

 <p>enocontrol<sup>®</sup> Centro Analisi Ricerche Agroalimentari</p>	<p style="text-align: center;"><i>Analisi Luppolo</i></p> <p style="text-align: center;"><b><u>MODULO PRELIEVO E</u></b> <b><u>CONSEGNA CAMPIONI</u></b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Mod. EN 241</b> <b>Rev 3</b> <b>del 07/02/2023</b></p>
--	--	--

## 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><b><u>MODULO PRELIEVO E</u></b></p> <p><b><u>CONSEGNA CAMPIONI</u></b></p>	<p><b>Mod. EN 241</b></p> <p><b>Rev 3</b></p> <p><b>del 07/02/2023</b></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	Entro 2 giorni dal campionamento
				Refrigerata (massimo +4°C)	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

	<i>Analisi Luppolo</i> <b><u>MODULO PRELIEVO E</u></b> <b><u>CONSEGNA CAMPIONI</u></b>	<b>Mod. EN 241</b> <b>Rev 3</b> <b>del 07/02/2023</b>
---	--	---

poter confrontare i dati in caso di variazione della stessa), lontano da fonti di calore dirette 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.

Parametro	Unità di misura	Tecnica di prova	Metodo	Crocettare analisi scelta
Alfa e Beta acidi	% t.q	Spettrofotometria	ASBC Methods of Analysis: Hops-6	
Umidità	% m/m	Gravimetria	ANALYTICA EBC 7.2 / 1997	
Pacchetto Umidità/Alfa e Beta acidi	% m/m - % t.q		ANALYTICA EBC 7.2 / 1997 + ASBC Methods of Analysis: Hops-6	
Contenuto di oli essenziali in luppolo	ml/100 g	Distillazione in corrente di vapore	ANALYTICA EBC 7.10 / 2002	
Profilo di oli essenziali in luppolo	%	Gascromatografia	ANALYTICA EBC 7.12 / 2006	
Contenuto di oli essenziali in luppolo + profilo di oli essenziali	ml/100 g - %	Distillazione in corrente di vapore + gascromatografia	ANALYTICA EBC 7.10 / 2002+ANALYTICA EBC 7.12 / 2006	

*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.*

Il cliente ha preso visione del listino prezzi, delle informazioni inerenti i metodi di prova e delle condizioni di fornitura riportate al fondo del presente documento

*Firma e timbro cliente*

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

Alba, il \_\_\_\_\_

	<p><i>Analisi Luppolo</i></p> <p><b><u>MODULO PRELIEVO E</u></b> <b><u>CONSEGNA CAMPIONI</u></b></p>	<p><b>Mod. EN 241</b> <b>Rev 3</b> <b>del 07/02/2023</b></p>
---	--	--

## CONDIZIONI GENERALI DI FORNITURA

### Oggetto

Il contratto ha per oggetto l'esecuzione da parte di Enocontrol Scarl e a favore del Cliente, delle prestazioni richieste sul presente contratto alle condizioni generali qui previste. Tali condizioni si applicano ai rapporti tra Enocontrol Scarl e il Cliente a eccezione di eventuali condizioni particolari convenute tra le parti in forma scritta.

### Eventuali modifiche alle condizioni generali e all'offerta

Qualora il cliente apporti modifiche alle condizioni generali di cui al presente contratto, Enocontrol Scarl avrà facoltà di accettarle, dando esecuzione al contratto o di sospendere o di revocare l'offerta. Enocontrol Scarl si riserva il diritto di modificare e/o revisionare l'offerta, in qualunque momento, mediante emissione di nuovo documento che annullerà e sostituirà il primo emesso.

### Esecuzione delle prestazioni

Enocontrol Scarl si riserva di non procedere all'analisi di campioni in cattivo stato di conservazione o non adatti alle prove per insufficienza di prodotto o per insufficienza di informazioni circa le prove da eseguire o di identificazione del campione. Declina, inoltre, ogni responsabilità in merito alle informazioni identificative del campione sottoposto a prova campionato dal cliente.

Eventuali richieste di analisi aggiuntive su campioni già analizzati dal laboratorio dovranno pervenire per e-mail a [eno@enocontrol.com](mailto:eno@enocontrol.com). Enocontrol Scarl si riserva di eseguire le nuove prove richieste previa verifica della conformità del residuo del campione (presenza, quantità, integrità) e, in caso positivo, provvederà all'emissione di un nuovo Rapporto di Prova a integrazione di quello precedentemente emesso.

Le prove vengono effettuate con metodi di prova normati ufficialmente riconosciuti o secondo metodi interni. In presenza di più procedure di prova disponibili e in mancanza di esplicita richiesta da parte del Cliente, viene scelta quella ritenuta più conveniente alle esigenze del Cliente.

Nel caso in cui una o più prove richieste fossero subappaltate a un laboratorio esterno, anche in caso di guasti improvvisi alle proprie apparecchiature, Enocontrol Scarl procederà all'invio dei campioni presso il laboratorio qualificato scelto previa autorizzazione scritta del cliente.

### Conservazione campioni

I campioni residui sono conservati refrigerati per 10 giorni dopo l'invio dei Rapporti di prova

### Rapporti di Prova

I Rapporti di Prova saranno redatti in formato elettronico e saranno inviati tramite email all'indirizzo di posta elettronica indicato dal Cliente. La documentazione relativa alle prove è conservata per 48 mesi.

### Termini

I termini indicati come giorni di consegna nel presente contratto si riferiscono a giorni lavorativi e sono meramente indicativi e non perentori.

### Accreditamento

Enocontrol Scarl è accreditato ACCREDIA a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 con numero 0379L. L'accreditamento garantisce la competenza e imparzialità nell'esecuzione delle prove accreditate e indica la competenza tecnica e gestionale del laboratorio di prova, ma non costituisce approvazione ACCREDIA delle singole prove eseguite dal laboratorio stesso. Si precisa che nel caso in cui si richiedesse l'emissione di un Rapporto di prova contenente prove accreditate senza la presenza del marchio ACCREDIA, tale Rapporto di prova non è coperto da accreditamento e non può, pertanto, essere fornito a terze parti.

Enocontrol Scarl ha stipulato con ACCREDIA una convenzione con la quale, in virtù dell'accreditamento in essere, sono stabilite norme di condotta, concessioni e responsabilità reciproche. **L'elenco delle prove accreditate è consultabile sul sito [www.enocontrol.com](http://www.enocontrol.com).**

### Reclami

Per inoltrare un reclamo il Cliente può inviare una e-mail a [eno@enocontrol.com](mailto:eno@enocontrol.com). La segnalazione sarà presa in carico dal laboratorio e il Cliente sarà informato relativamente alla gestione del reclamo.

### Privacy

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento EU 2016/679 (GDPR), Enocontrol informa il cliente che i dati personali forniti saranno utilizzati esclusivamente per finalità correlate all'instaurazione e prosecuzione del contratto regolato dalle presenti condizioni. La comunicazione dei dati personali è facoltativa, ma è un requisito necessario per la regolare attuazione del contratto tra le parti. In caso di mancata comunicazione dei dati ne deriverà l'impossibilità di instaurare o proseguire il rapporto. I dati forniti dal cliente saranno trattati con strumenti informatici e cartacei. Il titolare del trattamento dei dati è Enocontrol nella persona del presidente in carica ed è contattabile rivolgendo richiesta scritta a: Enocontrol Scarl, Corso Enotria 2/C Alba (CN) oppure all'indirizzo e-mail [eno@enocontrol.com](mailto:eno@enocontrol.com), alla cortese attenzione del presidente in carica.

### Controversie

Competente in via esclusiva per ogni controversia nascente dal rapporto tra le parti, ivi comprese le azioni intraprese da Enocontrol Scarl, per il recupero di eventuali crediti, sarà il Foro di Asti, con esclusione di ogni altro foro eventualmente concorrente. Il procedimento sarà regolato esclusivamente dalle norme processuali italiane.