

TecnoLab Alimentare S.r.l. Via Domenico Martoni 7 int. 5 47122 Forlì FC	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: 33 Data: 25/05/2021
	Sede A pag. 1 di 4

ELENCO PROVE ACCREDITATE - CON CAMPO FISSO IN CATEGORIA: 0

Acque chiare (1)/Clear water (1), Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di piscina (1)/Swimming pool waters (1), Acque minerali naturali/Natural mineral waters, Acque sorgive/Spring waters

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Clostridi solfito riduttori/Sulphite-reducing clostridium	EA Microbiology of Drinking Water part 6A 2020	Metodo colturale-conta	
Clostridium perfringens/Clostridium perfringens	EA Microbiology of Drinking Water part 6B 2020	Metodo colturale-conta	
Pseudomonas aeruginosa/Pseudomonas aeruginosa	EA Microbiology of Drinking Water part 8B 2015	Metodo colturale-conta	

Acque chiare/Clear waters, Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di piscina/Swimming pool waters, Acque minerali naturali (1)/Natural mineral waters (1), Acque naturali (1)/Natural waters (1)

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Stafilococchi patogeni coagulasi positivi/Coagulase-positive pathogenic staphylococci	NF T90-412:2016	Metodo colturale-conta	

Acque da destinare al consumo umano/Water to be used for human consumption, Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di falda/Ground waters, Acque di fiume/River waters, Acque di lago/Lake waters, Acque sorgive/Spring waters

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Streptococchi fecali/Intestinal streptococci	Rapporti ISTISAN 1997/8 Pt 2 pag 173 Met B	Metodo colturale-conta	

Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque destinate all'umidificazione dell'aria/Water intended for air humidification, Acque di piscina/Swimming pool waters, Acque di processo/Process waters, Acque naturali/Natural waters, Acque sanitarie/Domestic waters, Acque termali/Thermal Water

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Legionella pneumophila/Legionella pneumophila, Legionella spp/Legionella spp	EN ISO 11731:2017	Metodo colturale-conta-ricerca	

Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di balneazione/Bathing waters, Acque di dialisi (1)/Dialysis waters (1), Acque di piscina/Swimming pool waters, Acque di processo (1)/Process waters (1), Acque minerali naturali (1)/Natural mineral waters (1), Acque pulite/Clean waters, Acque termali (1)/Thermal Water (1), Acque trattate/Treated waters

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Enterococchi intestinali/Intestinal enterococci	ISO 7899-2:2000	Metodo colturale-conta	

Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di balneazione/Bathing waters, Acque di piscina (1)/Swimming pool waters (1), Acque di processo (1)/Process waters (1), Acque di scarico/Waste waters, Acque meteoriche/Rain waters, Acque minerali naturali/Natural mineral waters, Acque sotterranee/Ground waters, Acque superficiali/Surface waters

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
pH/pH (4,0-10,0)	EN ISO 10523:2012	Potenziometria	

Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di dialisi (1)/Dialysis waters (1), Acque di piscina (1)/Swimming pool waters (1), Acque di processo (1)/Process waters (1), Acque minerali naturali/Natural mineral waters, Acque naturali/Natural waters, Acque termali (1)/Thermal Water (1), Acque trattate/Treated waters

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Microrganismi vitali a 22°C/Microorganisms at 22°C, Microrganismi vitali a 36°C/Microorganisms at 36°C	UNI EN ISO 6222:2001	Metodo colturale-conta	

Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di piscina (1)/Swimming pool waters (1), Acque minerali naturali/Natural mineral waters, Acque sorgive/Spring waters, Acque sotterranee/Ground waters

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
--	-----------------	------------------	-----

TecnoLab Alimentare S.r.l. Via Domenico Martoni 7 int. 5 47122 Forlì FC	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	
	Revisione: 33	Data: 25/05/2021
	Sede A	pag. 2 di 4

Batteri coliformi beta galattosidasi positivi/Coliform bacteria beta galactosidase positive, Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva/Beta-glucuronidase-positive Escherichia coli	AFNOR BKR 23/08-06/12	Metodo colturale-conta
--	-----------------------	------------------------

Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di piscina/Swimming pool waters, Acque di processo (1)/Process waters (1), Acque di scarico/Waste waters, Acque minerali naturali/Natural mineral waters, Acque naturali/Natural waters

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Conducibilità elettrica/Electrical conductivity	EN 27888:1993	Potenziometria	

Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di scarico/Waste waters, Acque naturali/Natural waters

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Colore/Color	ISO 7887:2011 - escluso/except par 4, 5 e 7	Spettrofotometria UV-VIS	

Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di scarico/Waste waters, Acque sotterranee/Ground waters, Acque superficiali/Surface waters

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Torbidità/Turbidity	EN ISO 7027-1:2016 - escluso/except par 5.4	Nefelometria	

Alimenti con aw>0.95/Food with aw>0.95, Mangimi con aw>0.95/animal feeding stuffs with aw>0.95

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Lieviti/Yeasts, Muffe/Moulds	ISO 21527-1:2008	Metodo colturale-conta	

Alimenti con aw≤0.95/Food with aw≤0.95, Mangimi con aw≤0.95/animal feeding stuffs with aw≤0.95

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Lieviti/Yeasts, Muffe/Moulds	ISO 21527-2:2008	Metodo colturale-conta	

Alimenti/Food

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes	NORDVAL BRD 022 2005	Metodo colturale-conta-ricerca	

Alimenti/Food, Mangimi/Animal feeding stuffs

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Coliformi termotolleranti/Thermotolerant coliforms	NMKL n 125 4th Ed 2005	Metodo colturale-conta	
Enterococchi/Enterococci	NMKL n 68 5th Ed 2011	Metodo colturale-conta	
Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva/Beta-glucuronidase-positive Escherichia coli	ISO 16649-2:2001	Metodo colturale-conta	
Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva/Beta-glucuronidase-positive Escherichia coli	EN ISO 16649-3:2015	MPN	
Lieviti a 25°C/Yeasts at 25°C, Muffe a 25°C/Moulds at 25°C	NF V08-059:2002	Metodo colturale-conta	
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)	UNI EN ISO 6888-2:2004	Metodo colturale-conta	

Alimenti/Food, Mangimi/Animal feeding stuffs, Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare/Samples from surface sampling of food industry environment

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Bacillus cereus presuntivo/Presumptive Bacillus cereus	ISO 7932:2004/Amd 1:2020	Metodo colturale-conta	
Batteri anaerobi solfito riduttori/Sulphite-reducing anaerobic bacteria, Spore di anaerobi solfito riduttori/Spores of sulphite-reducing bacteria	ISO 15213:2003	Metodo colturale-conta	
Clostridium perfringens/Clostridium perfringens	UNI EN ISO 7937:2005	Metodo colturale-conta	
Coliformi/Coliforms	ISO 4832:2006	Metodo colturale-conta	

TecnoLab Alimentare S.r.l. Via Domenico Martoni 7 int. 5 47122 Forlì FC	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	
	Revisione: 33	Data: 25/05/2021
	Sede A	pag. 3 di 4

Enterobacteriaceae/Enterobacteriaceae	ISO 21528-2:2017	Metodo colturale-conta
Microorganismi a 30°C/Microorganisms at 30°C	ISO 4833-1:2013	Metodo colturale-conta
Salmonella spp/Salmonella spp	AFNOR BRD 07/11-12/05	Metodo colturale - ricerca

**Biscotti/Cookies, Cioccolato/Chocolate, Farina di riso /Rice flour, Gelati/Icecream, Pane/Bread, Superfici in acciaio
ambienti del settore alimentare/Stainless steel in the food industry environment**

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Glutine (prolamine, gliadina, secalina, ordeina, avenina)/Gluten (prolamins, gliadin, secalin, hordein and avenins)	AOAC AgraStrip Gluten G12 n 061403 2014	Lateral flow immunochromatograp hy	

Prodotti cosmetici/Cosmetic products

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Carica microbica aerobica/Aerobic plate count (APC)	FDA BAM 8th Ed cap 23:2017 - solo/only Met H1	Metodo colturale-conta	
Lieviti/Yeasts, Muffe/Moulds	FDA BAM 8th Ed cap 23:2017 - solo/only Met H2	Metodo colturale-conta	

TecnoLab Alimentare S.r.l. Via Domenico Martoni 7 int. 5 47122 Forlì FC	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: 33 Data: 25/05/2021
	Sede A pag. 4 di 4

ELENCO PROVE ACCREDITATE - CON CAMPO FISSO IN CATEGORIA: III

Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di dialisi/Dialysis waters, Acque di piscina/Swimming pool waters, Acque di scarico/Waste waters, Acque industriali/Industrial waters, Acque naturali/Natural waters, Acque termali/Thermal Water

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Campionamento per parametri microbiologici/Sampling for microbiological parameters	EN ISO 19458:2006	–	

Superfici ambienti del settore alimentare (Supporti da campionamento superfici)/Surface in the food industry environment (Samples from surface sampling)

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Campionamento per parametri microbiologici/Sampling for microbiological parameters	ISO 18593:2018	–	

Legenda

L'eventuale simbolo (1) in corrispondenza della matrice indica:matrice non prevista dal metodo ma assimilabile/matrix not provided for by the method but acceptable

Nota (1) = matrice non prevista dal metodo ma assimilabile/matrix not provided for by the method but acceptable

Il QRcode consente di accedere direttamente al sito www.accredia.it per verificare la validità dell'elenco prove e del certificato di accreditamento rilasciato al laboratorio.

L'eventuale simbolo "X" riportato nella colonna "O&I" indica che il laboratorio è accreditato anche per fornire opinioni e interpretazioni basate sui risultati delle specifiche prove contrassegnate.

L'eventuale simbolo (*) indica che è attiva una sospensione dell'accREDITAMENTO per la specifica attività riportata a fianco

