

# CENTRO ENOCHIMICO BARBERA

## MODELLO RICEZIONE CAMPIONI E RICHIESTA ANALISI

Spett.le Centro Enochimico Barbera S.a.s.  
Via CB2 n. 1  
91021 Campobello di Mazara (TP)

1)  Il Laboratorio riceve i campioni da \_\_\_\_\_ in riferimento alla convenzione esistente con il cliente.

Il Sottoscritto \_\_\_\_\_ per conto dell'azienda \_\_\_\_\_  
richiede al laboratorio l'esecuzione di quanto segue:

2) **a** -  Il cliente delega il laboratorio alla scelta delle prove da eseguire, alle condizioni indicate nel listino prezzi, nell'informativa cliente e ai metodi di analisi di cui ha preso visione (vedi riquadro analisi);

**b** -  Il cliente richiede l'esecuzione delle prove indicate in etichetta del campione, secondo le condizioni indicate nel listino prezzi, nell'informativa cliente e metodi di analisi di cui ha preso visione (vedi riquadro analisi);

**c** -  Il cliente accetta di eseguire le prove in subappalto, alle condizioni indicate nel listino prezzi (vedi riquadro analisi);

### Riquadro analisi

Analisi - Vino	Nr. Campioni		Nr. Campioni
<input type="checkbox"/> Titolo Alcolometrico Volumico		<b>Analisi - Olio</b>	
<input type="checkbox"/> Titolo Alcolometrico Volumico Totale		<input type="checkbox"/> Acidità	
<input type="checkbox"/> Anidride Solforosa Totale		<input type="checkbox"/> Numeri di Perossidi	
<input type="checkbox"/> Anidride Solforosa Libera			
<input type="checkbox"/> Acidità Volatile			
<input type="checkbox"/> Acidità Totale		<b>Analisi - Acqua</b>	
<input type="checkbox"/> Acidità Fissa		<input type="checkbox"/> Conta Echerichia Coli	
<input type="checkbox"/> Densità Relativa 20 °C		<input type="checkbox"/> Conducibilità	
<input type="checkbox"/> Massa Volumica a 20°C		<input type="checkbox"/> Ph	
<input type="checkbox"/> pH			
<input type="checkbox"/> Estratto Secco Totale			
<input type="checkbox"/> Estratto non riduttore (da calcolo)			
<input type="checkbox"/> Estratto non riduttore (escluso saccarosio)			
<input type="checkbox"/> Acido Sorbico		<b>Analisi - Superfici</b>	
<input type="checkbox"/> Zuccheri (Glucosio+Fruttosio)		<input type="checkbox"/> Conta di Microrganismi a 30°C	
<input type="checkbox"/> Sostanze Riducenti			
<input type="checkbox"/> Ceneri			

Altro : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Il laboratorio si riserva di far effettuare prove per le quali è momentaneamente impossibilitato presso laboratori accreditati; tale indicazione comparirà sul Rapporto di Prova.

I Rapporti di prova e le registrazioni sono conservati presso il laboratorio per almeno 10 anni.

I campioni sono a disposizione del cliente per 7 giorni dalla consegna del Rapporto di Prova .

I risultati verranno consegnati : in giornata  , entro 10 giorni  , oltre 10 giorni  , dalla ricezione del campione.

DATA \_\_\_\_\_

FIRMA \_\_\_\_\_

FIRMA PER SUBAPPALTO \_\_\_\_\_

Con la firma sovrastante il cliente dichiara espressamente di aver esaminato il listino prezzi con i relativi metodi di prova e l'informava al cliente e di accettare il subappalto delle prove se previsto