

Spett.le BETA DUE

Oggetto: Risultato autocontrollo aziendale

Con la presente siamo a comunicarVi i risultati analitici dei campionamenti effettuati il 15/10/2014 presso la <u>Mensa Ambra</u>
Riportiamo di seguito l'esito della verifica dei parametri microbiologici relativi al Vs piano di autocontrollo, allegando i rapporti di prova

Tipo di prelievo Esito Azione correttiva Rapporto di prova Finocchi lavati 4350/14 Conforme 4351/14 Petto di pollo al Conforme tegame **Tampone** 4352/14 Conforme affettatrice Tampone frigo 4353/14 Conforme verdure

Tutti i valori riscontrati risultano conformi a quanto riportato nei valori guida dei piani di autocontrollo, pertanto non sono segnalate azioni correttive da intraprendere nella gestione delle procedure interne di lavorazione per la corretta applicazione del piano di autocontrollo stesso

Centro Servizi & Analisi srl

SINGERT







LAB Nº0871

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements

SSA Srl è accreditata dalla tegione Toscana come tgenzia Formativa – Codice tR 0321

Arezzo 20/10/2014

scritta nello schedario vnagrafe Nazionale delle licerche presso il Ministero telli Istruzione, dell'Università e tella Ricerca con codice i5591EHC