

 <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 Rev.1 del 20/01/23</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------

LETTERA ACCOMPAGNAMENTO CAMPIONI

Per il campionamento seguire le modalità indicate a pag. 2

CLIENTE:

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	

Indirizzo per la spedizione dei campioni:

Enocontrol Scarl
Corso Enotria 2/C – 12051 ALBA (CN)

	<p><i>Analisi Birra</i></p> <p><u>MODULO PRELIEVO E</u> <u>CONSEGNA CAMPIONI SFUSI</u></p>	<p>EN 243 Rev.1 del 20/01/23</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------

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

Sono di seguito indicate alcune norme da eseguire per il prelievo di prodotto BIRRA SFUSA conservata in serbatoi, fusti o vasche.

MODALITA' CAMPIONAMENTO PER ANALISI CHIMICHE

Contenitore per il prelievo: utilizzare un contenitore pulito ed asciutto, capacità minima 500 ml, in vetro o plastica con tappo.

Prelievo: in assenza di valvola o rubinetto utilizzare un tubo di 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, far prima fuoriuscire il gas, se presente, e solo dopo riempire con circa 100 ml di birra il contenitore, agitare ed eliminare. Riempire quindi il contenitore fino al livello richiesto riducendo al minimo la formazione di schiuma. Chiudere il contenitore in modo ermetico e identificarlo indicando lotto e la data di prelevamento. Conservare e trasportare il campione al buio in ambiente fresco (+3/+12°C) e consegnarlo al laboratorio entro massimo 24 ore dal prelievo.

MODALITA' CAMPIONAMENTO PER ANALISI MICROBIOLOGICHE

Contenitore per il prelievo: utilizzare un contenitore STERILE, capacità minima 500 ml (se non diversamente concordato con il laboratorio).

Prelievo: il campionamento deve avvenire il più possibile in condizioni di sterilità. Pulire e disinfettare con alcol etilico (min 70 %) la valvola o il rubinetto del serbatoio di prelievo, far fuoriuscire il gas, se presente, e riempire il contenitore fino al livello richiesto, riducendo al minimo la formazione di schiuma. Chiudere il contenitore in modo ermetico e identificarlo indicando lotto e la data di prelevamento. Conservare e trasportare il campione al buio in ambiente fresco (+3/+12°C) e consegnarlo al laboratorio entro massimo 24 ore dal prelievo.

**Per ulteriori informazioni contattare il Laboratorio Enocontrol
Tel. +39 0173.361501 – email: eno@enocontrol.com**

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 _____