

Dati generali

- **Cliente:** Nenè Services Soc. Coop. Sociale di Tipo B
- **Luogo del prelievo:** Scuola "Centro Urbano" – Lavello cucina
- **Comune:** Città Sant'Angelo (PE)
- **Data prelievo:** 05/11/2025
- **Data emissione rapporto:** 19/11/2025
- **Campione:** Acqua destinata al consumo umano
- **Condizioni del campione:** Conforme, conservato correttamente a 3 ± 2 °C

Il campione di acqua destinata al consumo umano, prelevato in data 05/11/2025 presso il lavello cucina della Scuola "Centro Urbano" di Città Sant'Angelo (PE) da tecnico qualificato secondo procedura PO 7.3 rev. 11, è stato ricevuto in laboratorio in condizioni conformi, mantenuto a temperatura controllata (3 ± 2 °C) e analizzato secondo le metodiche accreditate UNI EN ISO 6222:2001, UNI EN ISO 9308-1:2017 e UNI EN ISO 7899-2:2003 per i parametri microbiologici, nonché secondo i metodi APAT CNR IRSA 2060, 2030 e 2020/A per i parametri chimico-fisici, nel pieno rispetto dei requisiti previsti dal D.Lgs. 18/2023 relativo alla qualità delle acque destinate al consumo umano. I risultati ottenuti indicano valori di conta colonie a 22 °C inferiori a 1 UFC/mL e l'assenza totale di Coliformi, Escherichia coli ed Enterococchi (0 UFC/100 mL), parametri che soddisfano pienamente i limiti microbiologici imposti dall'Allegato I, Parte A del D.Lgs. 18/2023. I parametri chimico-fisici mostrano un pH pari a 7,81 (compreso nel range normativo 6,5–9,5) e una conducibilità pari a 260 µS/cm (ampiamente inferiore al valore di parametro di 2500 µS/cm previsto dall'Allegato I, Parte C del medesimo decreto), senza evidenza di alterazioni organolettiche o variazioni anomale. Alla luce dei risultati ottenuti e del confronto con i limiti di legge vigenti, l'acqua analizzata risulta pienamente conforme ai requisiti di qualità previsti per le acque destinate al consumo umano ed è pertanto da considerarsi idonea all'uso previsto.

Tecnico prelevatore: Eligio Ialenti - Laboratorio Niro S.R.L.

LABORATORIO NIRO s.r.l.
Via Toscana, 19/B
86100 CAMPOTRASO
P. IVA 01751470707



RAPPORTO DI PROVA N° 251105039/01

SPETT.
NENE' SERVICES SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE DI
TIPO B
Piazza Ercole Vincenzo Orsini, 8
64046 MONTORIO AL VOMANO (TE)

Data emissione 19/11/2025

Tipo campione Acqua destinata al consumo umano
Data ricevimento campione 05/11/2025
Luogo del prelievo Ristorante **Data prelievo** 05/11/2025 **Ora** 13:44
Campionatore Ialenti Eligio Tecnico prelevatore del Laboratorio Niro srl
Procedura di campionamento PO 7.3 rev. 11**
Condizione del campione/Sigilli Condizione del campione conforme
Temperatura di accettazione 4,3 °C
Conservazione campione In frigo alla Temperatura di 3 +/- 2°C

Protocollo Campione 39/1 del 05/11/25
Etichetta/Lotto SCUOLA "CENTRO URBANO" VIA VINCENZO BASILE, 65013 CITTA' SANT'ANGELO (PE)
Lavello cucina

Temperatura al prelievo °C

Indagine eseguita Data inizio prova - Data fine prova	Risultato	U.M	Metodo	LQ	Limiti	Rif. Incertezza Legisla tivo
Conta Colonie a 22 °C 06/11/25 - 09/11/25	<1	UFC/ ml	UNI EN ISO 6222:2001			n/a
Conta Coliformi a 37°C 06/11/25 - 07/11/25	0	UFC /100 mL	UNI EN ISO 9308-1:2017		0	18/2023 n/a
Conta Escherichia Coli 06/11/25 - 07/11/25	0	UFC /100 mL	UNI EN ISO 9308-1:2017		0	18/2023 n/a
Conta Enterococchi 06/11/25 - 08/11/25	0	UFC/ 100 ml	UNI EN ISO 7899-2:2003		0	18/2023 n/a
pH 05/11/25 - 05/11/25	7,81	unità di pH	APAT CNR IRSA 2060 Man 29 2003		6,5 - 9,5	18/2023 ± 0,02
Conducibilità 05/11/25 - 05/11/25	260	µS/cm a 20°C	APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003		≤ 2500	18/2023 ± 14
Colore 05/11/25 - 05/11/25	accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale		APAT CNR IRSA 2020/A Man 29 2003		accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	18/2023



SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 251105039/01

Indagine eseguita Data inizio prova - Data fine prova	Risultato	U.M	Metodo	LQ	Limiti	Rif. Incertezza Legisla tivo
Odore 05/11/25 -05/11/25	accettabile per i consumatori, nessun odore rilevabile		APAT CNR IRSA 2050 Man 29 2003		accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	18/2023
Sapore 05/11/25 -05/11/25	accettabile per i consumatori, nessun sapore rilevabile		APAT CNR IRSA 2080 Man 29 2003		accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	18/2023
Torbidità 05/11/25 -05/11/25	0,44	NTU	UNI EN ISO 7027-1:2016	0,1	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	18/2023 ± 0,06
Ammonio* 06/11/25 -06/11/25	<LQ	mg/L	APAT CNR IRSA 4030A2 Man 29 2003	0,4	≤ 0,50	18/2023
Nitriti 05/11/25 -05/11/25	<LQ	mg/L	APAT CNR IRSA 4020 Man 29 2003	0,1	≤ 0,5	18/2023
Ferro 05/11/25 -06/11/25	< LQ	µg/L	EPA 6020B 2014	14,1		
Alluminio 05/11/25 -06/11/25	< LQ	µg/L	EPA 6020B 2014	12,3	≤ 200	18/2023
Piombo 05/11/25 -06/11/25	< LQ	µg/L	EPA 6020B 2014	0,212	≤ 5	18/2023
Conta di Legionella spp. 06/11/25 -16/11/25	< 100	UFC/ L	ISO 11731:2017 - escluso p.to 8.4.5 e Annex G		≤ 1000	18/2023 n/a

Note Analitiche: Matrice A; Procedura 8N/T, 9T/C, 10T/A; Terreno A BCYE A - Terreno C GVPC

(*) Prova non accreditata da ACCREDIA

(**) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

Rif. Legislativo

(18_2023)= D.Lgs N 18 del 23/02/2023, attuazione della direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2020, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano e successivi aggiornamenti.

I risultati contenuti nel presente Rapporto si riferiscono esclusivamente al campione così come pervenuto in laboratorio

Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente senza approvazione scritta da parte del Laboratorio Niro SRL. I risultati riportati sul presente rapporto di prova si riferiscono al solo campione sottoposto a prova. Il laboratorio è responsabile delle informazioni riportate nel rapporto di prova ad eccezione di quelle fornite dal Cliente: dati amministrativi e, nel caso in cui il campionamento non è effettuato dal laboratorio, dati identificativi del campione e di campionamento; in tal caso i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto dal cliente ed il laboratorio non è responsabile delle informazioni fornite dal cliente che possono influenzare la validità dei risultati. I campioni analizzati sono conservati nei locali del Laboratorio per 12 ore dalla emissione del RdP, salvo diversa richiesta del cliente o prescrizioni normative specifiche. I campioni sottoposti ad analisi che modificano le caratteristiche originarie (es. analisi distruttive o microbiologiche, campioni deperibili) saranno eliminati dopo l'analisi; U.M. = unità di misura; Incertezza = Incertezza estesa (U), calcolata con fattore di copertura k=2, livello di fiducia p=95%; n/a = non applicabile; nd = non determinato. Per le prove microbiologiche su matrici alimentari, l'incertezza di misura è calcolata come da ISO 19036:2019 considerando l'approccio della riproducibilità intralaboratorio (SR); le prove microbiologiche di tipo quantitativo vengono effettuate su piastra singola come da ISO 7218:2007/Amd 1:2013; per la ricerca/conta di *Listeria Monocytogenes*, l'incubazione dei terreni selettivi viene effettuata alla temperatura di 37°C ± 1°C come da metodo di prova ISO 11290-1:2017/ISO 11290-2:2017; per la conta *Stafilococchi* coagulanti positivi su matrici alimentari, l'incubazione dei terreni selettivi viene effettuata alla temperatura di 37°C ± 1°C come da metodo di prova UNI EN ISO 6888-1:2021; LD: limite di rilevabilità, individua un intervallo di confidenza dello zero ad un livello di probabilità del 99%; LQ: limite di quantificazione; "n.r.": non rilevato, indica un



LABORATORIO NIRO SRL
Iscrizione Registro Regionale n° 140-004/LAB



00631

SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 251105039/01

valore inferiore a LD; "tracce": indica un valore compreso tra LD e LQ, tale valore è puramente indicativo; R = Recupero: i recuperi associati alle prove del laboratorio sono stati calcolati e verificati in conformità ai criteri di accettabilità definiti nelle normative e guide di riferimento (es. Prova Pesticidi e fitofarmaci UNI EN 15662:2018 - rif. Documento SANTE 11312/2021 tab.4: intervallo di accettabilità recupero 70 - 120%) o nei metodi interni sviluppati e validati dal laboratorio. I recuperi non sono utilizzati per correggere il calcolo dei risultati. Nel caso delle prove microbiologiche su matrice Acque l'incertezza estesa (U) viene calcolata secondo la ISO 29201:2012; per le prove su cui non c'è stata la possibilità di calcolare l'incertezza estesa (U), viene considerato il calcolo dell'intervallo di confidenza secondo l'Informativa ANNEX B della ISO 8199:2018.

----- Fine Rapporto di Prova -----

Il Responsabile delle Prove
Dott. Chim. Marco Penta

Il Responsabile del Laboratorio
P.A. Antonio Niro

Dati generali

- **Cliente:** Nenè Services Soc. Coop. Sociale di Tipo B
- **Luogo del prelievo:** Scuola "Madonna della Pace" – Lavello cucina
- **Comune:** Città Sant'Angelo (PE)
- **Data prelievo:** 05/11/2025
- **Data emissione rapporto:** 19/11/2025
- **Campione:** Acqua destinata al consumo umano
- **Condizioni del campione:** Conforme, conservato correttamente a 3 ± 2 °C

Il campione di acqua destinata al consumo umano, prelevato in data 05/11/2025 presso il lavello cucina della Scuola "Madonna della Pace", sita in Via degli Ulivi, 65013 Città Sant'Angelo (PE), da tecnico qualificato del Laboratorio Niro srl secondo la procedura di campionamento PO 7.3 rev. 11, è stato ricevuto in laboratorio il 05/11/2025 in condizioni conformi, con temperatura di accettazione pari a $4,3$ °C e correttamente conservato a 3 ± 2 °C; le analisi sono state eseguite sui parametri microbiologici e chimico-fisici secondo metodiche ufficiali accreditate (UNI EN ISO 6222:2001; UNI EN ISO 9308-1:2017; UNI EN ISO 7899-2:2003; APAT CNR IRSA 2060, 2030 e 2020/A) nel rispetto dei requisiti previsti dal D.Lgs. 18/2023 relativo alla qualità delle acque destinate al consumo umano. I risultati ottenuti evidenziano una conta colonie a 22 °C inferiore a 1 UFC/mL e l'assenza totale di Coliformi, Escherichia coli ed Enterococchi (0 UFC/100 mL), tutti parametri conformi ai limiti microbiologici stabiliti dall'Allegato I, Parte A del D.Lgs. 18/2023; i parametri chimico-fisici mostrano un valore di pH pari a 7,55 compreso nel range di legge 6,5–9,5 e una conducibilità elettrica di 322 μ S/cm, nettamente inferiore al valore di parametro fissato a 2500 μ S/cm dall'Allegato I, Parte C del medesimo decreto, mentre il colore risulta accettabile per i consumatori e privo di variazioni anomale, come previsto dai requisiti di qualità organolettica del D.Lgs. 18/2023. Alla luce dei risultati analitici e del pieno rispetto dei limiti normativi, l'acqua analizzata risulta conforme ai requisiti prescritti per le acque destinate al consumo umano ed è pertanto da considerarsi idonea all'uso previsto.

Tecnico prelevatore: Eligio Ialenti - Laboratorio Niro S.R.L.

LABORATORIO NIRO s.r.l.
Via Toscana, 19/B
86100 CAMPOTRASO
P. IVA 01751470707



RAPPORTO DI PROVA N° 251105039/02

SPETT.
NENE' SERVICES SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE DI
TIPO B
Piazza Ercole Vincenzo Orsini, 8
64046 MONTORIO AL VOMANO (TE)

Data emissione 19/11/2025

Tipo campione Acqua destinata al consumo umano
Data ricevimento campione 05/11/2025
Luogo del prelievo Ristorante **Data prelievo** 05/11/2025 **Ora** 13:44
Campionatore Ialenti Eligio Tecnico prelevatore del Laboratorio Niro srl
Procedura di campionamento PO 7.3 rev. 11**
Condizione del campione/Sigilli Condizione del campione conforme
Temperatura di accettazione 4,3 °C
Conservazione campione In frigo alla Temperatura di 3 +/- 2°C

Protocollo Campione 39/2 del 05/11/25
Etichetta/Lotto SCUOLA "MADONNA DELLA PACE", VIA DEGLI ULIVI, 65013 CITTA' SANT'ANGELO (PE)
Lavello cucina

Temperatura al prelievo °C

Indagine eseguita Data inizio prova - Data fine prova	Risultato	U.M	Metodo	LQ	Limiti	Rif. Incertezza Legisla tivo
Conta Colonie a 22 °C 06/11/25 -09/11/25	<1	UFC/ ml	UNI EN ISO 6222:2001			n/a
Conta Coliformi a 37°C 06/11/25 -07/11/25	0	UFC /100 mL	UNI EN ISO 9308-1:2017		0	18/2023 n/a
Conta Escherichia Coli 06/11/25 -07/11/25	0	UFC /100 mL	UNI EN ISO 9308-1:2017		0	18/2023 n/a
Conta Enterococchi 06/11/25 -08/11/25	0	UFC/ 100 ml	UNI EN ISO 7899-2:2003		0	18/2023 n/a
pH 05/11/25 -05/11/25	7,55	unità di pH	APAT CNR IRSA 2060 Man 29 2003		6,5 - 9,5	18/2023 ± 0,02
Conducibilità 05/11/25 -05/11/25	322	µS/cm a 20°C	APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003		≤ 2500	18/2023 ± 14
Colore 05/11/25 -05/11/25	accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale		APAT CNR IRSA 2020/A Man 29 2003		accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	18/2023



SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 251105039/02

Indagine eseguita Data inizio prova - Data fine prova	Risultato	U.M	Metodo	LQ	Limiti	Rif. Incertezza Legisla tivo
Odore 05/11/25 - 05/11/25	accettabile per i consumatori, nessun odore rilevabile		APAT CNR IRSA 2050 Man 29 2003		accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	18/2023
Sapore 05/11/25 - 05/11/25	accettabile per i consumatori, nessun sapore rilevabile		APAT CNR IRSA 2080 Man 29 2003		accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	18/2023
Torbidità 05/11/25 - 05/11/25	0,29	NTU	UNI EN ISO 7027-1:2016	0,1	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	18/2023 ± 0,04
Ammonio* 06/11/25 - 06/11/25	<LQ	mg/L	APAT CNR IRSA 4030A2 Man 29 2003	0,4	≤ 0,50	18/2023
Nitriti 05/11/25 - 05/11/25	<LQ	mg/L	APAT CNR IRSA 4020 Man 29 2003	0,1	≤ 0,5	18/2023
Ferro 05/11/25 - 06/11/25	< LQ	µg/L	EPA 6020B 2014	14,1		
Alluminio 05/11/25 - 06/11/25	< LQ	µg/L	EPA 6020B 2014	12,3	≤ 200	18/2023
Piombo 05/11/25 - 06/11/25	< LQ	µg/L	EPA 6020B 2014	0,212	≤ 5	18/2023
Conta di Legionella spp. 06/11/25 - 16/11/25	< 100	UFC/ L	ISO 11731:2017 - escluso p.to 8.4.5 e Annex G		≤ 1000	18/2023 n/a

Note Analitiche: Matrice A; Procedura 8N/T, 9T/C, 10T/A; Terreno A BCYEA - Terreno C GVPC

(*) Prova non accreditata da ACCREDIA

(**) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

Rif. Legislativo

(18_2023)= D.Lgs N 18 del 23/02/2023, attuazione della direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2020, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano e successivi aggiornamenti.

I risultati contenuti nel presente Rapporto si riferiscono esclusivamente al campione così come pervenuto in laboratorio

Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente senza approvazione scritta da parte del Laboratorio Niro SRL. I risultati riportati sul presente rapporto di prova si riferiscono al solo campione sottoposto a prova. Il laboratorio è responsabile delle informazioni riportate nel rapporto di prova ad eccezione di quelle fornite dal Cliente: dati amministrativi e, nel caso in cui il campionamento non è effettuato dal laboratorio, dati identificativi del campione e di campionamento; in tal caso i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto dal cliente ed il laboratorio non è responsabile delle informazioni fornite dal cliente che possono influenzare la validità dei risultati. I campioni analizzati sono conservati nei locali del Laboratorio per 12 ore dalla emissione del RdP, salvo diversa richiesta del cliente o prescrizioni normative specifiche. I campioni sottoposti ad analisi che modificano le caratteristiche originarie (es. analisi distruttive o microbiologiche, campioni deperibili) saranno eliminati dopo l'analisi; U.M. = unità di misura; Incertezza = Incertezza estesa (U), calcolata con fattore di copertura k=2, livello di fiducia p=95%; n/a = non applicabile; nd = non determinato. Per le prove microbiologiche su matrici alimentari, l'incertezza di misura è calcolata come da ISO 19036:2019 considerando l'approccio della riproducibilità intralaboratorio (SR); le prove microbiologiche di tipo quantitativo vengono effettuate su piastra singola come da ISO 7218:2007/Amd 1:2013; per la ricerca/conta di *Listeria Monocytogenes*, l'incubazione dei terreni selettivi viene effettuata alla temperatura di 37°C ± 1°C come da metodo di prova ISO 11290-1:2017/ISO 11290-2:2017; per la conta *Stafilococchi* coagulasi positivi su matrici alimentari, l'incubazione dei terreni selettivi viene effettuata alla temperatura di 37°C ± 1°C come da metodo di prova UNI EN ISO 6888-1:2021; LD: limite di rilevabilità, individua un intervallo di confidenza dello zero ad un livello di probabilità del 99%; LQ: limite di quantificazione; "n.r.": non rilevato, indica un



LABORATORIO NIRO SRL
Iscrizione Registro Regionale n° 140-004/LAB



00631

SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 251105039/02

valore inferiore a LD; "tracce": indica un valore compreso tra LD e LQ, tale valore è puramente indicativo; R = Recupero: i recuperi associati alle prove del laboratorio sono stati calcolati e verificati in conformità ai criteri di accettabilità definiti nelle normative e guide di riferimento (es. Prova Pesticidi e fitofarmaci UNI EN 15662:2018 - rif. Documento SANTE 11312/2021 tab.4: intervallo di accettabilità recupero 70 - 120%) o nei metodi interni sviluppati e validati dal laboratorio. I recuperi non sono utilizzati per correggere il calcolo dei risultati. Nel caso delle prove microbiologiche su matrice Acque l'incertezza estesa (U) viene calcolata secondo la ISO 29201:2012; per le prove su cui non c'è stata la possibilità di calcolare l'incertezza estesa (U), viene considerato il calcolo dell'intervallo di confidenza secondo l'Informativa ANNEX B della ISO 8199:2018.

----- Fine Rapporto di Prova -----

Il Responsabile delle Prove

Dott. Chim. Marco Penta

**Il Responsabile
del Laboratorio**

P.A. Antonio Niro

Dati generali

- **Cliente:** Nenè Services Soc. Coop. Sociale di Tipo B
- **Luogo del prelievo:** "Fonte umano - Istituto" – Lavello cucina
- **Comune:** Città Sant'Angelo (PE)
- **Data prelievo:** 05/11/2025
- **Data emissione rapporto:** 19/11/2025
- **Campione:** Acqua destinata al consumo umano
- **Condizioni del campione:** Conforme, conservato correttamente a 3 ± 2 °C

Il campione di acqua destinata al consumo umano, prelevato il 05/11/2025 presso il lavello cucina della struttura "Fonte Umano – Istituto", situata in Via S. Martino, 65013 Città Sant'Angelo (PE), da tecnico prelevatore del Laboratorio Niro srl secondo la procedura PO 7.3 rev. 11, è stato ricevuto in laboratorio il 05/11/2025 in condizioni conformi, con temperatura di accettazione pari a $4,3$ °C, registrato come protocollo campione 39/6 del 05/11/25 e correttamente conservato a 3 ± 2 °C fino all'esecuzione delle analisi. Le prove di laboratorio sono state eseguite utilizzando metodiche ufficiali riconosciute (UNI EN ISO 6222:2001 per conta colonie a 22 °C, UNI EN ISO 9308-1:2017 per Coliformi ed Escherichia coli, UNI EN ISO 7899-2:2003 per Enterococchi, APAT CNR IRSA 2060 per il pH, APAT CNR IRSA 2030 per la conducibilità e APAT CNR IRSA 2020/A per la valutazione organolettica del colore), nel pieno rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. 18/2023 relativo alla qualità delle acque destinate al consumo umano. I risultati ottenuti evidenziano una conta colonie a 22 °C inferiore a 1 UFC/mL e l'assenza totale di Coliformi, Escherichia coli ed Enterococchi (0 UFC/100 mL), parametri che risultano pienamente conformi ai limiti microbiologici stabiliti dall'Allegato I, Parte A del D.Lgs. 18/2023; i parametri chimico-fisici rilevati indicano un pH pari a $7,47$, rientrante nell'intervallo normativo $6,5-9,5$, e una conducibilità elettrica pari a 351 μ S/cm, ampiamente inferiore al valore massimo consentito di 2500 μ S/cm previsto dall'Allegato I, Parte C del medesimo decreto, mentre il colore risulta accettabile per i consumatori e privo di variazioni anomale, come richiesto dalla normativa vigente. Sulla base dell'insieme dei risultati e del pieno rispetto dei limiti stabiliti dal D.Lgs. 18/2023, l'acqua analizzata può essere considerata conforme ai requisiti di qualità previsti per le acque destinate al consumo umano ed è idonea all'uso previsto.

Tecnico prelevatore: Eligio Ialenti - Laboratorio Niro S.R.L.

LABORATORIO NIRO s.r.l.
Via Toscana, 19/B
86100 CAMPOTRASO
P. IVA 01751470707



RAPPORTO DI PROVA N° 251105039/06

SPETT.
NENE' SERVICES SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE DI
TIPO B
Piazza Ercole Vincenzo Orsini, 8
64046 MONTORIO AL VOMANO (TE)

Data emissione 19/11/2025

Tipo campione Acqua destinata al consumo umano
Data ricevimento campione 05/11/2025
Luogo del prelievo Ristorante **Data prelievo** 05/11/2025 **Ora** 13:44
Campionatore Ialenti Eligio Tecnico prelevatore del Laboratorio Niro srl
Procedura di campionamento PO 7.3 rev. 11**
Condizione del campione/Sigilli Condizione del campione conforme
Temperatura di accettazione 4,3 °C
Conservazione campione In frigo alla Temperatura di 3 +/- 2°C

Protocollo Campione 39/6 del 05/11/25
Etichetta/Lotto CITTA' SANT'ANGELO "FONTE UMANO" ISTITUTO, VIA S.MARTINO, 65013 CITTA'
SANT'ANGELO (PE) Lavello cucina

Temperatura al prelievo °C

Indagine eseguita Data inizio prova - Data fine prova	Risultato	U.M	Metodo	LQ	Limiti	Rif. Incertezza Legisla tivo
Conta Colonie a 22 °C 06/11/25 -09/11/25	<1	UFC/ ml	UNI EN ISO 6222:2001			n/a
Conta Coliformi a 37°C 06/11/25 -07/11/25	0	UFC /100 mL	UNI EN ISO 9308-1:2017		0	18/2023 n/a
Conta Escherichia Coli 06/11/25 -07/11/25	0	UFC /100 mL	UNI EN ISO 9308-1:2017		0	18/2023 n/a
Conta Enterococchi 06/11/25 -08/11/25	0	UFC/ 100 ml	UNI EN ISO 7899-2:2003		0	18/2023 n/a
pH 05/11/25 -05/11/25	7,47	unità di pH	APAT CNR IRSA 2060 Man 29 2003		6,5 - 9,5	18/2023 ± 0,02
Conducibilità 05/11/25 -05/11/25	351	µS/cm a 20°C	APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003		≤ 2500	18/2023 ± 14
Colore 05/11/25 -05/11/25	accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale		APAT CNR IRSA 2020/A Man 29 2003		accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	18/2023



SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 251105039/06

Indagine eseguita Data inizio prova - Data fine prova	Risultato	U.M	Metodo	LQ	Limiti	Rif. Incertezza Legisla tivo
Odore 05/11/25 -05/11/25	accettabile per i consumatori, nessun odore rilevabile		APAT CNR IRSA 2050 Man 29 2003		accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	18/2023
Sapore 05/11/25 -05/11/25	accettabile per i consumatori, nessun sapore rilevabile		APAT CNR IRSA 2080 Man 29 2003		accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	18/2023
Torbidità 05/11/25 -05/11/25	0,55	NTU	UNI EN ISO 7027-1:2016	0,1	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	18/2023 ± 0,08
Ammonio* 06/11/25 -06/11/25	<LQ	mg/L	APAT CNR IRSA 4030A2 Man 29 2003	0,4	≤ 0,50	18/2023
Nitriti 05/11/25 -05/11/25	<LQ	mg/L	APAT CNR IRSA 4020 Man 29 2003	0,1	≤ 0,5	18/2023
Ferro 05/11/25 -06/11/25	< LQ	µg/L	EPA 6020B 2014	14,1		
Alluminio 05/11/25 -06/11/25	< LQ	µg/L	EPA 6020B 2014	12,3	≤ 200	18/2023
Piombo 05/11/25 -06/11/25	< LQ	µg/L	EPA 6020B 2014	0,212	≤ 5	18/2023
Conta di Legionella spp. 06/11/25 -16/11/25	< 100	UFC/ L	ISO 11731:2017 - escluso p.to 8.4.5 e Annex G		≤ 1000	18/2023 n/a

Note Analitiche: Matrice A; Procedura 8N/T, 9T/C, 10T/A; Terreno A BCYE A - Terreno C GVPC

(*) Prova non accreditata da ACCREDIA

(**) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

Rif. Legislativo

(18_2023)= D.Lgs N 18 del 23/02/2023, attuazione della direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2020, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano e successivi aggiornamenti.

I risultati contenuti nel presente Rapporto si riferiscono esclusivamente al campione così come pervenuto in laboratorio

Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente senza approvazione scritta da parte del Laboratorio Niro SRL. I risultati riportati sul presente rapporto di prova si riferiscono al solo campione sottoposto a prova. Il laboratorio è responsabile delle informazioni riportate nel rapporto di prova ad eccezione di quelle fornite dal Cliente: dati amministrativi e, nel caso in cui il campionamento non è effettuato dal laboratorio, dati identificativi del campione e di campionamento; in tal caso i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto dal cliente ed il laboratorio non è responsabile delle informazioni fornite dal cliente che possono influenzare la validità dei risultati. I campioni analizzati sono conservati nei locali del Laboratorio per 12 ore dalla emissione del RdP, salvo diversa richiesta del cliente o prescrizioni normative specifiche. I campioni sottoposti ad analisi che modificano le caratteristiche originarie (es. analisi distruttive o microbiologiche, campioni deperibili) saranno eliminati dopo l'analisi; U.M. = unità di misura; Incertezza = Incertezza estesa (U), calcolata con fattore di copertura k=2, livello di fiducia p=95%; n/a = non applicabile; nd = non determinato. Per le prove microbiologiche su matrici alimentari, l'incertezza di misura è calcolata come da ISO 19036:2019 considerando l'approccio della riproducibilità intralaboratorio (SR); le prove microbiologiche di tipo quantitativo vengono effettuate su piastra singola come da ISO 7218:2007/Amd 1:2013; per la ricerca/conta di *Listeria Monocytogenes*, l'incubazione dei terreni selettivi viene effettuata alla temperatura di 37°C ± 1°C come da metodo di prova ISO 11290-1:2017/ISO 11290-2:2017; per la conta *Stafilococchi* coagulasi positivi su matrici alimentari, l'incubazione dei terreni selettivi viene effettuata alla temperatura di 37°C ± 1°C come da metodo di prova UNI EN ISO 6888-1:2021; LD: limite di rilevabilità, individua un intervallo di confidenza dello zero ad un livello di probabilità del 99%; LQ: limite di quantificazione; "n.r.": non rilevato, indica un



LABORATORIO NIRO SRL

Iscrizione Registro Regionale n° 140-004/LAB



00631

SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 251105039/06

valore inferiore a LD; "tracce": indica un valore compreso tra LD e LQ, tale valore è puramente indicativo; R = Recupero: i recuperi associati alle prove del laboratorio sono stati calcolati e verificati in conformità ai criteri di accettabilità definiti nelle normative e guide di riferimento (es. Prova Pesticidi e fitofarmaci UNI EN 15662:2018 - rif. Documento SANTE 11312/2021 tab.4: intervallo di accettabilità recupero 70 - 120%) o nei metodi interni sviluppati e validati dal laboratorio. I recuperi non sono utilizzati per correggere il calcolo dei risultati. Nel caso delle prove microbiologiche su matrice Acque l'incertezza estesa (U) viene calcolata secondo la ISO 29201:2012; per le prove su cui non c'è stata la possibilità di calcolare l'incertezza estesa (U), viene considerato il calcolo dell'intervallo di confidenza secondo l'Informativa ANNEX B della ISO 8199:2018.

----- Fine Rapporto di Prova -----

Il Responsabile delle Prove

Dott. Chim. Marco Penta

**Il Responsabile
del Laboratorio**

P.A. Antonio Niro

Dati generali

- **Cliente:** Nenè Services Soc. Coop. Sociale di Tipo B
- **Luogo del prelievo:** "Fonte umano - distribuzione" – Lavello cucina
- **Comune:** Città Sant'Angelo (PE)
- **Data prelievo:** 05/11/2025
- **Data emissione rapporto:** 19/11/2025
- **Campione:** Acqua destinata al consumo umano
- **Condizioni del campione:** Conforme, conservato correttamente a 3 ± 2 °C

Il campione di acqua destinata al consumo umano, prelevato il 05/11/2025 presso il lavello cucina della struttura "Fonte Umano – Distribuzione", sita in Via S. Martino, 65013 Città Sant'Angelo (PE), da tecnico qualificato del Laboratorio Niro srl e secondo la procedura di campionamento PO 7.3 rev. 11, è stato ricevuto in laboratorio in condizioni conformi con temperatura di accettazione pari a 4,3 °C, registrato con protocollo campione 39/5 del 05/11/25 e conservato adeguatamente a 3 ± 2 °C fino all'esecuzione delle analisi. Le prove sono state effettuate utilizzando metodi ufficiali riconosciuti (UNI EN ISO 6222:2001, UNI EN ISO 9308-1:2017, UNI EN ISO 7899-2:2003, APAT CNR IRSA 2060, APAT CNR IRSA 2030 e APAT CNR IRSA 2020/A) e nel rispetto dei requisiti di cui al D.Lgs. 18/2023, che disciplina la qualità delle acque destinate al consumo umano. I risultati analitici evidenziano una conta colonie a 22 °C inferiore a 1 UFC/mL e l'assenza totale di Coliformi, Escherichia coli ed Enterococchi (0 UFC/100 mL), parametri che risultano pienamente conformi ai limiti microbiologici stabiliti dall'Allegato I, Parte A del D.Lgs. 18/2023; i parametri chimico-fisici rilevati mostrano un pH pari a 7,41, rientrante nell'intervallo normativo 6,5–9,5, e una conducibilità elettrica pari a 342 µS/cm, nettamente inferiore al valore massimo di 2500 µS/cm previsto dall'Allegato I, Parte C del medesimo decreto, mentre il colore risulta accettabile per i consumatori e privo di variazioni anomale, come richiesto dai requisiti organolettici stabiliti dalla normativa vigente. Sulla base dei risultati ottenuti e del pieno rispetto dei limiti imposti dal D.Lgs. 18/2023, l'acqua analizzata può essere considerata pienamente conforme ai requisiti di qualità richiesti per le acque destinate al consumo umano ed è idonea all'uso previsto.

Tecnico prelevatore: Eligio Ialenti - Laboratorio Niro S.R.L.

LABORATORIO NIRO s.r.l.
Via Toscana, 19/B
86100 CAMPOTRASO
P.IVA 01751470707



RAPPORTO DI PROVA N° 251105039/05

SPETT.
NENE' SERVICES SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE DI
TIPO B
Piazza Ercole Vincenzo Orsini, 8
64046 MONTORIO AL VOMANO (TE)

Data emissione 19/11/2025

Tipo campione Acqua destinata al consumo umano
Data ricevimento campione 05/11/2025
Luogo del prelievo Ristorante **Data prelievo** 05/11/2025 Ora 13:44
Campionatore Ialenti Eligio Tecnico prelevatore del Laboratorio Niro srl
Procedura di campionamento PO 7.3 rev. 11**
Condizione del campione/Sigilli Condizione del campione conforme
Temperatura di accettazione 4,3 °C
Conservazione campione In frigo alla Temperatura di 3 +/- 2°C

Protocollo Campione 39/5 del 05/11/25
Etichetta/Lotto CITTA' SANT'ANGELO "FONTE UMANO" DISTRIBUZIONE, VIA S.MARTINO, 65013 CITTA'
SANT'ANGELO (PE) Lavello cucina

Temperatura al prelievo °C

Indagine eseguita Data inizio prova - Data fine prova	Risultato	U.M	Metodo	LQ	Limiti	Rif. Incertezza Legisla tivo
Conta Colonie a 22 °C 06/11/25 - 09/11/25	<1	UFC/ ml	UNI EN ISO 6222:2001			n/a
Conta Coliformi a 37°C 06/11/25 - 07/11/25	0	UFC /100 mL	UNI EN ISO 9308-1:2017		0	18/2023 n/a
Conta Escherichia Coli 06/11/25 - 07/11/25	0	UFC /100 mL	UNI EN ISO 9308-1:2017		0	18/2023 n/a
Conta Enterococchi 06/11/25 - 08/11/25	0	UFC/ 100 ml	UNI EN ISO 7899-2:2003		0	18/2023 n/a
pH 05/11/25 - 05/11/25	7,41	unità di pH	APAT CNR IRSA 2060 Man 29 2003		6,5 - 9,5	18/2023 ± 0,02
Conducibilità 05/11/25 - 05/11/25	342	µS/cm a 20°C	APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003		≤ 2500	18/2023 ± 14
Colore 05/11/25 - 05/11/25	accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale		APAT CNR IRSA 2020/A Man 29 2003		accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	18/2023



SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 251105039/05

Indagine eseguita Data inizio prova - Data fine prova	Risultato	U.M	Metodo	LQ	Limiti	Rif. Incertezza Legisla tivo
Odore 05/11/25 - 05/11/25	accettabile per i consumatori, nessun odore rilevabile		APAT CNR IRSA 2050 Man 29 2003		accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	18/2023
Sapore 05/11/25 - 05/11/25	accettabile per i consumatori, nessun sapore rilevabile		APAT CNR IRSA 2080 Man 29 2003		accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	18/2023
Torbidità 05/11/25 - 05/11/25	0,54	NTU	UNI EN ISO 7027-1:2016	0,1	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	18/2023 ± 0,07
Ammonio* 06/11/25 - 06/11/25	<LQ	mg/L	APAT CNR IRSA 4030A2 Man 29 2003	0,4	≤ 0,50	18/2023
Nitriti 05/11/25 - 05/11/25	<LQ	mg/L	APAT CNR IRSA 4020 Man 29 2003	0,1	≤ 0,5	18/2023
Ferro 05/11/25 - 06/11/25	< LQ	µg/L	EPA 6020B 2014	14,1		
Alluminio 05/11/25 - 06/11/25	< LQ	µg/L	EPA 6020B 2014	12,3	≤ 200	18/2023
Piombo 05/11/25 - 06/11/25	< LQ	µg/L	EPA 6020B 2014	0,212	≤ 5	18/2023
Conta di Legionella spp. 06/11/25 - 16/11/25	< 100	UFC/ L	ISO 11731:2017 - escluso p.to 8.4.5 e Annex G		≤ 1000	18/2023 n/a

Note Analitiche: Matrice A; Procedura 8N/T, 9T/C, 10T/A; Terreno A BCYEA - Terreno C GVPC

(*) Prova non accreditata da ACCREDIA

(**) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

Rif. Legislativo

(18_2023)= D.Lgs N 18 del 23/02/2023, attuazione della direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2020, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano e successivi aggiornamenti.

I risultati contenuti nel presente Rapporto si riferiscono esclusivamente al campione così come pervenuto in laboratorio

Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente senza approvazione scritta da parte del Laboratorio Niro SRL. I risultati riportati sul presente rapporto di prova si riferiscono al solo campione sottoposto a prova. Il laboratorio è responsabile delle informazioni riportate nel rapporto di prova ad eccezione di quelle fornite dal Cliente: dati amministrativi e, nel caso in cui il campionamento non è effettuato dal laboratorio, dati identificativi del campione e di campionamento; in tal caso i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto dal cliente ed il laboratorio non è responsabile delle informazioni fornite dal cliente che possono influenzare la validità dei risultati. I campioni analizzati sono conservati nei locali del Laboratorio per 12 ore dalla emissione del RdP, salvo diversa richiesta del cliente o prescrizioni normative specifiche. I campioni sottoposti ad analisi che modificano le caratteristiche originarie (es. analisi distruttive o microbiologiche, campioni deperibili) saranno eliminati dopo l'analisi; U.M. = unità di misura; Incertezza = Incertezza estesa (U), calcolata con fattore di copertura k=2, livello di fiducia p=95%; n/a = non applicabile; nd = non determinato. Per le prove microbiologiche su matrici alimentari, l'incertezza di misura è calcolata come da ISO 19036:2019 considerando l'approccio della riproducibilità intralaboratorio (SR); le prove microbiologiche di tipo quantitativo vengono effettuate su piastra singola come da ISO 7218:2007/Amd 1:2013; per la ricerca/conta di Listeria Monocytogenes, l'incubazione dei terreni selettivi viene effettuata alla temperatura di 37°C ± 1°C come da metodo di prova ISO 11290-1:2017/ISO 11290-2:2017; per la conta Stafilococchi coagulanti positivi su matrici alimentari, l'incubazione dei terreni selettivi viene effettuata alla temperatura di 37°C ± 1°C come da metodo di prova UNI EN ISO 6888-1:2021; LD: limite di rilevabilità, individua un intervallo di confidenza dello zero ad un livello di probabilità del 99%; LQ: limite di quantificazione; "n.r.": non rilevato, indica un



LABORATORIO NIRO SRL
Iscrizione Registro Regionale n° 140-004/LAB



00631

SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 251105039/05

valore inferiore a LD; "tracce": indica un valore compreso tra LD e LQ, tale valore è puramente indicativo; R = Recupero: i recuperi associati alle prove del laboratorio sono stati calcolati e verificati in conformità ai criteri di accettabilità definiti nelle normative e guide di riferimento (es. Prova Pesticidi e fitofarmaci UNI EN 15662:2018 - rif. Documento SANTE 11312/2021 tab.4: intervallo di accettabilità recupero 70 - 120%) o nei metodi interni sviluppati e validati dal laboratorio. I recuperi non sono utilizzati per correggere il calcolo dei risultati. Nel caso delle prove microbiologiche su matrice Acque l'incertezza estesa (U) viene calcolata secondo la ISO 29201:2012; per le prove su cui non c'è stata la possibilità di calcolare l'incertezza estesa (U), viene considerato il calcolo dell'intervallo di confidenza secondo l'Informativa ANNEX B della ISO 8199:2018.

----- Fine Rapporto di Prova -----

Il Responsabile delle Prove
Dott. Chim. Marco Penta

Il Responsabile del Laboratorio
L.A. Antonio Niro

Dati generali

- **Cliente:** Nenè Services Soc. Coop. Sociale di Tipo B
- **Luogo del prelievo:** Scuola "Marina " – Lavello cucina
- **Comune:** Città Sant'Angelo (PE)
- **Data prelievo:** 05/11/2025
- **Data emissione rapporto:** 19/11/2025
- **Campione:** Acqua destinata al consumo umano
- **Condizioni del campione:** Conforme, conservato correttamente a 3 ± 2 °C

I campione di acqua destinata al consumo umano, prelevato in data 05/11/2025 presso il lavello cucina della Scuola "Marina", situata in Via Strabone, 65013 Città Sant'Angelo (PE), da tecnico qualificato del Laboratorio Niro srl seguendo la procedura di campionamento PO 7.3 rev. 11, è stato ricevuto in condizioni conformi, con temperatura di accettazione pari a 4,3 °C, adeguatamente conservato a 3 ± 2 °C e registrato con protocollo campione 39/3 del 05/11/25; le analisi sono state condotte secondo metodi ufficiali riconosciuti (UNI EN ISO 6222:2001, UNI EN ISO 9308-1:2017, UNI EN ISO 7899-2:2003, APAT CNR IRSA 2060, APAT CNR IRSA 2030 e APAT CNR IRSA 2020/A) e nel pieno rispetto delle prescrizioni del D.Lgs. 18/2023 sulla qualità delle acque destinate al consumo umano. I risultati evidenziano una conta colonie a 22 °C inferiore a 1 UFC/mL e l'assenza totale di Coliformi, Escherichia coli ed Enterococchi (0 UFC/100 mL), parametri pienamente conformi ai limiti microbiologici indicati nell'Allegato I, Parte A del D.Lgs. 18/2023; il pH risulta pari a 7,54, perfettamente compreso nel range normativo 6,5–9,5, mentre la conducibilità elettrica, pari a 331 µS/cm, risulta ampiamente inferiore al valore di parametro stabilito in 2500 µS/cm dall'Allegato I, Parte C del medesimo decreto. Il colore dell'acqua è risultato accettabile per i consumatori e privo di variazioni anomale, come previsto dai requisiti organolettici del D.Lgs. 18/2023. Alla luce dell'insieme dei risultati ottenuti, l'acqua analizzata è da considerarsi pienamente conforme ai requisiti di qualità fissati dalla normativa vigente per le acque destinate al consumo umano ed idonea all'uso previsto.

Tecnico prelevatore: Eligio Ialenti - Laboratorio Niro S.R.L.

LABORATORIO NIRO s.r.l.
Via Toscana, 14/B
86100 CAMPOBASSO
P. IVA 01751470707



RAPPORTO DI PROVA N° 251105039/03

SPETT.
NENE' SERVICES SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE DI
TIPO B
Piazza Ercole Vincenzo Orsini, 8
64046 MONTORIO AL VOMANO (TE)

Data emissione 19/11/2025

Tipo campione Acqua destinata al consumo umano
Data ricevimento campione 05/11/2025
Luogo del prelievo Ristorante **Data prelievo** 05/11/2025 Ora 13:44
Campionatore Ialenti Eligio Tecnico prelevatore del Laboratorio Niro srl
Procedura di campionamento PO 7.3 rev. 11**
Condizione del campione/Sigilli Condizione del campione conforme
Temperatura di accettazione 4,3 °C
Conservazione campione In frigo alla Temperatura di 3 +/- 2°C

Protocollo Campione 39/3 del 05/11/25
Etichetta/Lotto SCUOLA "MARINA", VIA STRABONE, 65013 CITTA' SANT'ANGELO (PE) Lavello cucina
Temperatura al prelievo °C

Indagine eseguita Data inizio prova - Data fine prova	Risultato	U.M	Metodo	LQ	Limiti	Rif. Incertezza Legisla tivo
Conta Colonie a 22 °C 06/11/25 -09/11/25	<1	UFC/ ml	UNI EN ISO 6222:2001			n/a
Conta Coliformi a 37°C 06/11/25 -07/11/25	0	UFC /100 mL	UNI EN ISO 9308-1:2017		0	18/2023 n/a
Conta Escherichia Coli 06/11/25 -07/11/25	0	UFC /100 mL	UNI EN ISO 9308-1:2017		0	18/2023 n/a
Conta Enterococchi 06/11/25 -08/11/25	0	UFC/ 100 ml	UNI EN ISO 7899-2:2003		0	18/2023 n/a
pH 05/11/25 -05/11/25	7,54	unità di pH	APAT CNR IRSA 2060 Man 29 2003		6,5 - 9,5	18/2023 ± 0,02
Conducibilità 05/11/25 -05/11/25	331	µS/cm a 20°C	APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003		≤ 2500	18/2023 ± 14
Colore 05/11/25 -05/11/25	accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale		APAT CNR IRSA 2020/A Man 29 2003		accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	18/2023



SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 251105039/03

Indagine eseguita Data inizio prova - Data fine prova	Risultato	U.M	Metodo	LQ	Limiti	Rif. Incertezza Legisla tivo
Odore 05/11/25 -05/11/25	accettabile per i consumatori, nessun odore rilevabile		APAT CNR IRSA 2050 Man 29 2003		accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	18/2023
Sapore 05/11/25 -05/11/25	accettabile per i consumatori, nessun sapore rilevabile		APAT CNR IRSA 2080 Man 29 2003		accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	18/2023
Torbidità 05/11/25 -05/11/25	0,63	NTU	UNI EN ISO 7027-1:2016	0,1	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	18/2023 ± 0,09
Ammonio* 06/11/25 -06/11/25	0,44	mg/L	APAT CNR IRSA 4030A2 Man 29 2003	0,4	≤ 0,50	18/2023 ± 0,13
Nitriti 05/11/25 -05/11/25	<LQ	mg/L	APAT CNR IRSA 4020 Man 29 2003	0,1	≤ 0,5	18/2023
Ferro 05/11/25 -06/11/25	< LQ	µg/L	EPA 6020B 2014	14,1		
Alluminio 05/11/25 -06/11/25	< LQ	µg/L	EPA 6020B 2014	12,3	≤ 200	18/2023
Piombo 05/11/25 -06/11/25	< LQ	µg/L	EPA 6020B 2014	0,212	≤ 5	18/2023
Conta di Legionella spp. 06/11/25 -16/11/25	< 100	UFC/ L	ISO 11731:2017 - escluso p.to 8.4.5 e Annex G		≤ 1000	18/2023 n/a

Note Analitiche: Matrice A; Procedura 8N/T, 9T/C, 10T/A; Terreno A BCYEA - Terreno C GVPC

(*) Prova non accreditata da ACCREDIA

(**) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

Rif. Legislativo

(18_2023)= D.Lgs N 18 del 23/02/2023, attuazione della direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2020, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano e successivi aggiornamenti.

I risultati contenuti nel presente Rapporto si riferiscono esclusivamente al campione così come pervenuto in laboratorio

Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente senza approvazione scritta da parte del Laboratorio Niro SRL. I risultati riportati sul presente rapporto di prova si riferiscono al solo campione sottoposto a prova. Il laboratorio è responsabile delle informazioni riportate nel rapporto di prova ad eccezione di quelle fornite dal Cliente: dati amministrativi e, nel caso in cui il campionamento non è effettuato dal laboratorio, dati identificativi del campione e di campionamento; in tal caso i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto dal cliente ed il laboratorio non è responsabile delle informazioni fornite dal cliente che possono influenzare la validità dei risultati. I campioni analizzati sono conservati nei locali del Laboratorio per 12 ore dalla emissione del RdP, salvo diversa richiesta del cliente o prescrizioni normative specifiche. I campioni sottoposti ad analisi che modificano le caratteristiche originarie (es. analisi distruttive o microbiologiche, campioni deperibili) saranno eliminati dopo l'analisi; U.M. = unità di misura; Incertezza = Incertezza estesa (U), calcolata con fattore di copertura k=2, livello di fiducia p=95%; n/a = non applicabile; nd = non determinato. Per le prove microbiologiche su matrici alimentari, l'incertezza di misura è calcolata come da ISO 19036:2019 considerando l'approccio della riproducibilità intralaboratorio (SR); le prove microbiologiche di tipo quantitativo vengono effettuate su piastra singola come da ISO 7218:2007/Amd 1:2013; per la ricerca/conta di *Listeria Monocytogenes*, l'incubazione dei terreni selettivi viene effettuata alla temperatura di 37°C ± 1°C come da metodo di prova ISO 11290-1:2017/ISO 11290-2:2017; per la conta *Stafilococchi* coagulanti positivi su matrici alimentari, l'incubazione dei terreni selettivi viene effettuata alla temperatura di 37°C ± 1°C come da metodo di prova UNI EN ISO 6888-1:2021; LD: limite di rilevabilità, individua un intervallo di confidenza dello zero ad un livello di probabilità del 99%; LQ: limite di quantificazione; "n.r.": non rilevato, indica un



LABORATORIO NIRO SRL

Iscrizione Registro Regionale n° 140-004/LAB



00631

SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 251105039/03

valore inferiore a LD; "tracce": indica un valore compreso tra LD e LQ, tale valore è puramente indicativo; R = Recupero: i recuperi associati alle prove del laboratorio sono stati calcolati e verificati in conformità ai criteri di accettabilità definiti nelle normative e guide di riferimento (es. Prova Pesticidi e fitofarmaci UNI EN 15662:2018 - rif. Documento SANTE 11312/2021 tab.4: intervallo di accettabilità recupero 70 - 120%) o nei metodi interni sviluppati e validati dal laboratorio. I recuperi non sono utilizzati per correggere il calcolo dei risultati. Nel caso delle prove microbiologiche su matrice Acque l'incertezza estesa (U) viene calcolata secondo la ISO 29201:2012; per le prove su cui non c'è stata la possibilità di calcolare l'incertezza estesa (U), viene considerato il calcolo dell'intervallo di confidenza secondo l'Informativa ANNEX B della ISO 8199:2018.

----- Fine Rapporto di Prova -----

Il Responsabile delle Prove

Dott. Chim. Marco Penta

Il Responsabile

del Laboratorio

A. Antonio Niro

Dati generali

- **Cliente:** Nenè Services Soc. Coop. Sociale di Tipo B
- **Luogo del prelievo:** Scuola "Fabbiani " – Lavello cucina
- **Comune:** Città Sant'Angelo (PE)
- **Data prelievo:** 05/11/2025
- **Data emissione rapporto:** 19/11/2025
- **Campione:** Acqua destinata al consumo umano
- **Condizioni del campione:** Conforme, conservato correttamente a 3 ± 2 °C

Il campione di acqua destinata al consumo umano, prelevato in data 05/11/2025 presso il lavello cucina della Scuola "Fabbiani", sita in Via Salara, 65013 Città Sant'Angelo (PE), da tecnico qualificato del Laboratorio Niro srl secondo la procedura di campionamento PO 7.3 rev. 11, è stato ricevuto con protocollo campione 39/4 del 05/11/25 in condizioni conformi, con temperatura di accettazione pari a 4,3 °C, e conservato correttamente a 3 ± 2 °C fino all'esecuzione delle analisi, svolte secondo le metodiche ufficiali UNI EN ISO 6222:2001, UNI EN ISO 9308-1:2017, UNI EN ISO 7899-2:2003 e secondo i metodi APAT CNR IRSA 2060, 2030 e 2020/A, in conformità ai requisiti stabiliti dal D.Lgs. 18/2023 in materia di qualità delle acque destinate al consumo umano. I risultati analitici mostrano una conta colonie a 22 °C inferiore a 1 UFC/mL e l'assenza totale di Coliformi, Escherichia coli ed Enterococchi (0 UFC/100 mL), parametri pienamente conformi ai limiti microbiologici previsti dall'Allegato I, Parte A del D.Lgs. 18/2023; i parametri chimico-fisici evidenziano un valore di pH pari a 7,54, rientrante nell'intervallo normativo 6,5–9,5, e una conducibilità elettrica pari a 332 µS/cm, notevolmente inferiore al valore di parametro di 2500 µS/cm fissato dall'Allegato I, Parte C del medesimo decreto, mentre il colore risulta accettabile per i consumatori e privo di variazioni anomale, come richiesto dalla normativa vigente. In conclusione, l'acqua analizzata risulta pienamente conforme ai requisiti imposti dal D.Lgs. 18/2023 per le acque destinate al consumo umano ed è da considerarsi idonea all'uso previsto.

Tecnico prelevatore: Eligio Ialenti - Laboratorio Niro S.R.L.

LABORATORIO NIRO s.r.l.
Via Toscana, 197B
86100 CAMPOBASSO
P. IVA 01751470707



RAPPORTO DI PROVA N° 251105039/04

SPETT.
NENE' SERVICES SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE DI
TIPO B
Piazza Ercole Vincenzo Orsini, 8
64046 MONTORIO AL VOMANO (TE)

Data emissione 19/11/2025

Tipo campione Acqua destinata al consumo umano
Data ricevimento campione 05/11/2025
Luogo del prelievo Ristorante Data prelievo 05/11/2025 Ora 13:44
Campionatore Ialenti Eligio Tecnico prelevatore del Laboratorio Niro srl
Procedura di campionamento PO 7.3 rev. 11**
Condizione del campione/Sigilli Condizione del campione conforme
Temperatura di accettazione 4,3 °C
Conservazione campione In frigo alla Temperatura di 3 +/- 2°C

Protocollo Campione 39/4 del 05/11/25
Etichetta/Lotto SCUOLA "FABBIANI", VIA SALARA, 65013 CITTA' SANT'ANGELO (PE) Lavello cucina
Temperatura al prelievo °C

Indagine eseguita Data inizio prova - Data fine prova	Risultato	U.M	Metodo	LQ	Limiti	Rif. Incertezza Legisla tivo
Conta Colonie a 22 °C 06/11/25 -09/11/25	<1	UFC/ ml	UNI EN ISO 6222:2001			n/a
Conta Coliformi a 37°C 06/11/25 -07/11/25	0	UFC /100 mL	UNI EN ISO 9308-1:2017		0	18/2023 n/a
Conta Escherichia Coli 06/11/25 -07/11/25	0	UFC /100 mL	UNI EN ISO 9308-1:2017		0	18/2023 n/a
Conta Enterococchi 06/11/25 -08/11/25	0	UFC/ 100 ml	UNI EN ISO 7899-2:2003		0	18/2023 n/a
pH 05/11/25 -05/11/25	7,54	unità di pH	APAT CNR IRSA 2060 Man 29 2003		6,5 - 9,5	18/2023 ± 0,02
Conducibilità 05/11/25 -05/11/25	332	µS/cm a 20°C	APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003		≤ 2500	18/2023 ± 14
Colore 05/11/25 -05/11/25	accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale		APAT CNR IRSA 2020/A Man 29 2003		accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	18/2023



LABORATORIO NIRO SRL

Iscrizione Registro Regionale n° 140-004/LAB



00631

SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 251105039/04

Indagine eseguita Data inizio prova - Data fine prova	Risultato	U.M	Metodo	LQ	Limiti	Rif. Incertezza Legisla tivo
Odore 05/11/25 - 05/11/25	accettabile per i consumatori, nessun odore rilevabile		APAT CNR IRSA 2050 Man 29 2003		accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	18/2023
Sapore 05/11/25 - 05/11/25	accettabile per i consumatori, nessun sapore rilevabile		APAT CNR IRSA 2080 Man 29 2003		accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	18/2023
Torbidità 05/11/25 - 05/11/25	0,35	NTU	UNI EN ISO 7027-1:2016	0,1	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	18/2023 ± 0,05
Ammonio* 06/11/25 - 06/11/25	<LQ	mg/L	APAT CNR IRSA 4030A2 Man 29 2003	0,4	≤ 0,50	18/2023
Nitriti 05/11/25 - 05/11/25	<LQ	mg/L	APAT CNR IRSA 4020 Man 29 2003	0,1	≤ 0,5	18/2023
Ferro 05/11/25 - 06/11/25	< LQ	µg/L	EPA 6020B 2014	14,1		
Alluminio 05/11/25 - 06/11/25	< LQ	µg/L	EPA 6020B 2014	12,3	≤ 200	18/2023
Piombo 05/11/25 - 06/11/25	< LQ	µg/L	EPA 6020B 2014	0,212	≤ 5	18/2023
Conta di Legionella spp. 06/11/25 - 16/11/25	< 100	UFC/ L	ISO 11731:2017 - escluso p.to 8.4.5 e Annex G		≤ 1000	18/2023 n/a

Note Analitiche: Matrice A; Procedura 8N/T, 9T/C, 10T/A; Terreno A BCYEA - Terreno C GVPC

(*) Prova non accreditata da ACCREDIA

(**) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

Rif. Legislativo

(18_2023)= D.Lgs N 18 del 23/02/2023, attuazione della direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2020, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano e successivi aggiornamenti.

I risultati contenuti nel presente Rapporto si riferiscono esclusivamente al campione così come pervenuto in laboratorio

Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente senza approvazione scritta da parte del Laboratorio Niro SRL. I risultati riportati sul presente rapporto di prova si riferiscono al solo campione sottoposto a prova. Il laboratorio è responsabile delle informazioni riportate nel rapporto di prova ad eccezione di quelle fornite dal Cliente: dati amministrativi e, nel caso in cui il campionamento non è effettuato dal laboratorio, dati identificativi del campione e di campionamento; in tal caso i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto dal cliente ed il laboratorio non è responsabile delle informazioni fornite dal cliente che possono influenzare la validità dei risultati. I campioni analizzati sono conservati nei locali del Laboratorio per 12 ore dalla emissione del RdP, salvo diversa richiesta del cliente o prescrizioni normative specifiche. I campioni sottoposti ad analisi che modificano le caratteristiche originarie (es. analisi distruttive o microbiologiche, campioni deperibili) saranno eliminati dopo l'analisi; U.M. = unità di misura; Incertezza = Incertezza estesa (U), calcolata con fattore di copertura k=2, livello di fiducia p=95%; n/a = non applicabile; nd = non determinato. Per le prove microbiologiche su matrici alimentari, l'incertezza di misura è calcolata come da ISO 19036:2019 considerando l'approccio della riproducibilità intralaboratorio (SR); le prove microbiologiche di tipo quantitativo vengono effettuate su piastra singola come da ISO 7218:2007/Amd 1:2013; per la ricerca/conta di *Listeria monocytogenes*, l'incubazione dei terreni selettivi viene effettuata alla temperatura di 37°C ± 1°C come da metodo di prova ISO 11290-1:2017/ISO 11290-2:2017; per la conta *Stafilococchi* coagulanti positivi su matrici alimentari, l'incubazione dei terreni selettivi viene effettuata alla temperatura di 37°C ± 1°C come da metodo di prova UNI EN ISO 6888-1:2021; LD: limite di rilevabilità, individua un intervallo di confidenza dello zero ad un livello di probabilità del 99%; LQ: limite di quantificazione; "n.r.": non rilevato, indica un



LABORATORIO NIRO SRL
Iscrizione Registro Regionale n° 140-004/LAB



00631

SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 251105039/04

valore inferiore a LD; "tracce": indica un valore compreso tra LD e LQ, tale valore è puramente indicativo; R = Recupero: i recuperi associati alle prove del laboratorio sono stati calcolati e verificati in conformità ai criteri di accettabilità definiti nelle normative e guide di riferimento (es. Prova Pesticidi e fitofarmaci UNI EN 15662:2018 - rif. Documento SANTE 11312/2021 tab.4: intervallo di accettabilità recupero 70 - 120%) o nei metodi interni sviluppati e validati dal laboratorio. I recuperi non sono utilizzati per correggere il calcolo dei risultati. Nel caso delle prove microbiologiche su matrice Acque l'incertezza estesa (U) viene calcolata secondo la ISO 29201:2012; per le prove su cui non c'è stata la possibilità di calcolare l'incertezza estesa (U), viene considerato il calcolo dell'intervallo di confidenza secondo l'Informativa ANNEX B della ISO 8199:2018.

----- Fine Rapporto di Prova -----

Il Responsabile delle Prove
Dott. Chim. Marco Penta

Il Responsabile del Laboratorio
P.A. Antonio Niro