

Tappeti igienici

Rapporti di prova e accreditamento del laboratorio

DOCUMENTI 2022-2025

Raccolta predisposta il 02/10/2026

4 rapporti di prova	1 certificato di accreditamento
---------------------	---------------------------------

INDICE	Pagine del fascicolo
Risultati e completezza documentale Sintesi dei dati e verifica degli allegati ricevuti	2
01 Rapporto 25LA06723 18/04/2025 Salmonella enterica e Bacillus cereus	3-5
02 Rapporto 24LA04563 26/03/2024 Listeria monocytogenes	6-8
03 Rapporto 23LA09576 18/05/2023 Escherichia coli	9-11
04 Rapporto 22LA21431 19/12/2022 Staphylococcus aureus meticillino-resistente	12-14
05 Certificato ACCREDIA 23/01/2025 00850 Testing, Rev. 06 - 3A Laboratori S.R.L.	15

Le 13 pagine ricevute sono riprodotte senza modifiche, in ordine cronologico dal rapporto più recente. Non sono presenti duplicati o pagine vuote da eliminare.

Completezza documentale: nel materiale ricevuto mancano una pagina del rapporto 2022 e gli Elenchi Prove del certificato. Dettagli a pagina 2.

Risultati e completezza

Attività antibatterica - metodo ISO 22196:2011

Il prospetto riporta i risultati disponibili nei quattro rapporti di 3A Laboratori S.R.L. I riferimenti di pagina rimandano ai documenti riprodotti nel fascicolo.

Microrganismo / ceppo	R	Attività (%)	Fonte nel fascicolo
<i>Salmonella enterica</i> ATCC 14028	4,2	99,994%	25LA06723 - 18/04/2025 Risultati: pagina 4
<i>Bacillus cereus</i> ATCC 11778	3,2	99,937%	25LA06723 - 18/04/2025 Risultati: pagina 4
<i>Listeria monocytogenes</i> ATCC 13932	> 5,0	> 99,999%	24LA04563 - 26/03/2024 Risultati: pagina 7
<i>Escherichia coli</i> ATCC 8739	> 5	> 99,999%	23LA09576 - 18/05/2023 Risultati: pagina 10
<i>Staphylococcus aureus</i> meticillino-resistente ATCC 33591	2,6	99,749%	22LA21431 - 19/12/2022 Risultati: pagina 13

R: indice di attività antibatterica. Valori trascritti, senza ricalcolo, con virgola decimale italiana. I risultati riguardano i campioni nelle condizioni di prova descritte, con conteggi dopo 24 ore; spessori e preparazioni differiscono tra i rapporti.

Completezza degli allegati

Rapporto 2022 - pagina non fornita

Il file 22LA21431 contiene le pagine originali 1, 3 e 4 di 4. Manca la pagina 2. Tutte le pagine ricevute sono incluse integralmente, senza ricostruire il contenuto assente.

Certificato ACCREDIA - Elenchi Prove non forniti

Il certificato riguarda il laboratorio, non il tappeto. Gli Elenchi Prove richiamati nel certificato non sono allegati; il campo di accreditamento non è quindi documentato in questa raccolta.

Certificato 00850 Testing, Rev. 06: revisione 23/01/2025; scadenza indicata 14/02/2027. La vigenza attuale dell'accreditamento non è stata verificata.

Questa sintesi agevola la consultazione e non sostituisce i rapporti. Le pagine originali conservano dati, note, riferimenti, loghi e indicazioni di sottoscrizione.

Rapporto di prova n°: **25LA06723** del **18/04/2025**

Dati di accettazione

Tipologia di campione: **Polimeri**

Trasporto: **Cliente**

Data arrivo: **07/04/2025**

Ora arrivo: **12.35**

Data accettazione: **07/04/2025**



Identificazione del campione

Descrizione: **Contamination Control Mats - Tappeti lavabili in PVC**

Dati relativi al campionamento

Campionamento a cura di: **Cliente**

Luogo: **Sede del Cliente**

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente all'oggetto sottoposto a prova.

Rappresentazione di un Rapporto di Prova firmato elettronicamente, ai sensi della normativa vigente.

Il presente documento non può essere riprodotto parzialmente senza l'autorizzazione scritta del laboratorio.

Laboratorio con sistema gestionale certificato UNI EN ISO 9001:2015 da CertiEuro srl con il n° 20466Q. Consigliato da AIC per l'analisi di quantificazione del glutine in matrici alimentari. Registrato per le analisi su prodotti alimentari o materiali a contatto destinati all'esportazione verso il Giappone.

Laboratorio iscritto all'Elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le Industrie Alimentari n°86. E' responsabilità dell'OSA dare comunicazione delle allerte agli organi preposti

Mod.PT01.01 Rev.11

3A Laboratori SRL Società soggetta a direzione e coordinamento di Lifeanalytics S.r.l.

Via Austria 25b Padova - 35127 (PD) Email: 3alaboratori@lifeanalytics.it Tel. 049 0994658 Fax. 049 8868430

Cap. Soc. €100000,00 I.V. - REA di PD 378402 - Codice Fiscale, Iscriz. Reg. Imprese di Padova 04296730288 e Partita Iva 14996171006

Rapporto di prova n°: 25LA06723 del 18/04/2025

Parametro - Specifiche <i>Metodo - Note</i>	U.M.	Risultato Note	LoQ	LoD	Inizio prova Fine prova
Attività antibatterica (R) ISO 22196:2011		4,2	0,3		09/04/2025 12/04/2025
Attività antibatterica (conversione in%)	%	99,994	50		09/04/2025 12/04/2025
Ceppo Gram-negativo		Salmonella enterica ATCC 14028			09/04/2025 12/04/2025
Batteri disponibili nell'inoculo	n°	150000			09/04/2025 12/04/2025
Uo (batteri recuperati dai provini di riferimento subito dopo l'inoculo)	log	4,0	0,4		09/04/2025 12/04/2025
Ut (batteri recuperati dai provini di riferimento dopo 24h dall'inoculo)	log	4,2	0,4		09/04/2025 12/04/2025
At (batteri recuperati dai provini trattati dopo 24h dall'inoculo)	log	< 0,4	0,4		09/04/2025 12/04/2025

25LA06723/01 Contamination Control Mats - Tappeti lavabili in PVC

Parametro - Specifiche <i>Metodo - Note</i>	U.M.	Risultato Note	LoQ	LoD	Inizio prova Fine prova
Attività antibatterica (R) ISO 22196:2011		3,2	0,3		09/04/2025 12/04/2025
Attività antibatterica (conversione in%)	%	99,937	50		09/04/2025 12/04/2025
Ceppo Gram-positivo		Bacillus cereus ATCC 11778			09/04/2025 12/04/2025
Batteri disponibili nell'inoculo	n°	180000			09/04/2025 12/04/2025
Uo (batteri recuperati dai provini di riferimento subito dopo l'inoculo)	log	4,1	0,4		09/04/2025 12/04/2025
Ut (batteri recuperati dai provini di riferimento dopo 24h dall'inoculo)	log	3,9	0,4		09/04/2025 12/04/2025
At (batteri recuperati dai provini trattati dopo 24h dall'inoculo)	log	0,7	0,4		09/04/2025 12/04/2025

Qualora il campionamento non sia a carico della 3ALaboratori srl, quest'ultima declina ogni responsabilità in merito alle informazioni relative al campionamento in quanto fornite dal Cliente/Committente; i risultati delle prove si riferiscono esclusivamente al campione così ricevuto. Quando questi dati comprendono misurazioni che impattano sull'unità di misura, i risultati espressi sono ottenuti dall'elaborazione degli stessi. I Dati di accettazione sono di responsabilità del Laboratorio mentre l'identificazione del campione è di responsabilità del Cliente/Committente.

Qualora il campione sia non idoneo ma il Cliente/Committente scegliesse di proseguire ugualmente, il laboratorio declina ogni responsabilità sui risultati che potrebbero essere influenzati dallo scostamento. Se non diversamente indicato nel Rapporto di Prova, il Laboratorio applica la seguente regola decisionale per la valutazione della conformità da un limite: nel caso in cui, tenendo in considerazione l'incertezza di misura, la conformità del risultato non sia inequivocabile, il Laboratorio ha deciso di determinarla attraverso il confronto diretto tra risultato ottenuto e valore di riferimento, non considerando l'incertezza di misura. La probabilità di falsa accettazione è minore del 50%.

LEGENDA: **U.M.** = unità di misura; **(sup)** = Limite superiore; **(inf)** = Limite Inferiore; **LoQ** = limite di quantificazione, è il limite inferiore di concentrazione sopra al quale è possibile ottenere strumentalmente una misura di tipo quantitativo; in microbiologia il LoQ è di natura teorica; **LoD** = limite di rilevabilità, è il limite inferiore di concentrazione sotto il quale il campione non può essere rilevato; nelle analisi qualitative rappresenta la minima concentrazione alla quale è possibile determinare o meno la presenza di un analita; **<** significa non quantificabile, indica un valore inferiore a LoQ; **NR** = non rilevabile, indica un valore inferiore a LoD; **<x** o **>x** indicano rispettivamente un valore inferiore o superiore all'intervallo di misura della prova, dove x è il risultato

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente all'oggetto sottoposto a prova.

Rappresentazione di un Rapporto di Prova firmato elettronicamente, ai sensi della normativa vigente.

Il presente documento non può essere riprodotto parzialmente senza l'autorizzazione scritta del laboratorio.

Laboratorio con sistema gestionale certificato UNI EN ISO 9001:2015 da CertiEuro srl con il n° 20466Q. Consigliato da AIC per l'analisi di quantificazione del glutine in matrici alimentari. Registrato per le analisi su prodotti alimentari o materiali a contatto destinati all'esportazione verso il Giappone.

Laboratorio iscritto all'Elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le Industrie Alimentari n°86. E' responsabilità dell'OSA dare comunicazione delle allerte agli organi preposti

Mod.PT01.01 Rev.11

3A Laboratori SRL Società soggetta a direzione e coordinamento di Lifeanalytics S.r.l.

Pagina 2 di 3

Via Austria 25b Padova - 35127 (PD) Email: 3alaboratori@lifeanalytics.it Tel. 049 0994658 Fax. 049 8868430

Cap. Soc. €100000,00 I.V. - REA di PD 378402 - Codice Fiscale, Iscriz. Reg. Imprese di Padova 04296730288 e Partita Iva 14996171006

Rapporto di prova n°: 25LA06723 del 18/04/2025

(s.s) I parametri con la denominazione s.s. sono determinati o ricalcolati sulla sostanza secca.

(§): Indica una modifica rispetto alla versione precedente del Rapporto di prova.

(le): Indica che la prova/attività è stata eseguita in subappalto.

SE NON DIVERSAMENTE SPECIFICATO: le prove microbiologiche quantitative sono eseguite su singola replica e due diluizioni consecutive in conformità alla UNI EN ISO 7218:2024 (ad esclusione delle analisi su acque ed MPN); i risultati del presente Rapporto di prova non risultano corretti per i fattori di recupero (R) in quanto i valori del recupero rientrano nella tolleranza indicata nel metodo di prova; le sommatorie sono calcolate mediante il criterio del lower bound (L.B.)

Note:

DETTAGLI OPERATIVI DEL METODO ISO 22196

Dimesioni dei provini: 50 x 50 mm

Spessore dei provini: 3 mm

Polimero utilizzato per il film di copertura: polipropilene

Spessore del film di copertura: 0,1 mm

Dimensioni del film di copertura: 40 x 40 mm

Superficie testata a contatto con l'inoculo: 16 cm²

Volume dell'inoculo: 0,4 mL

Riferimento utilizzato: Materiale inerte interno (polipropilene)

Equazione utilizzata per il calcolo di Anttività antibatterica (R):

$$R = (U_t - U_o) - (A_t - U_o)$$

Direttore Tecnico

Dr.ssa Sandra Salvò

Chimico

Ordine Interprov. Chimici del Veneto - Padova n° 1278 SEZ. A

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

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente all'oggetto sottoposto a prova.

Rappresentazione di un Rapporto di Prova firmato elettronicamente, ai sensi della normativa vigente.

Il presente documento non può essere riprodotto parzialmente senza l'autorizzazione scritta del laboratorio.

Laboratorio con sistema gestionale certificato UNI EN ISO 9001:2015 da CertiEuro srl con il n° 20466Q. Consigliato da AIC per l'analisi di quantificazione del glutine in matrici alimentari. Registrato per le analisi su prodotti alimentari o materiali a contatto destinati all'esportazione verso il Giappone.

Laboratorio iscritto all'Elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le Industrie Alimentari n°86. E' responsabilità dell'OSA dare comunicazione delle allerte agli organi preposti

Mod.PT01.01 Rev.11

3A Laboratori SRL Società soggetta a direzione e coordinamento di Lifeanalytics S.r.l.

Via Austria 25b Padova - 35127 (PD) Email: 3alaboratori@lifeanalytics.it Tel. 049 0994658 Fax. 049 8868430

Cap. Soc. €100000,00 I.V. - REA di PD 378402 - Codice Fiscale, Iscriz. Reg. Imprese di Padova 04296730288 e Partita Iva 14996171006



Test report n°: **24LA04563** of **26/03/2024**

Acceptance Data

Subject of the test: **Generic Material**

Transport: **Customer**

Date of arrival: **11/03/2024** Time of arrival: **13.10**

Acceptance date: **11/03/2024**

Sample data

Description: **PERMANENT WASHABLE ANTIBACTERIAL MAT**

Sampling data

Sampling by: **Customer**

Place: **Customer location**

The analytical results are exclusively referred to the sample.

Representation of a Test Report signed electronically in accordance with current legislation.

This document can not be reproduced in part without the written permission of the laboratory.

Laboratory management system certified UNI EN ISO 9001: 2015 by CertiEuro srl with the No. 20466Q. Recommended by AIC for the analysis of quantification of gluten in food matrices. Registered laboratory for the analysis of food contact materials intended for export to Japan.

Laboratory registered in the list of regional laboratories carrying out analysis in the context of self-control procedures for Food Industries No. 52. It is the responsibility of the OSA to communicate the warnings to the bodies in charge

Mod.PT01.01 Rev.9

Test report n°: 24LA04563 of 26/03/2024

Parameter - Specification <i>Method - Notes</i>	M.U.	Results Notes	LoQ	LoD	Test start Test end
Determination of antibacterial activity (R) - R=(Ut-Uo)-(At-Uo) ISO 22196:2011		> 5.0	0,3		12/03/2024 14/03/2024
Determination of antibacterial activity (R) ISO 22196:2011	%	> 99.999	50		12/03/2024 14/03/2024
Size of test specimens (H x L)	mm	50x50			12/03/2024 14/03/2024
Thickness of test specimens	mm	4,0			12/03/2024 14/03/2024
Type of polymer used for the cover film		Polypropylene			12/03/2024 14/03/2024
Size of the cover film (H x L)	mm	40x40			12/03/2024 14/03/2024
Thickness of the cover film	mm	0,10			12/03/2024 14/03/2024
Type of Gram-positive strain		Listeria monocytogenes ATCC 13932			12/03/2024 14/03/2024
Method of conditioning		Sanitization with 70% ethanol			12/03/2024 14/03/2024
Reference used		Inert Internal material			12/03/2024 14/03/2024
Volume of test inoculum	ml	0,4			12/03/2024 14/03/2024
Number of viable bacteria in the test inoculum	n°	320000			12/03/2024 14/03/2024
Uo - N° of viable bacteria recovered from the untreated test specimens after inoculation	log	4,3	0,4		12/03/2024 14/03/2024
Ut - N° of viable bacteria recovered from the untreated test specimens after 24 h	log	5,0	0,4		12/03/2024 14/03/2024
At - Count bacteria recovered from the treated samples 24 hours post inoculation	log	NQ	0,4		12/03/2024 14/03/2024

If the sampling is not the responsibility of 3ALaboratori srl, the latter declines all responsibility with regard to sampling information as provided by the Customer; the results refer exclusively to the object tested unless otherwise specified in this Test Report. When these data include measurements that affect the measurement unit, the results expressed are obtained by processing them. The Acceptance Data is the responsibility of the Laboratory while the sample data are the responsibility of the Customer. If the sample is not suitable but the Customer chooses to continue anyway, the laboratory declines all responsibility for the results that could be influenced by the deviation. Unless otherwise indicated in the Test Report, the Laboratory applies the following decision rule for the evaluation of conformity from a limit: in the event that, taking into consideration the measurement uncertainty, the conformity of the result is not unequivocal, the Laboratory has decided to determine it through the direct comparison between the result obtained and the reference value, not considering the measurement uncertainty. The probability of false acceptance is less than 50%.

LEGEND: **U.M.** = Unit of measurement; **(Sup)** = upper limit; **(Inf)** = Lower Limit ; **LoQ** = limit of quantification, it is the lower limit of concentration above which it is possible to obtain a quantitative measurement instrumentally; in microbiology the LoQ is of a theoretical nature; **LoD** = limit of detectability, is the lower limit of concentration below which the sample cannot be detected; in qualitative analyzes it represents the minimum concentration at which an analyte can be determined or not; **NQ** = unquantifiable, indicates a value less than LoQ; **NR** = not detectable, indicates a value lower than LoD; "<x" or ">x" respectively indicate a value lower or higher than the measuring range of the test, where x is the result

(s.s.): Parameters with the designation "s.s." they are determined or recalculated on the dry matter.

The analytical results are exclusively referred to the sample.

Representation of a Test Report signed electronically in accordance with current legislation.

This document can not be reproduced in part without the written permission of the laboratory.

Laboratory management system certified UNI EN ISO 9001: 2015 by CertiEuro srl with the No. 20466Q. Recommended by AIC for the analysis of quantification of gluten in food matrices. Registered laboratory for the analysis of food contact materials intended for export to Japan.

Laboratory registered in the list of regional laboratories carrying out analysis in the context of self-control procedures for Food Industries No. 52. It is the responsibility of the OSA to communicate the warnings to the bodies in charge

Mod.PT01.01 Rev.9

3A Laboratori SRL - The tests are performed at the registered office

Via Austria 25b Padova - 35127 (PD) Email: 3alaboratori@lifeanalytics.it Tel. 049 0994658 Fax. 049 8868430

Cap. Soc. €100000,00 I.V. - REA di PD 378402 - Codice Fiscale, Iscriz. Reg. Imprese di Padova 04296730288 e Partita Iva 14996171006

Test report n°: **24LA04563** of **26/03/2024**

(S): Indicates a change from the previous version of the Test Report.

(le): Indicates that the parameters/activities are performed in subcontracting.

UNLESS OTHERWISE SPECIFIED: Quantitative microbiological tests are performed on single replica and two consecutive dilutions in accordance with UNI EN ISO 7218: 2013 (with the exception of the analysis of water and MPN); the results of this test report are not corrected for recovery factors (R) as the values of recovery are in the tolerance specified in the test method; summations are calculated using the criterion of the lower bound (LB)

Technical Director

Dr.ssa Sandra Salvò

Chimico

Ordine Interprov. Chimici del Veneto - Padova n° 1278 SEZ. A

----- End of Test Report -----

The analytical results are exclusively referred to the sample.

Representation of a Test Report signed electronically in accordance with current legislation.

This document can not be reproduced in part without the written permission of the laboratory.

Laboratory management system certified UNI EN ISO 9001: 2015 by CertiEuro srl with the No. 20466Q. Recommended by AIC for the analysis of quantification of gluten in food matrices. Registered laboratory for the analysis of food contact materials intended for export to Japan.

Laboratory registered in the list of regional laboratories carrying out analysis in the context of self-control procedures for Food Industries No. 52. It is the responsibility of the OSA to communicate the warnings to the bodies in charge

Mod.PT01.01 Rev.9

Test report n°: **23LA09576** of **18/05/2023**

Acceptance Data

Subject of the test: **Generic Material**

Transport: **Cliente**

Date of arrival: **16/05/2023** Time of arrival: **11.48**

Acceptance date: **16/05/2023**



Sample data

Description: **Permanent Washable Decontaminating Antibacterial Mat**

Sampling data

Sampling by: **Cliente**

Place: **Sede del Cliente**

The analytical results are exclusively referred to the sample.

Representation of a Test Report signed electronically in accordance with current legislation.

This document can not be reproduced in part without the written permission of the laboratory.

Laboratory management system certified UNI EN ISO 9001: 2015 by CertiEuro srl with the No. 20466Q. Recommended by AIC for the analysis of quantification of gluten in food matrices. Registered laboratory for the analysis of food contact materials intended for export to Japan.

Laboratory registered in the list of regional laboratories carrying out analysis in the context of self-control procedures for Food Industries No. 52. It is the responsibility of the OSA to communicate the warnings to the bodies in charge

Mod.PT01.01 Rev.9

Test report n°: 23LA09576 of 18/05/2023

Parameter - Specification <i>Method - Notes</i>	M.U.	Results Notes	LoQ	LoD	Test start Test end
Determination of antibacterial activity (R) - R=(Ut-Uo)-(At-Uo) ISO 22196:2011		> 5	0,3		16/05/2023 18/05/2023
Determination of antibacterial activity (R) ISO 22196:2011	%	> 99.999	50		16/05/2023 18/05/2023
Size of test specimens (H x L)	mm	50x50			16/05/2023 16/05/2023
Thickness of test specimens	mm	3,0			16/05/2023 16/05/2023
Type of polymer used for the cover film		Polypropylene			16/05/2023 16/05/2023
Size of the cover film (H x L)	mm	40x40			16/05/2023 16/05/2023
Thickness of the cover film	mm	0,10			16/05/2023 16/05/2023
Type of Gram-negative strain		Escherichia coli ATCC 8739			16/05/2023 16/05/2023
Method of conditioning		UV-C radiation (30 min per side)			16/05/2023 16/05/2023
Reference used		Inert Internal material			16/05/2023 16/05/2023
Volume of test inoculum	ml	0,4			16/05/2023 16/05/2023
Number of viable bacteria in the test inoculum	n°	310000			16/05/2023 18/05/2023
Uo - N° of viable bacteria recovered from the untreated test specimens after inoculation	log	4,3	0,4		16/05/2023 18/05/2023
Ut - N° of viable bacteria recovered from the untreated test specimens after 24 h	log	5,9	0,4		16/05/2023 18/05/2023
At - Count bacteria recovered from the treated samples 24 hours post inoculation	log	NQ	0,4		16/05/2023 18/05/2023

If the sampling is not the responsibility of 3ALaboratori srl, the latter declines all responsibility with regard to sampling information as provided by the Customer; the results refer exclusively to the object tested unless otherwise specified in this Test Report. When these data include measurements that affect the measurement unit, the results expressed are obtained by processing them. The Acceptance Data is the responsibility of the Laboratory while the sample data are the responsibility of the Customer. If the sample is not suitable but the Customer chooses to continue anyway, the laboratory declines all responsibility for the results that could be influenced by the deviation. Unless otherwise indicated in the Test Report, the Laboratory applies the following decision rule for the evaluation of conformity from a limit: in the event that, taking into consideration the measurement uncertainty, the conformity of the result is not unequivocal, the Laboratory has decided to determine it through the direct comparison between the result obtained and the reference value, not considering the measurement uncertainty. The probability of false acceptance is less than 50%.

LEGEND: **U.M.** = Unit of measurement; **(Sup)** = upper limit; **(Inf)** = Lower Limit ; **LoQ** = limit of quantification, it is the lower limit of concentration above which it is possible to obtain a quantitative measurement instrumentally; in microbiology the LoQ is of a theoretical nature; **LoD** = limit of detectability, is the lower limit of concentration below which the sample cannot be detected; in qualitative analyzes it represents the minimum concentration at which an analyte can be determined or not; **NQ** = unquantifiable, indicates a value less than LoQ; **NR** = not detectable, indicates a value lower than LoD; "<x" or ">x" respectively indicate a value lower or higher than the measuring range of the test, where x is the result

(s.s.): Parameters with the designation "s.s." they are determined or recalculated on the dry matter.

(S): Indicates a change from the previous version of the Test Report.

The analytical results are exclusively referred to the sample.

Representation of a Test Report signed electronically in accordance with current legislation.

This document can not be reproduced in part without the written permission of the laboratory.

Laboratory management system certified UNI EN ISO 9001: 2015 by CertiEuro srl with the No. 20466Q. Recommended by AIC for the analysis of quantification of gluten in food matrices. Registered laboratory for the analysis of food contact materials intended for export to Japan.

Laboratory registered in the list of regional laboratories carrying out analysis in the context of self-control procedures for Food Industries No. 52. It is the responsibility of the OSA to communicate the warnings to the bodies in charge

Mod.PT01.01 Rev.9

3A Laboratori SRL - The tests are performed at the registered office

Via A.Volta 1/d Maserà di Padova - 35020 (PD) Email: 3alaboratori@lifeanalytics.it Tel. 049 0994658-0994671 Fax. 049 8868430

Cap. Soc. €100000,00 I.V. - REA di PD 378402 - Codice Fiscale, Iscriz. Reg. Imprese di Padova 04296730288 e Partita Iva 14996171006



Test report n°: **23LA09576** of **18/05/2023**

(le): Indicates that the parameters/activities are performed in subcontracting.

UNLESS OTHERWISE SPECIFIED: Quantitative microbiological tests are performed on single replica and two consecutive dilutions in accordance with UNI EN ISO 7218: 2013 (with the exception of the analysis of water and MPN); the results of this test report are not corrected for recovery factors (R) as the values of recovery are in the tolerance specified in the test method; summations are calculated using the criterion of the lower bound (LB)

Technical Director

Dr.ssa Sandra Salvò

Chimico

Ordine Interprov. Chimici del Veneto - Padova n° 1278 SEZ. A

----- End of Test Report -----

The analytical results are exclusively referred to the sample.

Representation of a Test Report signed electronically in accordance with current legislation.

This document can not be reproduced in part without the written permission of the laboratory.

Laboratory management system certified UNI EN ISO 9001: 2015 by CertiEuro srl with the No. 20466Q. Recommended by AIC for the analysis of quantification of gluten in food matrices. Registered laboratory for the analysis of food contact materials intended for export to Japan.

Laboratory registered in the list of regional laboratories carrying out analysis in the context of self-control procedures for Food Industries No. 52. It is the responsibility of the OSA to communicate the warnings to the bodies in charge

Mod.PT01.01 Rev.9

3A Laboratori SRL - The tests are performed at the registered office

Via A.Volta 1/d Maserà di Padova - 35020 (PD) Email: 3alaboratori@lifeanalytics.it Tel. 049 0994658-0994671 Fax. 049 8868430

Cap. Soc. €100000,00 I.V. - REA di PD 378402 - Codice Fiscale, Iscriz. Reg. Imprese di Padova 04296730288 e Partita Iva 14996171006

Page 3 of 3

Test report n°: **22LA21431** of **19/12/2022**

Acceptance Data

Subject of the test: **Generic Material**

Transport: **Customer**

Date of arrival: **14/12/2022** Time of arrival: **09.51**

Acceptance date: **14/12/2022**

Sample data

Description: **Permanent Washable Decontaminating Antibacterial Mat**

Sampling data

Sampling by: **Customer**

Place: **Customer location**

The analytical results are exclusively referred to the sample.

Representation of a Test Report signed electronically in accordance with current legislation.

This document can not be reproduced in part without the written permission of the laboratory.

Laboratory management system certified UNI EN ISO 9001: 2015 by CertiEuro srl with the No. 20466Q. Recommended by AIC for the analysis of quantification of gluten in food matrices. Registered laboratory for the analysis of food contact materials intended for export to Japan.

Laboratory registered in the list of regional laboratories carrying out analysis in the context of self-control procedures for Food Industries No. 52. It is the responsibility of the OSA to communicate the warnings to the bodies in charge

Mod.PT01.01 Rev.9

Test report n°: **22LA21431** of **19/12/2022**
22LA21431/01 Permanent Washable Decontaminating Antibacterial Mat

Parameter - Specification <i>Method - Notes</i>	M.U.	Results Notes	LoQ	LoD	Test start Test end
Determination of antibacterial activity (R) - $R=(U_t-U_o)-(A_t-U_o)$ ISO 22196:2011		2,6	0,3		15/12/2022 18/12/2022
Determination of antibacterial activity (R) ISO 22196:2011	%	99,749	50		15/12/2022 18/12/2022
Size of test specimens (H x L)	mm	50x50			15/12/2022 18/12/2022
Thickness of test specimens	mm	3,0			15/12/2022 18/12/2022
Type of polymer used for the cover film		Polypropylene			15/12/2022 18/12/2022
Size of the cover film (H x L)	mm	40x40			15/12/2022 18/12/2022
Thickness of the cover film	mm	0,10			15/12/2022 18/12/2022
Type of Gram-positive strain		Staphylococcus aureus Methicillin resistant - ATCC 33591			15/12/2022 18/12/2022
Method of conditioning		UV-C radiation (30 min per side)			15/12/2022 18/12/2022
Reference used		Inert Internal material			15/12/2022 18/12/2022
Volume of test inoculum	ml	0,4			15/12/2022 18/12/2022
Number of viable bacteria in the test inoculum	n°	520000			15/12/2022 18/12/2022
U _o - N° of viable bacteria recovered from the untreated test specimens after inoculation	log	4,5	0,4		15/12/2022 18/12/2022
U _t - N° of viable bacteria recovered from the untreated test specimens after 24 h	log	4,0	0,4		15/12/2022 18/12/2022
A _t - Count bacteria recovered from the treated samples 24 hours post inoculation	log	1,4	0,4		15/12/2022 18/12/2022

If the sampling is not the responsibility of 3ALaboratori srl, the latter declines all responsibility with regard to sampling information as provided by the Customer; the test results refer only to the sample as received. When these data include measurements that affect the measurement unit, the results expressed are obtained by processing them. The Acceptance Data is the responsibility of the Laboratory while the sample data are the responsibility of the Customer. If the sample is not suitable but the Customer chooses to continue anyway, the laboratory declines all responsibility for the results that could be influenced by the deviation

LEGEND: **U.M.** = Unit of measurement; **(Sup)** = upper limit; **(Inf)** = Lower Limit ; **LoQ** = limit of quantification, it is the lower limit of concentration above which it is possible to obtain a quantitative measurement instrumentally; in microbiology the LoQ is of a theoretical nature; **LoD** = limit of detectability, is the lower limit of concentration below which the sample cannot be detected; in qualitative analyzes it represents the minimum concentration at which an analyte can be determined or not; **NQ** = unquantifiable, indicates a value less than LoQ; **NR** = not detectable, indicates a value lower than LoD; "<x" or ">x" respectively indicate a value lower or higher than the measuring range of the test, where x is the result

The analytical results are exclusively referred to the sample.

Representation of a Test Report signed electronically in accordance with current legislation.

This document can not be reproduced in part without the written permission of the laboratory.

Laboratory management system certified UNI EN ISO 9001: 2015 by CertiEuro srl with the No. 20466Q. Recommended by AIC for the analysis of quantification of gluten in food matrices. Registered laboratory for the analysis of food contact materials intended for export to Japan.

Laboratory registered in the list of regional laboratories carrying out analysis in the context of self-control procedures for Food Industries No. 52. It is the responsibility of the OSA to communicate the warnings to the bodies in charge

Mod.PT01.01 Rev.9

Test report n°: **22LA21431** of **19/12/2022**

(s.s.): Parameters with the designation "s.s." they are determined or recalculated on the dry matter.

(§): Indicates a change from the previous version of the Test Report.

(le): Indicates that the parameters/activities are performed in subcontracting.

UNLESS OTHERWISE SPECIFIED: Quantitative microbiological tests are performed on single replica and two consecutive dilutions in accordance with UNI EN ISO 7218: 2013 (with the exception of the analysis of water and MPN); the results of this test report are not corrected for recovery factors (R) as the values of recovery are in the tolerance specified in the test method; summations are calculated using the criterion of the lower bound (LB)

(*): Test/activity not accredited by ACCREDIA

Direttore laboratorio Dr. Adriano Giusto

Chimico Ordine dei chimici

- Provincia di Treviso Iscrizione n° 93 -

Document digitally signed in accordance with current legislation

----- End of Test Report -----

The analytical results are exclusively referred to the sample.

Representation of a Test Report signed electronically in accordance with current legislation.

This document can not be reproduced in part without the written permission of the laboratory.

Laboratory management system certified UNI EN ISO 9001: 2015 by CertiEuro srl with the No. 20466Q. Recommended by AIC for the analysis of quantification of gluten in food matrices. Registered laboratory for the analysis of food contact materials intended for export to Japan.

Laboratory registered in the list of regional laboratories carrying out analysis in the context of self-control procedures for Food Industries No. 52. It is the responsibility of the OSA to communicate the warnings to the bodies in charge

Mod.PT01.01 Rev.9

3A Laboratori SRL - The tests are performed at the registered office

Via A.Volta 1/d Maserà di Padova - 35020 (PD) Email: 3alaboratori@lifeanalytics.it Tel. 049 0994658-0994671 Fax. 049 8868430

Cap. Soc. €100000,00 I.V. - REA di PD 378402 - Codice Fiscale, Iscriz. Reg. Imprese di Padova 04296730288 e Partita Iva 14996171006



DL00850/006

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC
Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements

Certificato di Accreditamento Accreditation Certificate

Accreditamento n.
Accreditation n.**00850 Testing REV. 06**Emesso da
Issued by**Dipartimento Laboratori di Prova**Si dichiara che
We declare that**3A Laboratori S.R.L.**Sede/Headquarters:
- Via Austria 25/B - 35127 Padova PDE' conforme ai requisiti
della norma**UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018**Meets the requirements
of the standard**ISO/IEC 17025:2017**

Quale

Laboratorio di Prova

As

Testing LaboratoryData di 1^a emissione
1st issue date
17-02-2011Data di revisione
Review date
23-01-2025Data di scadenza
Expiring date
14-02-2027

L'accreditamento attesta la competenza tecnica, l'imparzialità e il costante e coerente funzionamento del Laboratorio relativamente al campo di accreditamento riportato nell'Elenco Prove allegato al presente certificato di accreditamento.

Il presente certificato non è da ritenersi valido se non accompagnato dagli Elenchi Prove, che possono variare nel tempo e può essere sospeso o revocato o ridotto in qualsiasi momento nel caso di inadempienza accertata da parte di ACCREDIA.

La validità dell'accreditamento può essere verificata sul sito web (www.accredia.it) o richiesta al Dipartimento di competenza.

I requisiti di sistema della ISO/IEC 17025 sono scritti in un linguaggio attinente alle attività di laboratorio e sono generalmente in accordo con i principi della norma ISO 9001 (si veda comunicato congiunto ISO-ILAC-IAF dell'Aprile 2017).

The accreditation attests competence, impartiality and consistent operation in performing laboratory activities, limited to the scope detailed in the attached Enclosure.

The present certificate is valid only if associated to the annexed Lists and can be suspended, withdrawn or reduced at any time in the event of non fulfilment as ascertained by ACCREDIA.

Confirmation of the validity of accreditation can be verified on the website (www.accredia.it) or by contacting the relevant Department.

The management system requirements in ISO/IEC 17025 are written in language relevant to laboratories operations and generally operate in accordance with the principles of ISO 9001 (refer joint ISO-ILAC-IAF Communiqué dated April 2017).

Il QRcode consente di accedere direttamente al sito www.accredia.it per verificare la validità del certificato di accreditamento rilasciato al CAB.

La data di revisione riportata sul certificato corrisponde alla data di aggiornamento / di delibera del pertinente Comitato Settoriale di Accreditamento. L'atto di delibera, firmato dal Presidente di ACCREDIA, è scaricabile dal sito www.accredia.it, sezione 'Documenti'.

The QRcode links directly to the website www.accredia.it to check the validity of the accreditation certificate issued to the CAB.

The revision date shown on the certificate refers to the update / resolution date of the Sector Accreditation Committee. The Resolution, signed by the President of ACCREDIA, can be downloaded from the website www.accredia.it, 'Documents' section.

ACCREDIA è l'Ente Unico nazionale di accreditamento designato dal governo italiano, in applicazione del Regolamento Europeo 765/2008.

ACCREDIA is the sole national Accreditation Body, appointed by the Italian government in compliance with the application of REGULATION (EC) No 765/2008.