Conservare il campione al buio in ambiente freddo o fresco (3-12°C) e consegnare al laboratorio entro massimo 24 ore dal prelievo.

I campioni dopo le prove, non saranno conservati.

Per ulteriori informazioni, potete contattare il Laboratorio al numero: 0173/361501

Enocontrol s.c.a.r.l. declina ogni responsabilità per risultati derivanti da modalità di prelevamento e/o di conservazione dei campioni non corrette, antecedenti alla consegna dei medesimi al laboratorio e pertanto non da esso dipendenti.

Firma e timbro cliente

PER ACCETTAZIONE CAMPIONI
(Firma e timbro Enocontrol S.c.a.r.l.)

Alba, il _____