

Rapporto di prova n°: **26WL0051009** del **20/05/2026**

Spett.  
**Birrificio Otus**  
Via Rumi, 7  
24068 Seriate BG

**Data ricevimento:** 15/05/2026  
**Data di inizio prove:** 15/05/2026  
**Data di fine prove:** 20/05/2026

**Dati del campione forniti dal committente**

**Matrice:** Prodotti alimentari  
**Descrizione:** cuor di pane  
**Lotto:** L26045

**Dati di campionamento forniti dal committente**

**Prelievo eseguito da:** Committente

Parametro	Risultato	U.M.	LOQ	Limiti
<i>Metodo</i>				
Glutine parzialmente idrolizzato AOAC 2015.05	< 10,0	mg/kg	10,0	20

LOQ: limite di quantificazione; U.M.:Unità di misura

>lim: i parametri così contrassegnati non rientrano nei limiti applicati.

Il metodo prevede l'utilizzo del kit RIDASCREEN GLIADIN COMPETITIVE (R7021)  
Glutine derivante da frumento, segale, orzo.

Si segnala che la complessità della matrice alimentare può influenzare il recupero e la rilevabilità degli allergeni.

La composizione dell'alimento e i processi tecnologici possono interferire con il metodo ELISA, riducendo l'efficacia del riconoscimento dell'analita. Tali effetti, noti come matrix effects, non sono sempre prevedibili nei processi di validazione.

L'incertezza è espressa nelle unità di misura dei parametri a cui si riferiscono. Il fattore di copertura è pari a k=2 con un intervallo di probabilità del 95%.

Per le prove microbiologiche su tutte le matrici ad esclusione delle acque, l'incertezza tipo combinata, stimata secondo la ISO 19036, è espressa come deviazione standard di riproducibilità intralaboratorio.

Nelle prove microbiologiche l'espressione del risultato "rilevato/non rilevato" per le prove qualitative corrisponde alla presenza o assenza di crescita di colonie confermate per il microrganismo.

Il laboratorio Water & Life Lab S.r.l. è iscritto, con Decreto della Direzione Generale della Sanità numero 893 del 2 febbraio 2011, nel Registro della Regione Lombardia dei laboratori autorizzati ad effettuare analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari al numero progressivo 030016301004.


Il Laboratorio non considera l'arrotondamento del dato e l'incertezza di misura nel confronto con i limiti eventualmente applicati nel Rapporto di prova.

I risultati riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono al campione così come ricevuto, il laboratorio declina la responsabilità relativa ai dati del campione forniti dal committente.

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova.

La data di fine delle analisi riportata in testa al rapporto di prova comprende l'attività di verifica e controllo del dato analitico rilevato.

La riproduzione parziale del presente rapporto di prova non è consentita senza autorizzazione scritta del laboratorio.

Pagina 1 di 2 

segue Rapporto di prova n°: **26WL0051009** del **20/05/2026**

*Responsabile di Laboratorio*  
*P.I. Enio Belotti*

*Direzione Tecnico Scientifica*  
*Dott. Simone Pellegrini*

*Ordine dei Chimici e dei Fisici di*  
*Bergamo Chimico Sez.A*  
*Iscrizione n° 212*

Questo Rapporto di Prova è sottoscritto con firma digitale ai sensi della normativa vigente.  
File in formato PDF o stampe cartacee del Rapporto di Prova non hanno valore legale.  
Per verificare l'autenticità del Rapporto di Prova è importante disporre del file in formato .p7m che viene trasmesso dal Laboratorio.

Fine del rapporto di prova n° **26WL0051009**

Pagina 2 di 2



**Water & Life Lab srl**  
(Groupe Carso) - Società unipersonale

Laboratorio con sistema di gestione della qualità certificato secondo la norma  
**UNI EN ISO 9001:2015** da **DNV-GL**. Certificato n°267539-2018-AQ-ITA-ACCREDIA

Via Enrico Mattei n°37  
24060 - Entratico (BG) - ITALY  
+39 035.940665  
info@waterlifelab.it  
www.waterlifelab.it

Capitale sociale 50.000 € i.v.  
C.F. / P.IVA 01855020168  
r.e.a. n. 242620



00082