

 <p>enocontrol Centro Analisi Ricerche Agroalimentari</p>	<p><i>Analisi Birra</i></p> <p><b><u>MODULO PRELIEVO E</u></b> <b><u>CONSEGNA CAMPIONI SFUSI e</u></b> <b><u>CONFEZIONATI</u></b></p>	<p><b>EN 243 Rev.2</b> <b>del 30/11/23</b></p>
--	---	--

**LETTERA ACCOMPAGNAMENTO CAMPIONI**

*Per il campionamento seguire le modalità indicate a pag. 2*

*Scelta analisi da eseguire pag. 3 e 4*

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)

	<i>Analisi Birra</i> <b><u>MODULO PRELIEVO E</u></b> <b><u>CONSEGNA CAMPIONI SFUSI e</u></b> <b><u>CONFEZIONATI</u></b>	<b>EN 243 Rev.2</b> <b>del 30/11/23</b>
---	--	--

### 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 e per il prodotto BIRRA CONFEZIONATA.

#### MODALITA' CAMPIONAMENTO SU BIRRA CONFEZIONATA PER ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Consegnare al laboratorio la birra confezionata (lattina o bottiglia di vetro) con chiara identificazione del **nome prodotto** e **lotto**. Il volume minimo necessario è in funzione delle analisi richieste, si prega di contattare il laboratorio per ulteriori dettagli e per concordare la quantità di prodotto richiesto.

#### MODALITA' CAMPIONAMENTO SU BIRRA SFUSA PER ANALISI CHIMICHE SU BIRRA SFUSA

**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 SU BIRRA SFUSA 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**

 <p><b>enocontrol</b> Centro Analisi Ricerche Agroalimentari</p>	<p><i>Analisi Birra</i></p> <p><b><u>MODULO PRELIEVO E</u></b> <b><u>CONSEGNA CAMPIONI SFUSI e</u></b> <b><u>CONFEZIONATI</u></b></p>	<p><b>EN 243 Rev.2</b> <b>del 30/11/23</b></p>
---	---	--

## ANALISI CHIMICHE

Parametro	Unità di misura	Tecnica di prova	Metodo	Crocettare analisi scelta
Acidità Volatile	mlNaOH 0,1 N	Titolazione colorimetrica	DM 21/9/1970 - G.U. 28/04/1971, n. 105 Punto 9	
Acidità Totale	mlNaOH 0,1 N	Titolazione colorimetrica	DM 21/9/1970 - G.U. 28/04/1971, n. 105 Punto 8 A	
Azoto totale	mg/L	Metodo Kjeldahl	Metodo ANALYTICA EBC 9.9.1/2000	
Ferro	mg/L	Assorbimento Atomico	Metodo ANALYTICA EBC 9.13.3/1997	
Magnesio	mg/L	Assorbimento Atomico	Metodo ANALYTICA EBC 9.18/1997	
Proteine	g/100 ml	Metodo Kjeldahl	Metodo ANALYTICA EBC 9.9.1/2000	
Rame	mg/L	Assorbimento Atomico	Metodo ANALYTICA EBC 9.14.3/1997	
Sodio	mg/L	Assorbimento Atomico	Metodo ANALYTICA EBC 9.16/1997	
Titolo alcolometrico volumico	%(v/v)	Distillazione	ANALYTICA EBC 9.2.1/2008 + ANALYTICA EBC 9.43.2/2004	
Unità d'amaro	IBU	Spettrofotometria	Metodo ANALYTICA EBC 9.8/2004	
Zinco	mg/L	Assorbimento Atomico	Metodo ANALYTICA EBC 9.20/1997	
Zuccheri	g/L	HPLC	Metodo ANALYTICA EBC 9.27/2001	

 <b>enocontrol</b> <small>Centro Analisi Ricerche Agroalimentari</small>	<i>Analisi Birra</i>	<b>EN 243 Rev.2</b> <b>del 30/11/23</b>
	<b><u>MODULO PRELIEVO E</u></b> <b><u>CONSEGNA CAMPIONI SFUSI e</u></b> <b><u>CONFEZIONATI</u></b>	

## ANALISI MICROBIOLOGICHE

Parametro	Unità di misura	Tecnica di prova	Metodo	Crocettare analisi scelta
Conta batteri acetici	UFC/ml	Filtrazione e piastra petri	ANALYTICA-MICROBIOLOGICA EBC 4.2.4.3/2011	
Conta batteri lattici	UFC/ml	Filtrazione e piastra petri	ANALYTICA-MICROBIOLOGICA EBC 4.3.3.1/2011	
Conta Enterobatteriacee	UFC/ml	Filtrazione e piastra petri	ANALYTICA-MICROBIOLOGICA EBC 4.1.3.1/2011	
Conta batterica aerobica	UFC/100 ml	Filtrazione e piastra petri	ANALYTICA-MICROBIOLOGICA EBC 4.3.2.1/2011	
Conta generale anaerobica	UFC/100 ml	Filtrazione e piastra petri	ANALYTICA-MICROBIOLOGICA EBC 4.3.2.2/2011	
Conta lieviti	UFC/ml	Filtrazione e piastra petri	MIP 81 E1R0 2016	
Conta lieviti Brettanomyces	UFC/ml	Filtrazione e piastra petri	ANALYTICA-MICROBIOLOGICA EBC 4.2.7/2011	
Conta lieviti selvaggi	UFC/ml	Filtrazione e piastra petri	ANALYTICA-MICROBIOLOGICA EBC 4.2.6/2011	
Rilevazione e quantificazione glutine	ppm (mg/Kg)	Test ELISA	MIP 85(Test Elisa RIDASCREEN® Gliadin competitive)	
Analisi in PCR presenza di microrganismi dannosi	-	Real time PCR	MIP 90	
Analisi in PCR identificazione di microrganismi dannosi	-	Real time PCR	MIP 90	

***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 Birra</i></p> <p><b><u>MODULO PRELIEVO E</u></b>  <b><u>CONSEGNA CAMPIONI SFUSI e</u></b>  <b><u>CONFEZIONATI</u></b></p>	<p><b>EN 243 Rev.2</b>  <b>del 30/11/23</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.