

 <p>enocontrol Centro Analisi Ricerche Agroalimentari</p>	<i>Analisi Luppolo</i> <u>MODULO PRELIEVO E</u> <u>CONSEGNA CAMPIONI</u>	EN 241 c del 25/09/2018
--	--	--

LETTERA ACCOMPAGNAMENTO CAMPIONI

Per il campionamento seguire le modalità indicate a pag. 2 e 3

COMMITTENTE: _____

Descrizione Campione

Nome/ Numero	Lotto
Quantità	Data di Campionamento
Temperatura di essiccazione campione: Note	

Nome/ Numero	Lotto
Quantità	Data di Campionamento
Temperatura di essiccazione campione: Note	

Nome/ Numero	Lotto
Quantità	Data di Campionamento
Temperatura di essiccazione campione: Note	

Nome/ Numero	Lotto
Quantità	Data di Campionamento
Temperatura di essiccazione campione: Note	

	<p><i>Analisi Luppolo</i></p> <p><u>MODULO PRELIEVO E</u></p> <p><u>CONSEGNA CAMPIONI</u></p>	<p>EN 241 c</p> <p>del 25/09/2018</p>
---	---	---

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

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

Campionamento e gestione del campione

Preparazione e trasporto svolti in maniera corretta permettono di ottenere risultati analitici quanto più rappresentativi dell'intero lotto campionato. Riteniamo che l'applicazione di queste semplici indicazioni possano aiutarvi nella gestione dei campioni destinati al nostro Laboratorio al fine di ottenere risultati analitici rappresentativi del campione prelevato.

Ricordiamo che:

- Un'attenta scelta dei punti di prelievo e un'accurata miscelazione del campione prelevato permettono di ottenere campioni omogenei e rappresentativi;
- I contenitori, al termine della fase di campionamento, devono essere identificati ed essere puliti e asciugati esternamente per evitare il distacco delle etichette o la cancellazione delle scritte durante il trasporto.
- I campioni devono essere inviati al Laboratorio nel più breve tempo possibile.

Tutti i campioni devono essere etichettati con sigle univoche e affiancati dalla lettera di accompagnamento con indicazione del codice dell'offerta.

Matrice	Campionamento	Contenitore	Quantità Minima	Temperatura di trasporto	Tempistica di consegna
Luppolo (fresco, essiccato, in pellets)	Campione omogeneo e rappresentativo del lotto (5 o 10 campionamenti da riunire).	** non trasparente, chiuso sotto vuoto e in buono stato	50 gr per umidità + alfa e beta acidi 250 gr per umidità, alfa e beta acidi e quantitativa oli essenziali	Refrigerata (massimo +8°C)	Da concordare con il laboratorio
Estratto di Luppolo (liquido)	Campione omogeneo e rappresentativo del lotto (0.1% del numero di confezioni, non meno di 3 campionamenti).	Non trasparente, chiuso sotto vuoto e in buono stato	Da concordare con il laboratorio	Ambiente Refrigerata (massimo +4°C)	Entro 2 giorni dal campionamento Entro 1 settimana dal campionamento

** Buste in plastica (tipo quelle del caffè) con fogli di alluminio tra i vari strati. In alternativa i classici sacchetti da sottovuoto che vanno poi coperti con alluminio o con sacchetti neri.

Consigli utili:

- Nel caso di campione fresco è consigliabile procedere alla conservazione sotto vuoto e in freezer, o quantomeno procedere rapidamente al congelamento dello stesso. Inviare i campioni al laboratorio nel più breve tempo possibile poiché in questi casi i prodotti risultano maggiormente deteriorabili.
- Nel caso di campione essiccato, i coni di luppolo devono essere colti a maturazione ed essiccati a temperatura costante intorno ai 40°C (tenere traccia della temperatura usata, per poter confrontare i dati in caso di variazione della stessa), lontano da fonti di calore dirette

	<p style="text-align: center;"><i>Analisi Luppolo</i></p> <p style="text-align: center;"><u>MODULO PRELIEVO E</u> <u>CONSEGNA CAMPIONI</u></p>	<p style="text-align: center;">EN 241 c del 25/09/2018</p>
---	--	--

e dalla luce solare. Per un'essiccazione uniforme i coni andrebbero posizionati su graticole con la possibilità del passaggio di aria sia sopra che sotto.

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 _____