

<b>BIO - S.C.A.A. di Giannusa Rosangela</b>  Via Mansueto, 11-12 70015 Noci BA	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: <b>16</b> <span style="float: right;">Data: <b>28/02/2022</b></span>
	Sede <b>A</b> <span style="float: right;">pag. <b>1</b> di <b>3</b></span>

## ELENCO PROVE ACCREDITATE - CON CAMPO FISSO IN CATEGORIA: 0

**Acqua di rassodamento e salamoia formaggi (1)/Cheese firming water and brine (1), Alimenti/Food, Campioni prelevati da carcasse/Samples from carcasses, Campioni provenienti dalla fase di produzione primaria/Samples from the primary production stage, Mangimi/Animal feeding stuffs, Supporti da campionamento carcasse animali/Samples from sampling of carcasses, 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
Microorganismi a 30°C/Microorganisms at 30°C	ISO 4833-2:2013/Cor 1:2014/Amd1:2022	Metodo colturale-conta	
Microorganismi a 30°C/Microorganisms at 30°C	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022	Metodo colturale-conta	

### 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
Microorganismi vitali a 22°C/Microorganisms at 22°C, Microorganismi 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/Swimming pool waters

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Batteri coliformi/Coliform bacteria, Escherichia coli/Escherichia coli	EN ISO 9308-1:2014/A1:2017	Metodo colturale-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 colturale-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 colturale-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 colturale-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 colturale-conta	
Microorganismi a 30°C/Microorganisms at 30°C	UNI 10592:1997	Metodo colturale-conta	
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)	UNI 10849:2000	Metodo colturale-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 colturale-conta	
Escherichia coli O157/Escherichia coli O157	ISO 16654:2001/Amd 1:2017	Metodo colturale - ricerca	

**Alimenti/Food, Integratori alimentari per uso animale (1)/Food supplements for animal consumption (1), Integratori alimentari per uso umano (1)/Food supplements for human consumption (1), Mangimi/Animal feeding stuffs, Supporti da campionamento carcasse animali/Samples from sampling of carcasses, 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
--	-----------------	------------------	-----

<b>BIO - S.C.A.A. di Giannusa Rosangela</b>  Via Mansueto, 11-12 70015 Noci BA	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	
	Revisione: <b>16</b>	Data: <b>28/02/2022</b>
	Sede <b>A</b>	pag. <b>2</b> di <b>3</b>

Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)	ISO 6888-2:2021	Metodo colturale-conta
--	-----------------	------------------------

**Alimenti/Food, Integratori alimentari per uso umano (1)/Food supplements for human consumption (1), Mangimi/Animal feeding stuffs, Supporti da campionamento carcasse animali/Samples from sampling of carcasses, 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
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)	ISO 6888-1:2021	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
Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes	ISO 11290-2:2017	Metodo colturale-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 colturale-conta	
Enterobacteriaceae/Enterobacteriaceae	ISO 21528-2:2017	Metodo colturale-conta	
Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes	ISO 11290-1:2017	Metodo colturale - ricerca	
Salmonella spp/Salmonella spp	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020	Metodo colturale - ricerca	

**Derivati del latte/Milk products**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Lieviti/Yeasts, Muffe/Moulds	ISO 6611:2004 (IDF 94:2004)	Metodo colturale-conta	

**Derivati del latte/Milk products - solo/only formaggi molli a pasta filata, formaggi stagionati**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Grasso/Fat, Proteine/Proteins, Residuo secco (da calcolo)/Dry weight content (calculation), Umidità/Moisture	ISO 21543:2020	Spettrofotometria NIR	

**Formaggi fusi/Processed cheeses, Formaggi/Cheeses**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Residuo secco totale/Total solids content, Umidità (da calcolo)/Moisture (calculation) (20-90%)	UNI EN ISO 5534:2004/EC1:2006	Gravimetria	

**Latte/Milk**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Caseine/Caseins, Grasso/Fat, Lattosio/Lactose, Proteine/Proteins (G tra 0.50-7.00% P tra 0.50-5.00% L tra 0.5-5.50%)	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013)	FTIR	
Cellule somatiche/Somatic cells	UNI EN ISO 13366-2:2007	Fluoro-optometria	
Microrganismi psicrotrofi a 21°C/Psychrotrophic microorganisms a 21°C	ISO 8552:2004 (IDF 132:2004)	Metodo colturale-conta	
Punto di congelamento (indice crioscopico)/Freezing point (-0.408/-0.600°C)	ISO 5764:2009 (IDF 108:2009)	Misura della temperatura	

**Latte/Milk, Crema di latte/Milk cream**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Materia secca/Non-fat solids (7-65%)	ISO 6731:2010 (IDF 21:2010)	Gravimetria	

<b>BIO - S.C.A.A. di Giannusa Rosangela</b>  Via Mansueto, 11-12 70015 Noci BA	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: <b>16</b> <span style="float: right;">Data: <b>28/02/2022</b></span>
	Sede <b>A</b> <span style="float: right;">pag. <b>3</b> di <b>3</b></span>

**Latte/Milk, Derivati del latte/Milk products**

<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	

**Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare/Samples from surface sampling of food industry environment**

<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 colturale-conta	
Lieviti/Yeasts, Muffe/Moulds	ISO 18593:2018 escl cap 7 e 8 + ISO 21527-2:2008	Metodo colturale-conta	

*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](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

