

<b>BIO - S.C.A.A. di Giannusa Rosangela</b>  Via Mansueto, 11-12 70015 Noci BA	Numero di accreditamento: <b>1068 L Sede A</b>
	Revisione: <b>14</b> Data: <b>14/11/2019</b>
	pag. <b>1 di 2</b> UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

## ELENCO PROVE ACCREDITATE - CATEGORIA: 0

### Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di piscina (1)/Swimming pool waters (1)

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 culturale-conta	

### Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di piscina/Swimming pool waters, Acque naturali a bassa carica/Lightly polluted natural waters

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Batteri coliformi/Coliform bacteria, Escherichia coli/Escherichia coli	ISO 9308-1:2014/Amd 1:2016	Metodo culturale-conta	

### Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di piscina/Swimming pool waters, Acque pulite/Clean waters

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

### Alimenti con aw>0.95/Food 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 culturale-conta	

### Alimenti con aw≤0.95/Food 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 culturale-conta	

### Alimenti surgelati/Frozen foodstuff

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Coliformi/Coliforms	UNI 10625:1997	Metodo culturale-conta	
Microrganismi a 30°C/Microorganisms at 30°C	UNI 10592:1997	Metodo culturale-conta	
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)	UNI 10849:2000	Metodo culturale-conta	

### Alimenti/Food

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva/Beta-glucuronidase-positive Escherichia coli	ISO 16649-2:2001	Metodo culturale-conta	
Escherichia coli O157/Escherichia coli O157	ISO 16654:2001/Amd 1:2017	Metodo culturale - ricerca	
Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes	ISO 11290-2:2017	Metodo culturale-conta	
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)	ISO 6888-2:1999/Amd 1:2003	Metodo culturale-conta	
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)	ISO 6888-1:1999/Amd 1:2003/Amd2:2018	Metodo culturale-conta	

### Alimenti/Food, 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
Coliformi/Coliforms	ISO 4832:2006	Metodo culturale-conta	
Enterobacteriaceae/Enterobacteriaceae	ISO 21528-2:2017	Metodo culturale-conta	
Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes	ISO 11290-1:2017	Metodo culturale - ricerca	

<b>BIO - S.C.A.A. di Giannusa Rosangela</b>  Via Mansueto, 11-12 70015 Noci BA	Numero di accreditamento: <b>1068 L Sede A</b>	
	Revisione: <b>14</b>	Data: <b>14/11/2019</b>
	pag. <b>2</b> di <b>2</b>	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

Microrganismi a 30°C/Microorganisms at 30°C	UNI EN ISO 4833-2:2013/EC1:2014	Metodo culturale-conta	
Microrganismi a 30°C/Microorganisms at 30°C	UNI EN ISO 4833-1:2013	Metodo culturale-conta	
Salmonella spp/Salmonella spp	ISO 6579-1:2017	Metodo culturale - ricerca	
<b>Derivati del latte/Milk products</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Lieviti/Yeasts, Muffe/Moulds	ISO 6611:2004 (IDF 94:2004)	Metodo culturale	
<b>Derivati del latte/Milk products, Latte/Milk</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Aflatossina M1/Aflatoxin M1	UNI EN ISO 14675:2003	Immunoenzimatica: ELISA	
<b>Formaggi fusi/Processed cheeses, Formaggi/Cheeses</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Residuo secco totale/Total solids content, Umidità (da calcolo)/Moisture (calculation) (20-90%)	UNI EN ISO 5534:2004/EC1:2006	Gravimetria	
<b>Latte/Milk</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Cellule somatiche/Somatic cells	UNI EN ISO 13366-2:2007	Fluoro-optometria	
Grasso/Fat, Lattosio/Lactose, Proteine/Proteins (G tra 1.50-5.00% P tra 1.50-4.00% L tra 4.00-5.50%)	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013)	Spettrofotometria IR	
Materia secca/Non-fat solids (7-15%)	ISO 6731:2010 (IDF 21:2010)	Gravimetria	
Microrganismi psicrotrofi a 21°C/Psychrotrophic microorganisms a 21°C	ISO 8552:2004 (IDF 132:2004)	Metodo culturale-conta	
Punto di congelamento (indice crioscopico)/Freezing point (-0.408/-0.600°C)	ISO 5764:2009 (IDF 108:2009)	Misura della temperatura	
<b>Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare/Samples from surface sampling of food industry environment</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva/Beta-glucuronidase-positive Escherichia coli	ISO 18593:2018 escl cap 7 e 8 + ISO 16649-2:2001	Metodo culturale-conta	
Lieviti/Yeasts, Muffe/Moulds	ISO 18593:2018 escl cap 7 e 8 + ISO 21527-2:2008	Metodo culturale-conta	
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)	ISO 18593:2018 escl cap 7 e 8 + ISO 6888-1:1999/Amd 1:2003	Metodo culturale-conta	
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)	ISO 18593:2018 escl cap 7 e 8 + ISO 6888-2:1999/Amd 1:2003	Metodo culturale-conta	

**Legenda**

Il QRcode consente di accedere direttamente al sito [www.accredia.it](http://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

